

Menu

MAD

Ostebrættet	130
<i>Benedict hvid klosterost, seriously strong cheddar, midsommerost & stilton serveret med oliventapenade, syltede rødøg og abrikos i honning</i>	
Pølse/Ost	130
<i>Ost og charcuteri serveret med oliventapenade, syltede rødøg og dijonnaise mayo</i>	
Tapas for 2	249
<i>Vælg imellem ostebrættet og pølse/ost</i>	

Alle madbestillinger serveres med vores hjemmelavede brød og rosmarinolie

SNACKS

Oliven – Nocellare di Sicilia	30
Saltede mandler	30

SØDT

Hjemmelavet chokolade brownie	38
-------------------------------	----

DRIKKE

SODAVAND	Hancock	33
SAFT	Søbogaard (økologisk)	38
FADØL	Bohemian Pilsner, Bies Bryggeri	55
	A ship full of I.P.A., Brutal Brewing	55
FLASKEØL	Høker bajer, Hancock	35
	Ale no. 16, Refsvindinge	40
ALKOHOLFRIE	Thy Classic, Thisted Bryghus (0,5%)	40
FLASKEØL	A Ship Full of I.P.A., Brutal Brewing (0,0%)	48
CIDER	Traditional Scottish Cider, Thistly Cross, Skotland	55
COCKTAILS	Gin & Tonic, Aperol Spritz, Espresso Martini, Dry Martini	68
SPIRITUS	3/6 cl (se vores tavle)	60/98
KAFFE	Dobbelt espresso	25
	Dobbelt americano	30
	Café au lait	35
TE	Sort eller grøn	25

Vincaféen

Borggade 14
8000 Aarhus C
Danmark

+ 45 52 17 50 16

vincafeen@loeves.dk

www.loeves.dk