

## Drikkevarer

### Vermouth

#### **Berto - Antica Distilleria Quaglia**

60 kr.

Vermouth produceret i en lille by i Asti, Piemonte. Lavet på Moscato og Trebbiano, med skønne noter af bitter appelsin, vanille, koriander, mynte og kanel.

### **Rosé & Hvid**

#### **☞ Pink - Casa Wallace**

85/425 kr.

Rosé fra Piemonte lavet på Dolcetto druen. Frisk og frugtig, med noter af jordbær og kirsebær. En hyldest til sommeren.

#### **☞ Bianco Vinikultur - Collecapretta**

95/475 kr.

100% Moscato Nostrano fra en lille vingård i Umbria. Trods sin gyldne farve har den ikke haft nogen skindkontakt. Den har en frugtig og en smule eksotisk smag med lav syre og mellemfyldig krop.

#### **☞ Cumalé - Casebianche**

80/400 kr.

En meget ung udgave af Fianodruen. Den har dejlige citrusnoter, er forfriskende og syrerig, med en tør finish.

### **Rød**

#### **☞ Primeví - Marco Minnucci**

75/375 kr.

Enkelt og udsøgt Barbera, frugtig og forfriskende, med noter af bær og vilde urter

#### **☞ Boit sans soif - JF Chené**

80/400 kr.

Let og krydret vin fra Anjou, i Loire dalen. Duften af peber og grønne noter.

#### **☞ Guarini - Aldo Viola**

95/475 kr.

Guarini er lavet på Syrah, som kommer fra en enkeltmark i det nordvestlige Sicilien. Vinen har en god struktur og en flot krop, med bløde tanniner og nogle smukke krydrede noter i næsen.

#### **☞ Kaffe fra Coffee Collective**

From 25 kr.

#### **☞ Te fra Cocoon Tea Artisans**

35 kr.

– **Spørg om kaffe/te-sortimentet**

#### **☞ Æblejuice, per glas**

25kr

#### **☞ Sodaer fra Naturfrisk**

38 kr.

#### **☞ Filtreret vand, brus/u. brus 75cl**

25 kr.

#### **☞ Kølster: Bæst**

49 kr.

#### **☞ Herslev: IPA eller Hvedeøl**

49 kr.

Andre Vermouth

65 kr.

#### **☞ Avec**

75 kr.

# Mirabelle

Bagværk og håndværk

### **Pasta**

Vores friske pasta laves i hånden dagligt her i bageriet. Vi laver den af økologisk, stenformalet semolinamel fra Mulina Marino i Italien. De friske pastaretter tilberedes med lokale sæsonvarer og kreativ anvendelse af vores eget charcuteri.

### **Croissanter**

Vi tager afsæt i forskellige kulturelle bagværkstraditioner, men Mirabelle-croissanterne hæver primært på naturlig surdej. Vi anvender økologisk charcuteri og ost, egne syltevarer, og sæsonfrugt i de forskellige udgaver. Udviklingen fra surdejskultur til færdigbagt croissant sker i løbet af fire dage. Denne lange og nænsomme fermentering skaber den største og bredeste smag og en helt særlig konsistens.

#### **☞ Mirabelle Antipasti tallerken**

135 kr.

Udvalg af charcuteri fra huset, oliven, grillede og syltede grøntsager.

Salat med grøntsager fra haven, ansjos vinaigrette og 24 mdr. parmesan

95 kr.

#### **☞ Dagens friske pasta**

120 kr.

**Alle ovenstående retter:**

**Mirabelles frokostmenu  
195 kr. per person**

**- Bestilles og deles af alle ved bordet**

#### **☞ Salat af Hegnsholt-kylling med bladselleri, valnødder, æble og valnødder**

125 kr.

#### **☞ Kødboller i spicy BÆST n'dujasauce med grøn salat**

125 kr.

#### **☞ Dagens suppe med grøn salat**

115 kr.

## Desserter

#### **☞ Tiramisu**

60 kr.

#### **☞ Lemon Granita**

40 kr.