



FROKOST

Serveres alle dage fra kl. 11.00 – 16.00



FRA GRILLEN

Steak af rødtun	225,-
Serveres med sprød forårssalat, mangosalsa, grillet citrus og friske urter	
Flammegrillet steak af tyksteg 200g	185,-
Serveres med sprød forårssalat, grillede asparges og estragonsmør	
Flammegrillet steak af velhængt oksefilet 250g	255,-
Serveres med sprød forårssalat, grillede asparges og estragonsmør	
Flammegrillet T-bone steak 500g	385,-
Serveres med sprød forårssalat, grillede asparges og estragonsmør	
Flammegrillet peber tournedos 2 x 125g	299,-
Serveres med sprød forårssalat, grillede asparges og estragonsmør	

SIDE ORDERS

Inkl. Whiskysauce – Pebersauce – Rødvinsauce

Grove Fritter	15,-
Pommes Rissolé	15,-



FROKOST

Sæsonens stjerneskud	149,-
Håndpillede rejer, dampet flynder, stegt flynder, rogn, grillede asparges, hjemmelavet dressing og brændt citrus	
Klassisk pariserbøf	149,-
200g hakket oksekød serveret med æggeblomme, pickles, rødbede, løg, peberrod og kapers	
Fru Møllers rejemad	139,-
Håndpillede rejer, smørristet brød, sprød salat, grillet citrus og skaldyrsdressing	
COZY sæson salat	139,-
Sprøde salater, grøntsager, frugt, bær, nødder og krydderurter. Serveres med friskbagt brød, tapenade og smør	
Grillede grønne asparges	148,-
Serveret med lyn stegt tun, ramsløgs mayo, sprøde urter, grillet citron og friskbagt brød	

TIL DE SMÅ

Til og med 12 år.

COZY snack burger	75,-
Med dansk okse, 2 slags ost, syltet agurk, salat, tomat, dressing, grove fritter, ketchup og remoulade	
Pandestegt fiskefilet	75,-
Grove fritter, blandet salat, ketchup, remoulade og grillet citrus	
Hjemmelavede fiskefrikadeller	75,-
Serveres med grillet citron, frisk salat, grove fritter, ketchup og remoulade	



DESSERT TAPAS

Æbletrifli	35,-
Med makron og flødeskum	
Hvid chokolademousse	35,-
Med bitter crumble og pufsuksker	
Creme brulé	35,-
Med brændt karamel	
Citronfromage	35,-
Med tørret citron og knas	
Grøn æblesorbet	35,-
Med syltet æble og kørvel	
Chokoladekage	35,-
Med syltet citrus og knas	

DESSERT TAPAS FOR 2

3 x 2 forskellige dessert tapas	100,-
Køkkenet vælger varianterne	

VARME DRIKKE

Sort kaffe	25,-
Americano	25,-
Espresso	25,-
Ristretto	25,-
Cappuccino	38,-
Latte	38,-
Latte Macchiato	38,-
Cortado	30,-
Varm chokolade med mælkeskum	38,-
Varm chokolade med flødeskum	43,-
Chokochino	38,-
Chai latte	43,-
Te (flere forskellige varianter)	25,-
Opfyldning af sort kaffe	10,-
Irish coffee	70,-
Lumumba	70,-
Dobbelt shot spiritus	25,-



BOBLER

Frescello Spumante, extra Brut, Ciel e Terra, Veneto, Italien 258,-
Toner af akacieblomster, grape og gule ferskner, god balance mellem frugtsødme og tørhed

HVIDVIN

Chardonnay, Bass River, South Eastern Australien 249,-
Eksotiske noter af mango og passionsfrugt, god balance mellem tørhed og frugtsødme

Boqueria blanco, Hammeken Winery, Valencia, Spanien 269,-
Smagen er aromatisk med karakter af modne frugter og en behagelig, mineralsk finish

Riesling, Hubert Beck, Dambach-la-Ville, Alsace, Frankrig 299,-
Vinen har en tør og fyldig smag, som gør den velegnet til stort set al fisk og skaldyr

Pinot Gris delle Venezie, Cantine Lenotti, Veneto, Italien 319,-
Vinen smager af eksotiske frugter, med god fylde, sprødhed og finesse

ROSEVIN

Rosado, Bodegas Muviedro, Utiel-Requena, Spanien 249,-
Smagen er bærdreven, frugtrig og sprød

La Chevaliere, Domaine Laroche, Pays D'Oc, Frankrig 319,-
Smagen er tør, med nuancer af ribs, hindbær og hyben

RØDVIN

Shiraz, Bass River, South Eastern Australien 249,-
Flot afrundet med nuancer af mørke bær og lidt fadpræg. Fyldig med god finesse

Boqueria Monastrell, Hammeken Winery, Valencia, Spanien 269,-
Smagen er frugtrig med toner af mørke bær, krydderier og en smule træ

Negroamaro/Primitivo, Missetti, Puglia, Italien 299,-
Fyldig, intens men samtidig meget saftig smag med delikate og krydrede toner

Zinfandel Twins, Lange Twins Family Winery, Lodi, Californien, USA 319,-
Fyldig med en god balance mellem alkoholstyrke og lækre delikate toner

COZY VIN BAR

Et udvalg af forskellige lækre rødvine, hvidvine og rosévine.
Vælg vin baren og få lov at prøve en masse forskelligt.

Drik hvad du tør 😊

Vin bar 1 time 125,-

Vin bar 2 timer 235,-

Vin bar 3 timer 355,-

1 glas vin 55,-



ØL OG VAND

Øl på fad:

Jacobsen Weissbier 40 cl.	kr. 59,-
Grimbergen Double 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Blonde 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Blanche 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Carlsberg 1883 25 cl./ 40 cl./ 60 cl.	kr. 35,-/ 50,-/ 65,-
Carlsberg 25 cl./ 40 cl./ 60 cl.	kr. 35,-/ 50,-/ 65,-
Carlsberg Humle 25 cl./ 40 cl./ 60 cl.	kr. 35,-/ 50,-/ 65,-

Øl på flaske:

Erdinger Weissbier 50 cl.	kr. 59,-
Erdinger Dunkel 50 cl.	kr. 59,-
Nordic Gylden Bryg 33 cl.	kr. 35,-
Tuborg 33 cl.	kr. 25,-
Tuborg Classic 33 cl.	kr. 25,-

Øl fra Troiden Bryghus 50 cl.:

Fru Møller <i>En god frokost øl med kun 3,8% alkohol</i>	kr. 59,-
Hr Møller <i>Anbefales til en god steak. En mørk øl uden for meget smag af humle</i>	kr. 59,-
Lemon-Express <i>Anbefales af kokken til fisk. En wittbier tilsat citrus</i>	kr. 59,-
Coal-wagon brown ale <i>En god øl til en god bøf</i>	kr. 59,-

Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

Gl. Skagen <i>En amerikansk India Pale Ale</i>	kr. 59,-
Nordlys <i>Lys og stråfarvet hvedeøl</i>	kr. 59,-
Rav Larsen <i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>	kr. 59,-
Michael Ancher <i>Enebær Stout med lynghonning</i>	kr. 59,-
Anna Ancher <i>Hyben ale med lyngblomster</i>	kr. 59,-
Væltepeter <i>En fyldig, cremet og kraftig maltet dobbeltbock</i>	kr. 59,-

Sodavand 25 cl./ 50 cl.:

Flere varianter <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	kr. 29,-/ 49,-
Ramlösa 33 cl. <i>Uden brus, med brus, med brus og citrus</i>	kr. 29,-

Kande vand	kr. 25,-
------------------	----------

Søbogaard 25 cl./ 50 cl. <i>Hyldeblomst eller blåbær</i>	kr. 35,-/59,-
--	---------------



DESSERTVIN

Gran spumante dolce, Moscato, Antonini Ceresa kr. 55,-/ 249,-
Selv om vinen er af typen "Dolce" (sød), har den en god friskhed i smagen

SPIRITUS

Snaps 3 cl. kr. 45,-
Jubilæums Akvavit, Linie Akvavit, Rød Aalborg

Bitter 3 cl.
Gl. Dansk kr. 45,-

Likør 3 cl. kr. 45,-
Baileys og Kahlua eller prøv vores special importerede italienske likør – flere varianter

Portvin 6 cl.
Husets portvin kr. 55,-/ 230,-

Gin 6 cl.
Geranium gin kr. 60,-

Rom 6 cl.
Husets rom kr. 60,-
Husets rom lux kr. 80,-

Cognac 6 cl.
Husets cognac kr. 60,-
Husets cognac lux kr. 80,-

Whisky 6 cl
Husets whisky kr. 60,-
Husets whisky lux kr. 80,-



DRINKS

Dark n´ stormy kr. 70,-
Rom, lime og Ginger Beer

Cuba Libre kr. 70,-
Rom, lime og Coca Cola

Mai tai kr. 70,-
Rom, Cointreau, sugar cane, mandel sirup og frisk lime saft

Gin Buck kr. 70,-
Gin, lemon og Ginger Beer

Presbyterian kr. 70,-
Whisky, Ramlösa, Ginger Beer og lemon

Gin n´ Tonic kr. 70,-
Gin og tonic

Sydney fizz kr. 70,-
Gin, citron, appelsin juice, grenadine, og Ramlösa

Gin Hass kr. 70,-
Gin, mango og lemon

