

HUSETS COCKTAILS

Cordio	85
Schumachers brændevin med citron og limejuice og danskvand (vælg valnød eller citron brændevin)	
Paloma	95
Ancho Reyer chili likør, limejuice og pink grape sodavand	
Michelada	85
Thisted økologisk pilsner, tomatjuice med Valentina hot sauce og koriander	
Lille Mølle Negroni	100
La Republica Amazonica gin, Gran Classico bitters, Argala bitters, Chazzalates Vermouth og limejuice	
Oaxaca New Fashioned	110
Aprendiz mezcal, Ocho tequila, agavesirup og Scrappy's chocolate bitters	
Lola Old Fashioned	110
Kavalan whiskey, Lola's efterårsskov-sirup, orange og Angostura bitters	

ØL OG CIDER

Fad

Økologisk Thy Pilsner, Thisted Bryghus	35cl 50cl	35 45
Økologisk IPA, Thisted Bryghus	35cl 50cl	40 50
1 Ton of Blueberries, ToØl	33cl	60

Flaske og dåse

Thy Øko Humle", Thisted Bryghus	33cl	40
Garden of Eden, fruit IPA, ToØl	33cl	60
CloudY 9, hvede IPA med mango og appelsinskal, ToØl	33cl	60
Mochaccino Messiah, coffee brown ale, ToØl	33cl	60

Frisktappet fra ToØl - spørg din tjener om dagens øl.

Økologisk dansk cider

Prendila Cosi rosé, Æblerov	75 /	375
Rainbow Child, Æblerov	70cl	400

UDEN ALKOHOL

Lolas sæson-sirup lavet af køkkenet til at komplementere maden	50cl	40
Thy cola eller cola light	25cl	30
Thy økologiske sodavand Citron Hyldeblomst Rabarber Appelsin	25cl	30
Økologisk kombucha Læsk, yuzu & hibiscus	55 /	300
Læsk x Wildfooding, vilde mirabeller fra Dragør	70cl	325
Oremandsgaard økologisk æblejuice af gamle danske sorter	25cl	35
Copenhagen Sparkling Tea Blå: Jasmin, hvid te, darjeeling Lyserød: Silver needle, oolong, hibiscus	70cl	375
Vand, med eller uden brus - ad libitum		20