

Akvavit

2½ / 5 cl / flaske

Aalborg Taffel	45,- / 75,- / 795,-
Brøndum	45,- / 75,- / 795,-
Harald Jensen	45,- / 75,- / 795,-
Porse	45,- / 75,- / 795,-
Linie	45,- / 75,- / 795,-
O.P. Anderson – økologisk	45,- / 75,- / 795,-
Nordguld	45,- / 75,- / 795,-

Carl Nielsens akvavit 65,- / 95,- / 995,-

Carl Nielsens akvavit er baseret på bygmalt-spiritus, og den er triple destilleret på kobber pot still. Vores akvavit har smag af citrongræs, grapeskal, citronskal, appelsinskal og citron timian

Siwu kommen akvavit 65,- / 95,- / 995,-

Er baseret på bygmalt-spiritus, og den er triple destilleret på kobber pot still.

Siwu er stiftet af Nicolai og Jonas, 2 tidligere kokke med baggrund fra Søllerød Kro og Kiin Kiin. Deres distillery har base i København. De har overført alt deres passion og faglighed fra deres tid i køkkenet og laver alt fra bunden. Den passer perfekt til alt på det danske frokostbord

Siwu dild akvavit 65,- / 95,- / 995,-

Er baseret på bygmalt-spiritus, og den er triple destilleret på kobber pot still.

Siwu er stiftet af Nicolai og Jonas, 2 tidligere kokke med baggrund fra Søllerød Kro og Kiin Kiin. Deres distillery har base i København. De har overført alt deres passion og faglighed fra deres tid i køkkenet og laver alt fra bunden. Passer perfekt til vores lakrids sild, peberrods sild, dildsild samt æg & rejer

Copenhagen Distillery Dill Anise Aquavit 65,- / 95,- / 995,-

Helheden bliver en helstøbt akvavit med en forfriskende kvalitet. På trods af den enkle og stringente komposition, er smagen og duften virkelig kompleks og fyldig, med en distinkt citrusduft og en lang eftersmag, der lige akkurat giver den rette varme og intensitet, som man forventer hos en akvavit. Passer perfekt til vores lakrids sild, peberrods sild, dildsild samt æg & rejer

Copenhagen Distillery Black Taffel 65,- / 95,- / 995,-

Copenhagen Distillery Black Taffel Aquavit er baseret på en blanding af ulagret roebrændevin og kolonnedestilleret hvedesprit tilsmagt udelukkende med kommen. De dybe jordede noter kommer fra roedestillatet som laves på økologisk sukkerroemost. Kommen, citronskal. Passer perfekt til vores maskarade, brissel, krondyr og Solen er så rød mor

Copenhagen Distillery Frokost Aquavit 65,- / 95,- / 995,-

Frokost Aquavit er skabt med et godt øje til historien og kursen sat mod fremtiden, i tæt samarbejde med Husbryggeriet Jacobsen. Vi har udviklet en opskrift på en maltbase med røg og chokolade og bruger den som ingrediens i både øl og akvavit. Kommen, dildfrø, citronskal, kvan, den hemmelige maltblanding. Passer perfekt til vores æg & rejer, Maskarade, Carl Nielsens sildeanretning.

Copenhagen Distillery Mulberry Rose 65,- / 95,- / 995,-

En sommerakvavit der smager af dansk sommer, af villahaver i juli og af blomster i fuldt flor. Den lyserøde farve var ikke en del af den grundlæggende idé, men det viste sig at være den eneste måde at få smagen af hindbær helt rigtig. Dild, citronskal, lindeblomst, morgenfrue, morbær, rosenblade, hindbær. Passer perfekt til vores peberrods sild, tun, Coldings tatar, Solen er så rød mor

Copenhagen Distillery Cinnamon Pepper 65,- / 95,- / 995,-

Akvavit med peber og kanel til kolde dage og mørke aftener. En buket af varme krydderier fra det danske køkken.

Toldbodgade 5, 1253 København K Tlf. 7025 1625 CVR 40380973

Mail: info@restaurantcarlnielsen.dk

Copenhagen Distillery Indonesian Long Pepper

65,- / 95,- / 995,-

Indonesian Longpepper Snaps indeholder kun ét krydderi nemlig Indonesisk Langpeber
Passer perfekt til vores lakrids sild, dild sild, Calr Nielsens sildeanretning, tun

Copenhagen Distillery Black Oak Taffel

85,- /105,- / 995,-

Black Oak Taffel er en 2 år gammel fadlagret taffelakvavit med fart på. Det er i sin grundform en klassisk taffelakvavit med store mængder kommen, men der er tilføjet en snert af roebrændevin for at give fadet modstand. Kommen, citronskal, sukkerroedestillat, hvedesprit . Passer perfekt til vores brissel

Copenhagen Distillery Fadlagret julesnaps

85,- /105,- /995,-

Julesnapsen indeholder revet appelsinskal og pommerans, som er meget tydelig i næsen. Den kraftige og langvarige smag kommer primært fra kardemomme, valsede enebær og svesker.

Hvad kan det nytte man kan græsk og latin, når det eneste ord, man har brug for er akvavit.

Storm P