

catch | sushibar

EST 2020

DRINKS MENU

Sodavand 0.3 L / 0.5 L

Cola, Cola zero, Fanta, 36,- 49,-
Shweppes lemon, Sprite zero

Økologisk craft saft 0.33 L

Hyldeblomst 45,-
Citruslemonade 45,-
Iste Fersken 45,-
jordbær/Rabarber 45,-

Kaffe & The

The 30,-
Kaffe 30,-
Espresso 30,-
Cafe Latte 42,-
Cappucino 42,-
Iskaffe 45,-

Gin & Tonic

Hendricks 110,-
Monkey 47 110,-
Monkey 47 Sloe 110,-

Specialøl 0.4 L / 0.5 L

Kronenbourg 1664 Blanc 62,-
Mikkeller Burst IPA 60,-
Japanese Rice Lager 60,-
Jacobsens Brown Ale 62,-

Padøl 0.4 L / 0.6 L

Tuborg Classic 48,- 62,-

Plaskeøl (n/a) 0.33 L

Kronenbourg 1664 Blanc, Alkoholfri 48,-

Vand

Isvand glas 0.5L 20,-
Isvand kande 1L 40,-
Danskvand glas 0.3L / 0.5L 36,- 49,-
Danskvand kande 1L 55,-

VIN MENU

Mouserende

Buche Cava Brut – Bodegas Oran



Moscato Spumante Demi-Sec ØKO – Fidora



Pascal Walczak Champagne



Rødvin

Mme Veuve Point Pinot Noir



Madame Veuve Point Pinot Noir – Vin de France



Dom. R. Dubois Bourgogne Rouge



Rosé

Le Fruit Défendu Rosé



Weingut Büsser-Paukner Rosé



Glas / Flaske

75,- 295,-

325,-

595,-

Glas / Flaske

75,- 275,-

325,-

495,-

Glas / Flaske

75,- 275,-

295,-

Hvidvin

Margarethenhof Saar-Riesling Trocken



Madame Veuve Point Chardonnay 2024



Bird's Paradise Sauvignon Blanc



Chablis 2023 – Albert Brenot



Weingut Pflüger Riesling



Guldbæk Vingård Solaris



Guldbæk Vingård Lush Green



Dom. R. Dubois Blanc



Glas / Flaske

85,- 295,-

75,- 275,-

275,-

495,-

495,-

495,-

495,-

525,-