



# MENUKORT

Serveres alle dage fra kl. 11.00 – 20.30





# SNACKS

Til et godt glas vin eller øl ☺

|  |      |
|--|------|
| Hjemmelavede flæskesvær                  | 25,- |
| Lufttørret øl pølser fra Slagter Lampe   | 25,- |
| Sorte oliven fra Ligurien                | 15,- |
| Grove fritter med røget havsalt og aioli | 39,- |

# DE LETTE

Serveres indtil kl. 17.00

|  |       |
|--|-------|
| <b>Marineret sild</b>  | 69,-  |
| På rugbrød med hjemmelavet karrysalat, rødløg, kapers og dild        |       |
| <b>Med en snaps til</b>  | +35,- |
| <b>Rødspættefilet</b>  | 89,-  |
| På rugbrød med hjemmelavet remoulade, citron og dild                 |       |
| <b>Fiskefrikadeller</b>  | 89,-  |
| På rugbrød med hjemmelavet remoulade, citron og dild                 |       |
| <b>Skaldyrs hotdog</b>   | 139,- |
| Med skaldyrssalat, krebsehale, syltede rødløg, agurk crudite og dild |       |

# FORRETTER

|   |       |
|---|-------|
| <b>Koldrøget laks</b>   | 125,- |
| Med rygeostcreme, marinerede agurker, rugbrødschips, små salater og brød              |       |
| <b>Carpaccio af kalv</b>  | 109,- |
| Serveres med små salater, vesterhavsost, artiskokker, basilikum pesto og brød         |       |
| <b>COZY rejecocktail</b>  | 125,- |
| Serveres med 3 slags rejer, pillede, friterede og marinerede, dressing, salat og brød |       |



# LIVRETTER

|  |       |
|--|-------|
| <b>Cæsarsalat</b>  | 145,- |
| Med kylling fra Hopballe Mølle, bacon, romainesalat, Vesterhavs ost, croutoner og hvidløgsdressing |       |
| <b>Klassisk stjernesked</b>  | 175,- |
| Serveres med rødspætte, håndpillede rejer, asparges, brød og krydret dressing                      |       |
| <b>Dampede blåmuslinger</b>  | 169,- |
| Med sprøde urter, grove fritter og aioli   |       |
| <b>Helstegt rødspætte</b>  | 225,- |
| Med hvide kartofler, agurkesalat og persillesauce  |       |
| <b>Pariserbøf</b>  | 149,- |
| Serveres med kapers, rødløg, peberrod, rødbeder, pickles og æggeblomme                             |       |
| <b>Klassisk Wienerschnitzel</b>  | 215,- |
| Af kalvefilet serveres med stegte kartofler, ærter, "dreng" og skysauce                            |       |

# FRA GRILLEN

|  |       |
|--|-------|
| <b>200g grillet oksefilet</b>  | 225,- |
| Serveres med blandet salat, grove fritter og pebersauce  |       |
| <b>250g grillkølle "barbecue style"</b>  | 169,- |
| Serveres på coleslaw med syltede grøntsager, grove fritter og aioli  |       |
| <b>COZY burger</b>   | 169,- |
| Serveres med 200g bøf af dansk okse, bacon, smeltet cheddar, Vesterhavsost, salat, friske forårsløg og bagte tomater, i briochebolle smurt med spicymayo. Hertil grove fritter med aioli |       |
| <b>Steak af rødtun</b>   | 225,- |
| Serveres på salat af nye kartofler vendt i olie/vinaigrette, kapers og persille samt syltede grøntsager  |       |

# TIL DE SMÅ

Serveres til børn til og med 12 år

|  |      |
|--|------|
| <b>Stegt rødspættefilet</b>  | 69,- |
| Serveres med grove fritter, ketchup og remoulade   |      |
| <b>Mini COZY burger</b>  | 89,- |
| Serveres med bøf af hakket oksekød, salat, tomat, agurk, grove fritter, ketchup og remoulade |      |



# DESSERT

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Belgisk vaffel</b> .....     | <b>68,-</b> |
| Med vaniljeis og chokoladesauce |             |

# DESSERT TAPAS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>1 dessert tapas</b> .....             | <b>35,-</b> |
| Spørg tjeneren for dagens varianter      |             |
| <b>3 forskellige dessert tapas</b> ..... | <b>90,-</b> |
| Spørg tjeneren for dagens varianter      |             |

# 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,- |



# COZY VIN BUFFET

Et udvalg af forskellige lækre rødvine, hvidvine og rosévine.  
Vælg vores vin buffet 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,-  |

## BOBLER

**Valento, Spumante Brut, Italien – Vino da Tavola** ..... 258,-  
*Spumante med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter. Et let strejf af sødme i eftersmagen*

**Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne** ..... 258,-  
*Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)*

## HVIDVIN

**(Husets) Riders Hill, Chardonnay, South Eastern Australia** ..... 249,-  
*Halvtør og fyldig hvidvin med Chardonnay-druens æbleagtige friskhed*

*Frit valg mellem disse hvidvine kr. 319,-*

**Bestheim, Riesling – Rayon de Lune, Alsace**  
*Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag*

**Cháiro de Lúna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien**  
*Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer*

**Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis**  
*Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr*

**Sherwood, Stratum – Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand**  
*Klassisk koldklima vin, med en forfriskende og mundvandsfremkaldende frugtsyre*

## ROSÉVIN

**(Husets) Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien** ..... 249,-  
*Let og læskende rosévin med frugtig bouquet*

**Stone Barn, Zinfandel – Rosé Californien** ..... 319,-  
*Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon*

## RØDVIN

**(Husets) Riders Hill, Shiraz, South Eastern Australia** ..... 249,-  
*Fyldig, charmerende og lige til at nyde, smagsnoter af solbær, lakrids og vanilje*

*Frit valg mellem disse rødvine kr. 319,-*

**Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi**  
*Amerikansk Zinfandel, i smagen fornemmes blommer, chokolade og vanilje*

**Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto**  
*Moden, koncentreret og fantastisk blød*

**Les Berchets, Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, Frankrig**  
*Rig og frugtig med dejlige toner af modne kirsebær og brombær*

**Terra Linda, Syrah, Castilla – La Mancha, Spanien**  
*Med lang og intens eftersmag matcher vinen kraftige retter som okse og grillretter*

**Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo, Italien**  
*Elegant vin hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonere med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe*



# 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 Trolde Bryghus 50 cl.:

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

## Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

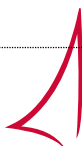
|  |          |
|--|----------|
| Gl. Skagen .....<br><i>En amerikansk India Pale Ale</i>                    | kr. 59,- |
| Nordlys .....<br><i>Lys og stråfarvet hvedeøl</i>                          | kr. 59,- |
| Rav Larsen .....<br><i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>                     | kr. 59,- |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

## Sodavand 25 cl./ 50 cl.:

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

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

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



# DESSERTVIN

**Amatista, Moscato – Rosado, Valencia** ..... kr. 55,-/ 249,-  
*Aromatisk, sødlig og let perlende rosé*

# 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*

**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

|  |          |
|--|----------|
| <b>Dark n´ stormy</b>                                | kr. 70,- |
| Rom, lime og Ginger Beer                             |          |
| <b>Cuba Libre</b>                                    | kr. 70,- |
| Rom, lime og Coca Cola                               |          |
| <b>Gin Buck</b>                                      | kr. 70,- |
| Gin, limesaft og Ginger Beer                         |          |
| <b>Gin n' Tonic</b>                                  | kr. 70,- |
| Gin og tonic   |          |
| <b>Sydney fizz</b>                                   | kr. 70,- |
| Gin, limesaft, appelsin juice, grenadine, og Ramlösa |          |
| <b>Gin Hass</b>                                      | kr. 70,- |
| Gin, mango og lemon                                  |          |
| <b>Aperol</b>  | kr. 70,- |
| Aperol, musserende vin og Ramlösa                    |          |
| <b>Gin Rose</b>                                      | kr. 70,- |
| Gin og rose lemonade                                 |          |

