

## Akvavit

2½ cl. 55 kr.    5 cl. 85 kr.    Flaske: 895 kr.

<i>Brøndum</i>	<i>Harald Jensen</i>	<i>Linie</i>	<i>Nordguld</i>
<i>Porse</i>	<i>O.P. Anderson, økologisk</i>	<i>Aalborg Taffel</i>	

## Special akvavit

2½ cl. 65 kr.    5 cl. 95 kr.    Flaske: 1095 kr.

### Carl Nielsen

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

### SiWu Premium, kommen

Er baseret på kommen og tilsat bygmalt  
Med sin fremtrædende smag af kommen passer akvavitten perfekt til alt på det danske frokostbord

### SiWu Premium Dild

Er baseret på kommen og tilsat bygmalt.. Den skal du drikke *til vores lakridssild, peberrodssild, dildsild og æg & rejer*

### Nordic EtOH Caraway organic

En saftig, kompleks og elegant kommenakvavit med aromatiske varme krydderier balanceret med friske noter af appelsinskal og lavendel.

### Nordic EtOH Dild organic

En urteagtig og sprød akvavit domineret af dild med grønne noter fra dildspidser og dildfrø, der giver en kamferagtig og kølig undertone boostet af frisk agurk.

### Copenhagen Distillery Dill Anise Aquavit

En helstøbt akvavit med en forfriskende kvalitet. På trods af den enkle og stringente komposition, er smagen og duften virkelig kompleks og fyldig. Læg dertil en distinkt citrusduft og en lang eftersmag, der lige akkurat giver den rette varme og intensitet, som man forventer af en akvavit. Går smukt hånd i hånd med vores lakridssild, peberrodssild, dildsild og Carl Nielsen's æg & rejer

### Copenhagen Distillery Black Taffel

Copenhagen Distillery Black Taffel Aquavit er baseret på en blanding af ulagret roebrændevin og kolonnedestilleret (Coffey Still) hvedesprit tilsat udelukkende med kommen. De dybe jordede noter kommer fra roedestillatet som laves på økologisk sukkerømost. Kommen, citronskal. En yderst velvalgt ledsager til vores Maskarade, Sylte, Krondyr og Solen er så rød mor

### Copenhagen Distillery Frokost Aquavit

Frokost Aquavit er skabt med et godt øje til historien og kursen sat mod fremtiden i tæt samarbejde med Husbryggeriet Jacobsen. Sammen har vi 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. Det helt rigtige valg til vores Carl Nielsen's æg & rejer, Maskarade og 3 slags sild.

Toldbodgade 5, 1253 København K Tlf. 7025 1625

Mail: [info@restaurantcarlnielsen.dk](mailto:info@restaurantcarlnielsen.dk)

### **Copenhagen Distillery Mulberry Rose**

En akvavit der smager af dansk sommer, af villahaver i juli og af blomster i fuldt flor. Den lyserøde farve var ikke en del af den oprindelige idé. Men det viste sig at være den eneste måde at få smagen af hindbær helt rigtig. Dild, citronskal, lindeblomst, morgenfrue, morbær, rosenblade, hindbær. Som skabt til vores peberrodssild, Coldings tatar, Solen er så rød mor

### **Copenhagen Distillery Cinnamon Pepper**

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

### **Copenhagen Distillery Indonesian Long Pepper**

Indonesian Longpepper Snaps indeholder kun ét krydderi nemlig indonesisk Lang peber. Den rette dansepartner til vores lakridssild, dildsild og 3 slags sild,

### **Copenhagen Distillery Black Oak Taffel**

Black Oak Taffel er en to år gammel fadlagret taffelakvavit med fart på. Det er i sin grundform en klassisk taffelakvavit med store mængder kommen, men der er tilført en snert af røebrændevin for at give fadet modstand. Kommen, citronskal, sukkerroedestillat, hvedesprit. Black Oak Taffel elsker vores brisselsylte

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