

## Akvavit

2½ cl. 45 kr.    5 cl. 75 kr.    Flaske: 795 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: 995 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*

### 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 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.

### 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, tun ((HVILKEN TUN?))

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

*Storm P.*

Toldbodgade 5, 1253 København K Tlf. 7025 1625

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