

MÅNEDENS MENU

Fra kl. 17.00 – 20.30

Forret

Ceviche af torsk

Radise – Fennikel – Ærter – Grønolie

Hovedret

Langtidsstegt kalvemørbrad

Portvin – Gulerødder - Perleløg – Ramsløg – Kartoffel

Dessert

Et blåt forår

Blåbær – Marengs – Hvid chokolade

2 retters menu kr. 325,-

3 retters menu kr. 399,-

VINBUFFET

1 time kr. 125,-

2 timer kr. 235,-

3 timer kr. 355,-

SNACKS

Grove fritter kr. 45,-
Serveres med aioli

Sweet potato fritter kr. 49,-
Serveres med Chipotle mayonnaise

SMØRREBRØD

Fra kl. 11.00 – 17.00

Æg & rejer

Æg - rejer - mayonnaise - rogn

Hjemmelavet hønsesalat

Agurkerelish - bacon - karse

Sprængt spidsbryst

Peberrodscreme - malt - sennep

Klassisk ostemad

Sennep - løg - karse

COZY's kartoffelmad

Purløg - asparges - løg - røget
mayonnaise

Røget laks

Citron - hytteost - purløg

1 stykke kr. 89,-
2 stykker kr. 139,-
3 stykker kr. 175,-

FRA HAVET

Rimmet kammuslinger kr. 119,-
Blomkålscreme - vinaigrette -
hasselnød - urter

Limfjords Østers kr. 99,-
3 østers - gin/granatæble granité

Lyksvad baerii caviar 30g kr. 299,-
Blinis - rødløg - cremefraiche

Rossini gold caviar 30g kr. 399,-
Blinis - rødløg - cremefraiche

Stenbiderrogn 50g kr. 149,-
Blinis - rødløg - cremefraiche

Stjernes kud kr. 179,-
Rødspætte - souffle - rejer - laks -
rogn - brød - dressing

Stegt helleflynder kr. 239,-
Ærter - twill - urter

Muslingebisque kr. 189,-
Hjertemuslinger -
mandelmuslinger - blåmuslinger -
fløde - urter - syre

ALT DET ANDET ☺

COZY burger kr. 179,-
Briochebolle - aioli - salat -
forårsløg - agurkerelish -
mozzarella - cheddar - bacon
Serveres med grove fritter & aioli

COZY bacon & cheese burger kr. 149,-
Ketchup - mozzarella - cheddar - bacon
Serveres med grove fritter & aioli

Tilkøb:

Sweet potato fritter kr. 15

Glutenfri brød kr. 25,-

Bearnaise over din burger kr. 15,-

Pariserbøf kr. 169,-
Kapers - rødløg - peberrod -
rødbeder - pickles - æggeblomme

Wienerschnitzel kr. 215,-
Pommes sauté - ærter -
skysauce - dreng

Sashi højreb 350g kr. 299,-
Baby gulerødder - grillet hvidløg -
grove fritter - bearnaise

Forårssalat kr. 89,-
Feta - tomat - pære - granatæble -
brød - smør

Tilkøb:

Koldrøget laks kr. 35,-

Langtidsstegt kylling kr. 30,-

Røget tofu kr. 39,-

TIL DE SMÅ

Til børn til & med 12 år

Børne burger kr. 89,-
Briochebolle - ketchup - salat -
tomat - agurk - ost -
grove fritter - remoulade

Stegt rødspættefilet kr. 69,-
Grove fritter - ketchup -
remoulade

Tilkøb:

Sweet potato fritter kr. 15,-

Glutenfri brød kr. 25,-

Blandet salat kr. 20,-

TIL DEN SØDE TAND

Chokolade brownie kr. 59,-
Bær - chokolade - is

Belgisk vaffel kr. 79,-
Chokolade - is - bær



DRINKS

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

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.

Vin buffet 1 time	125,-
Vin buffet 2 timer	235,-
Vin buffet 3 timer	355,-
1 glas vin	55,-

BOBLER

Valento, Spumante Brut, Italien – Vino da Tavola	258,-
<i>Spumante med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter. Et let strejf af sødme i eftersmagen</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	258,-
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	

HVIDVIN

(Husets) Riders Hill, Chardonnay, South Eastern Australia	249,-
<i>Halvtør og fyldig hvidvin med Chardonnay-druens æbleagtige friskhed</i>	

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,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	

Stone Barn, Zinfandel – Rosé Californien	319,-
<i>Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon</i>	

RØDVIN

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

Frit valg mellem disse rødvine kr. 319,-

Brazin, Zindanfel, Californien, Lodi
Amerikansk Zinfandel, i smagen fornemmes blomster, 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 Brown Ale 40 cl.	kr. 59,-
Jacobsen Viva Classic 40 cl.	kr. 59,-
Grimbergen Blanche 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Double 33 cl./ 50 cl.	kr. 50,-/ 59,-
Grimbergen Blonde 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,-

Øl på flaske:

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

Øl fra Trolde Bryghus 50 cl.:

Fru Møller 3,8%	kr. 59,-
<i>En god frokost øl med kun 3,8% alkohol</i>	
Hr Møller 5,7%	kr. 59,-
<i>Anbefales til en god steak. En mørk øl uden for meget smag af humle</i>	
Lemon-Express 5,6%	kr. 59,-
<i>Anbefales af kokken til fisk. En wittbier tilsat citrus</i>	
Coal-wagon brown ale 5,8%	kr. 59,-
<i>En god øl til en god bøf</i>	

Øl fra Skagen Bryghus 50 cl.:

Gl. Skagen 6,0%	kr. 59,-
<i>En amerikansk India Pale Ale</i>	
Nordlys 5,0%	kr. 59,-
<i>Lys og stråfarvet hvedeøl</i>	
Rav Larsen 6,0%	kr. 59,-
<i>Ravfarvet og fyldig hvedeøl</i>	
Michael Ancher 6,0%	kr. 59,-
<i>Enebær Stout med lynghonning</i>	
Anna Ancher 5,0%	kr. 59,-
<i>Hyben ale med lyngblomster</i>	
Væltepeter 7,5%	kr. 59,-
<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 vand kr. 25,-

Økologisk saft 25 cl./ 50 cl. kr. 35,-/59,-
Nikoline hyldeblomst, citrus og ingefær, æblemost eller Søbogaard blåbær



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,-

