



# AFTEN

Serveres alle dage fra kl. 17.00 – 20.30





# FORRETTER

<b>Amerikansk prawn cocktail</b> .....	<b>65,-</b>
Sprøde rejer, marinerede kæmpe rejer, håndpillede rejer, salat, hjemmelavet dressing, grillet citron, frisk bagt brød og smør	
<b>Let saltet stenbiderrogn</b> .....	<b>85,-</b>
Boghvede pandekager, syrlig creme, rødløg og dild	
<b>Krydret fiskesuppe</b> .....	<b>65,-</b>
Serveres med sauteret fisk og skaldyr, grillet citron, frisk bagt brød og smør	
<b>Urte dampede blåmuslinger</b> .....	<b>65,-</b>
Serveres med sprøde urter, muslingesuppe, grillet citron, frisk bagt brød og smør	
<b>COZY sæsonsalat</b> .....	<b>65,-</b>
Sprøde salater, grøntsager, frugt, bær, nødder, krydderurter, frisk bagt brød, tapenade, ostecreme og smør	
<b>Gravad andebryst</b> .....	<b>95,-</b>
Serveres med syltede tyttebær, brændt rygeost, marinerede urter og sprødt rugbrød	
<b>Koldrøget laks fra eget røgeri</b> .....	<b>85,-</b>
Serveres med spinatpesto, radise crudite, maltknaas, søde urter og citruscreme	



# HOVEDRETTER

<b>Seared steak af Rødtun</b> .....	<b>198,-</b>
Serveret på sauterede bønner, rødløg, syltet æble, rodfrugtcreme og citrussauce	
<b>Steak af velhængt oksefilet 250g/ 350g</b> .....	<b>235,- / 335,-</b>
Serveret med sauterede bønner, løg, pommes frites og sauce bearnaise	
<b>Grillet laksekotelet</b> .....	<b>198,-</b>
Serveret på sauterede bønner, rødløg, syltet æble, rodfrugtcreme og citrussauce	
<b>Wienerschnitzel 200g/ 400g</b> .....	<b>198,- / 248,-</b>
Serveres med pommes sauté, smør dampede ærter, "dreng" og smørsauce eller skysauce	
<b>Flamberet peberbøf af oksemørbrad</b> .....	<b>265,-</b>
Serveres med sauteret grønt, kartoffel og peberflødesauce	
<b>Pandestegt rødspætte</b> .....	<b>198,-</b>
Serveres med råsyltede tyttebær, hvide kartofler og smørsauce	

## TIL DE SMÅ

Til og med 12 år.

<b>Sprøde hjemmelavede fishfingers</b> .....	<b>75,-</b>
Serveres med sauce tartar, eddike, havsalt, grillet citron og pommes frites.	
<b>COZY snack burger</b> .....	<b>75,-</b>
Med dansk okse, 2 slags ost, rødløg, salat, bagt tomat, dressing og pommes frites.	
<b>Stjerneaster</b> .....	<b>65,-</b>
Sprød rødspætte filet, smørstegt brød, håndpillede rejer, dressing og grillet citron	
<b>Hjemmelavede fiskefrikadeller</b> .....	<b>75,-</b>
Serveres med rustik remoulade, grillet citron, frisk salat og pommes frites	



# DESSERT TAPAS

<b>Pandekage med is</b> .....	25,-
Med søde bær og knas	
<b>Chokoladebudding</b> .....	25,-
Med syltet appelsin og knas	
<b>Panna cotta</b> .....	25,-
Med rabarber og knas	
<b>Citronfromage</b> .....	25,-
Med tørret citron og knas	
<b>Sorbet af kokos</b> .....	25,-
Med Malibu og knas	
<b>Chokoladekage</b> .....	25,-
Med søde bær og knas	

# DESSERT TAPAS FOR 2

<b>3 x 2 forskellige dessert tapas</b> .....	100,-
Køkkenet vælger varianterne.	

# VARME DRIKKE

<b>Sort kaffe</b> .....	25,-
<b>Americano</b> .....	25,-
<b>Espresso</b> .....	25,-
<b>Ristretto</b> .....	25,-
<b>Cappuccino</b> .....	38,-
<b>Latte</b> .....	38,-
<b>Latte Macchiato</b> .....	38,-
<b>Cortado</b> .....	30,-
<b>Varm chokolade med mælkeskum</b> .....	38,-
<b>Varm chokolade med flødeskum</b> .....	43,-
<b>Chokochino</b> .....	38,-
<b>Chai latte</b> .....	43,-
<b>Te (flere forskellige varianter)</b> .....	25,-
<b>Opfyldning af sort kaffe</b> .....	10,-
<b>Irish coffee</b> .....	65,-
<b>Lumumba</b> .....	65,-
<b>Dobbelt shot spiritus</b> .....	20,-



# BOBLER

Cava Brut reserve, Vega Medien, Uveste, Valencia, Spanien ..... 258,-

# HVIDVIN

Chardonnay, Cottage garden, South Eastern Australien ..... 229,-  
Boqueria blanco, Hammeken Winery, Valencia, Spanien ..... 269,-  
Riesling trocken, Klar Schaefer, Pfalz, Tyskland ..... 289,-  
Sancerre, Domaine Balland, Loire, Frankrig ..... 369,-

# ROSEVIN

Sancerre Rosé, Domaine Balland, Loire, Frankrig ..... 369,-  
Chairetto Bardolino, Cantine Lenotti, Veneto, Italien ..... 239,-

# RØDVIN

Cab/shiraz, Cottage garden, South Eastern Australien ..... 229,-  
Negro amaro/primitivo, Missetti, Puglia, Italien ..... 249,-  
Crianza, Bodegas Montecilla, Rioja, Spanien ..... 289,-  
Valpolicella classico, Allegrini, Veneto, Italien ..... 349,-  
Côte du rhône Biographie, Jaboulet, Frankrig ..... 329,-

# COZY VIN BÅR

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

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:

Bryggerens hane 50 cl. ....	kr. 55,-
Grimbergen Double 33 cl./ 50 cl. ....	kr. 45,-/ 55,-
Kronenbourg Blanc 50 cl. ....	kr. 55,-
Carlsberg 1883 25 cl./ 50 cl. ....	kr. 40,-/ 50,-
Carlsberg 25 cl./ 50 cl. ....	kr. 35,-/ 45,-

## Øl på flaske:

Erdinger Weissbier 50 cl. ....	kr. 55,-
Erdinger Dunkel 50 cl. ....	kr. 55,-
Nordic Gylden Bryg 33 cl. ....	kr. 35,-
Carlsberg 33 cl. ....	kr. 25,-
Tuborg Classic 33 cl. ....	kr. 25,-

## Øl fra Troiden Bryghus 50 cl.:

Fru Møller .....	kr. 55,-
<i>En god frokost øl</i>	
Hr Møller .....	kr. 55,-
<i>Anbefales til en god steak</i>	
Lemon-Express .....	kr. 55,-
<i>Anbefales af kokken til fisk</i>	
Coal-wagon brown ale .....	kr. 55,-
<i>En god øl til en god bøf</i>	

## Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

Gl. Skagen .....	kr. 55,-
<i>En amerikansk India Pale Ale</i>	
Nordlys .....	kr. 55,-
<i>Lys og stråfarvet hvedeøl</i>	
Rav Larsen .....	kr. 55,-
<i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>	
Michael Ancher .....	kr. 55,-
<i>Enebær Stout med lynghonning</i>	
Anna Ancher .....	kr. 55,-
<i>Hyben ale med lyngblomster</i>	
Væltepeter .....	kr. 55,-
<i>En fyldig, cremet og kraftig maltet dobbeltbock</i>	

## Sodavand 25 cl./ 50 cl.:

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

Kande isvand .....	kr. 25,-
Glas isvand .....	kr. 10,-

Søbogaard 25 cl. ....	kr. 29,-
<i>Hyldeblomst og blåbær</i>	



# SPIRITUS

## Snaps:

Flere varianter ..... kr. 35,-  
*Jubilæums Akvavit, Linie Akvavit, Rød Aalborg, 3 cl.*

## Bitter:

Gl. Dansk, 3 cl. .... kr. 35,-

## Likør:

Flere varianter ..... kr. 35,-  
*Baileys og Kahlua, 3 cl.*

## Portvin:

Warre´s, Otima 10 year Tawny, Douro, 9 cl. .... kr. 55,-/ 230,-

## Gin:

Geranium gin, 6 cl. .... kr. 60,-

## Rom:

Gosling Black Seal Rom, 6 cl. .... kr. 60,-

Diplomatico Exclusiva, Venezuela, 6 cl. .... kr. 65,-

Longueueau VS, Ruhm Agricole de la Guadelupe, 6 cl. .... kr. 70,-

## Cognac:

Maxime Trijol Elegance Grande Champagne, 6 cl. .... kr. 60,-

Maxime Trijol VSOP Grande Champagne, 6 cl. .... kr. 70,-

Maxime Trijol XO Grande Champagne, 6 cl. .... kr. 99,-

## Whisky:

Arran 10 YO Island Single Malt, 6 cl. .... kr. 60,-

Tullibardine Sauterne Finish Highland Single Malt, 6 cl. .... kr. 65,-

GlenDroanch 12 YO Highland Single Malt, 6 cl. .... kr. 70,-



# DRINKS

<b>Dark n´ stormy</b> .....	<b>kr. 55,-</b>
Rom, lime og Ginger Beer	
<b>Cuba Libre</b> .....	<b>kr. 55,-</b>
Rom, lime og Coca Cola	
<b>Mai tai</b> .....	<b>kr. 55,-</b>
Rom, Cointreau, sugar cane, mandel sirup og frisk lime saft	
<b>Gin Buck</b> .....	<b>kr. 55,-</b>
Gin, lemon og Ginger Beer	
<b>Presbyterian</b> .....	<b>kr. 55,-</b>
Whisky, Ramlösa, Ginger Beer og lemon	
<b>White lady</b> .....	<b>kr. 55,-</b>
Gin, cointreau, sugar cane og citron	
<b>Sydney fizz</b> .....	<b>kr. 55,-</b>
Gin, citron, appelsin juice, grenadine, og Ramlösa	

