

## Drikkevarer

### Vermouth

#### Berto - Antica Distilleria Quaglia

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.

60 kr.

### Rosé & Hvid

#### ☞ Pink - Casa Wallace

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

85/425 kr.

#### ☞ Bruscello - San Bartolomeo

En vin fra Siena, i hjertet af Toscana, lavet på Malvasia druen. Vinen er i lagret i kastanje fad, som giver de røgede noter. Frisk, tør og med tanniner.

90/450 kr.

#### ☞ Cumalé - Casebianche

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

80/400 kr.

### Rød

#### ☞ Joven - Vina Enebro

Monastrell fra Sydspanien. Fyldig, velstruktureret og med noter af tørre frugter.

75/375 kr.

#### ☞ Lautizio - Collecapretta

I den centrale del af Italien, i den smukke region Umbrien, finder du stadig vinmarker med Ciliegliolo. En gammel druesort, der karakteriseres af saftige og let fyldige vine. Krydret og røget i næsen.

85/425 kr.

#### ☞ Steira - Rocco di Carpeneto

En vin fra Ovada, hvor Dolcetto druesorter er bedst. Terroiret i Ovada giver friske og frugtige vine med kompleksitet og lang finish.

110/550 kr.

#### ☞ 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 Juleøl

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, 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.