

· KØLSTER ØL ·

35 cl / gl.

"Bæst" Pilsner 4.7%	65
"Månestøv" IPA 5.3%	65
"Wit" Hvedøl brygget med appelsin og grape 4.5%	65

· ALKOHOLFRI - NON-ALCOHOLIC ·

Solbær eller Æblemost fra Bornholms Mosteri <i>Black currant or Apple juice from Bornholms Mosteri</i>	40
Naturfrisk Lemonbrus, Ginger beer, Cola eller Tonic <i>Naturfrisk Lemon soda, Ginger beer, Cola or Tonic</i>	40
Rød druesaft fra Weingut Schmitt i Rheinhessen <i>Red grape juice from Weingut Schmitt in Rheinhessen</i>	45
Filtreret vand med eller uden brus ad libitum pr. person <i>Filtered still or sparkling water ad libitum per person</i>	25

· KAFFE - COFFEE ·

Kaffe fra Prolog og petit four <i>Coffee from Prolog and petit four</i>	55
Te og petit four <i>Tea and petit four</i>	55

· SPIRITUS - COCKTAILS ·

Dark and Stormy <i>Rum lime, ginger beer, Angostura</i>	100
Gin & Tonic <i>3 cl. Elg Gin No. 1 & Tonic</i>	100
Negroni <i>Gin, vermouth, Campari</i>	100

· VERMOUTH ·

10 cl / gl.

Berto Bianco, Distilleria Quaglia	75
Bordiga Vermouth Bianco	95
Vermouth Rosso Tramonto, Walcher	75

Last call 21:30.

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

All credit cards are submitted to a surcharge.

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

· GLASVINE ·

12 cl / gl.

· MOUSSERENDE - BUBBLES ·

		Gl.	Fl.
2016	Cava, Brut Nature, Can Planes, Penedés	95	500
2009	Cremant de Bourgogne, L'or de Vix	130	675

· HVIDE - WHITE ·

2017	Rkatsiteli, Vinarna Yalovo, Bulgaria	80	425
2019	Riesling Trocken, Laurentiushof, Mosel (1L)	95	600
2015	Riesling Spätlese, Peter Mentges, Mosel	135	675
2015	Aligoté, Domaine Naudin-Ferrand, Bourgogne	105	550
2018	Macabeu, Domaine des Mathouans, Roussillon	120	630
2015	Chardonnay, Jérôme Arnoux, Jura	125	625
2016	Chardonnay, P-U-R, Coteaux Bourguignons	120	630

· OXIDATIVE HVID - WHITE ·

2011	Savagnin, <i>Vin de Voile</i> , Wicky, Jura	140	700
------	---	-----	-----

· ORANGE ·

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

· ROSÉ ·

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

· RØD - RED ·

2017	Pinot Noir, "Révélation", Jérôme Arnoux, Jura	125	625
2016	Merlot, "Ocre Rouge", Languedoc	90	475
2015	Blafränkisch, Vino Magula, Slovakia	135	665
2016	Spätburgunder, Schmitt, Rheinhessen	120	600
2015	Sangiovese/Syrah, Camiliano, Toscana	110	550
2016	Cabernet Sauvignon/Merlot, Yalovo, Bulgaria	100	500
2017	Trepas, "La Fassina", Costador, Catalonien	130	650
2016	Santenay, Vieilles Vignes, Vincent, Bourgogne	150	750

· SØDVIN - SWEET WINE ·

10 cl / gl.

N/V	Pinot noir, Grande Charme, Ratafia, France	100	600
-----	--	-----	-----

Last call 21:30.

· S N A C K S ·

Oliven <i>Olives</i>	45
Brød fra The Bread Station med olivenolie <i>Bread from The Bread Station with olive oil</i>	30
Saltede mandler <i>Salted almonds</i>	40
Snackpølser <i>Snack sausages</i>	55
Snackbræt - udvalg af ovenstående <i>Snack board - selection of the above</i>	145

· H A V – S E A ·

Fine de Claire østers, 1 stk / 6 stk <i>Fine de Claire oysters, 1 piece / 6 pieces</i>	30/160
Ansjos - serveres med brød & citron <i>Anchovies – Served with bread & lemon</i>	105
Sardiner – serveres med brød & citron <i>Sardines – served with bread & lemon</i>	105

· K Ø D – M E A T ·

Charcuterie udvalg – Serveres med brød <i>Charcuterie selection – Served with bread</i>	195
Pasteurs sæsontatar på dansk kvæg <i>Pasteur's seasonal tartare of danish cattle</i>	145
Løgssuppe med kalvehaler & Comté <i>Onion soup w/ veal tail & Comté</i>	110

Spørgsmål om allergener kan rettes til personalet.

If you have any questions regarding allergens please ask your waiter.

· G R Ø N N E R E T T E R – G R E E N S ·

Artiskok m. Comté & salsa verde <i>Artichoke with Comté & salsa verde</i>	85
Burrata med figer & oregano <i>Burrata with figs & oregano</i>	125

· S T Ø R R E R E T T E R – B I G G E R D I S H E S ·

Croque monsieur / madame Lavet med fransk landskinke og Comté <i>Made with French ham and Comté</i>	125/135
---	---------

· S Ø D T – D E S S E R T ·

Bagte blommer m/ vaniljecreme & kakao-mandelcrumble <i>Baked plum with vanilla, cocoa and almond</i>	85
---	----

· O S T – C H E E S E ·

Udvalg af 3 eller 5 slags oste <i>Selection of 3 or 5 cheeses</i>	125/195
--	---------

· T A S T E O F J U R A ·

3 smageglas af vin fra Jura med Comté og let charcuterie <i>3 tasting glasses of Jura wine paired with Comté and light charcuterie</i>	375
---	-----

Kitchen closes at 21:00.

♥ Remember to book your table at www.pasteur.dk ♥

Follow us on Instagram for events and updates:  [pasteurvinbar](https://www.instagram.com/pasteurvinbar)