

· K Ø L S T E R Ø L ·

3 5 c l / g l .

"Bæst" 65  
Pilsner 4.7%

"Månestøv" 65  
IPA 5.3%

"Wit" 65  
Hvedeøl brygget med appelsin og grape 4.5%

· A L K O H O L F R I ·

Æblemost fra Bornholms Mosteri 40

Naturfrisk Lemonbrus, Ginger beer, Cola eller Tonic 40

Rød druesaft fra Weingut Schmitt i Rheinhessen 45

Filtreret vand med eller uden brus ad libitum pr. person 25

· K A F F E ·

Kaffe fra Prolog 55

Pasteur's Gløgg 95  
På røde jura vine, calvados og mørk rom  
Med vermouth marinerede mandler og rosiner

· S J U S S E R ·

Dark and Stormy 100  
Rum lime, ginger beer, Angostura

Gin & Tonic 100  
3 cl. Elg Gin No. 1 & Tonic

Negroni 100  
Gin, vermouth, Campari

· V E R M O U T H ·

1 0 c l / g l .

Berto Bianco, Distilleria Quaglia 75

*Sidste udskænkning 21:30.*

Vi gør opmærksom på, at der er gebyr på alle kreditkortbetalinger.

*All credit cards are submitted to a surcharge.*

Filtreret vand med el. uden brus pr. person ad libitum 25

· G L A S V I N E ·

1 2 c l / g l .

· M O U S S E R E N D E ·

		Gl.	Fl.
2016	Cava, Brut Nature, Can Planes, Penedés	95	500
2016	Cremant du Jura, Domaine Buronfosse	130	650

· H V I D E ·

2015	Aligoté, Domaine Naudin-Ferrand, Bourgogne	105	550
2019	Riesling Trocken, Laurentiushof, Mosel (1L)	95	600
2014	Riesling Feinherb, Peter Mentges, Mosel	135	675
2017	Rkatsiteli, Viarna Yalovo, Bugaria	80	425
2018	Macabeu, Domaine des Mathouans, Roussillon	120	630
2016	Chardonnay, P-U-R, Bourgogne	120	630
2017	Savagnin Oullie, Ludwig Bindernagel, Jura	135	675

· O X I D A T I V E H V I D ·

2011	Savagnin, Domaine Morel, 4 år Sous voile	140	700
------	--	-----	-----

· O R A N G E ·

2019	Muscat d'Alexandria, Cosmic Cellar, Catalunya	120	600
2016	Chardonnay, Ch. de Lavernette, Pouilly-Fuissé	135	675

· R O S É ·

2017	Blafränkisch, Vino Magula, Slovakia	100	500
------	-------------------------------------	-----	-----

· R Ø D ·

2018	Ploussard, Tony Bornard, Jura	110	550
2018	Pinot Noir, Ludwig Bindernagel, Jura	130	650
2018	Pinot/Ploussard/Trousseau, Gérard Villet, Jura	130	650
2016	Santenay, Vieilles Vignes, Vincent, Bourgogne	150	750
2017	Trepat, "La Fassina", Costador, Catalunya	130	650
2016	Merlot, "Ocre Rouge", Languedoc	90	475
2016	Cabernet Sauvignon/Merlot, Yalovo, Bulgaria	100	500
2015	Sangiovese, Mecea, Toscana	125	625

· S Ø D V I N ·

1 0 c l / g l .

N/V	Macvin Jo Liqueur, Philippe Bonard, Jura	100	600
-----	--	-----	-----

*Sidste udskænkning 21:30.*

· S N A C K S ·

1 4 - 2 1

· T A S T E O F J U R A ·

3 smageglas af vine af Jura  
Pâté en Croûte & Tilia Mundo

375 kr

Surdejsbrød fra RUG & olivenolie 40  
Oliven & saltede nødder 90

Sardiner – Paco Lafuente 120  
Med Brød og Citron

Ansjoser marineret i Vermouth 105  
Med Brød

Pasteur Pâté en Croûte 120  
På flæsk, Tranebær, Pancetta og Hjerte

3 Danske ost 125  
Havarti, Fenna Mundo, Blå Kornblomst  
Med sødt & knas

Burrata 125  
Figen, Oregano & Olivenolie

Charcuterie 175  
Coppa, Andebryst og Husets Rilette  
Serveres med sennep, sylt & brød

*Vi bestræber os så vidt muligt at på at benytte  
os af lokale, bæredygtige og økologiske  
råvarer.*

· A F T E N ·

1 7 - 2 1

Tatar på okseinderlår 150  
Syltet Glaskål, Sesam & Miso Vinaigrette

Nye Kartoffler 85  
Med Løgstikke-Mandel Pesto & Parmesan

Svampe à la Crème på Toast 165  
Vilde danske svampe, Syltede Mirabelle &  
Purløg

Tilvalg af trøffel fra Toscana +50

"Hot Pie" på Gris (15 min) 155  
Med bitter Salat & Trøffelsauce

---

Ganachetærte 75  
På Hvid Chokolade

Donut m. Kardemomme 95  
Med Æble/Vanilje Kompot & lun Muscovado  
Sauce

3 Danske oste 125  
Havarti, Fenna Mundo, Blå Kornblomst  
Med sødt & knas

**Køkkenet lukker 21:00.**

Husk at booke bord på [www.pasteur.dk](http://www.pasteur.dk)

Følg os på Instagram:  [pasteurvinbar](https://www.instagram.com/pasteurvinbar)

Spørgsmål om allergener kan rettes til personalet.