

# Menu

## Cirkus Menu

### Cirkusbygningens signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

### Hovedret

Honningglaseret svineskank med grøn pebersauce, urtestuede kartofler, karrysyltet kålsalat og råsyltede tyttebær

### Dessert

Appelsin- og kardemommebrownie med hvid chokolademousse, appelsin-broken gel og hindbærcoulis

## Vegansk Menu

### Suppe\*

Broccolisuppe lavet på kokosmælk, serveret med brød

### Hovedret

Røget blomkålsbøf på en frisk smørbønnepuré med smag af citron og hvidløg, toppet med chimichurri og friteret boghvede

### Dessert

Appelsin- og kardemommebrownie med appelsin-mousse, appelsin-broken gel og hindbærcoulis

## Okse Menu +Tillæg 85 DKK

### Cirkusbygningens signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

### Hovedret

Oksemørbrad med rosmarinsky, kartoffelkage med gulerod og rødbede, dijoncrème og friterede kapers

### Dessert

Appelsin- og kardemommebrownie med hvid chokolademousse, appelsin-broken gel og hindbærcoulis

**\*Det er muligt at udskifte den veganske suppe med Cirkusbygningens signatursuppe – Vælg menuen "Vegansk med Cirkusbygningens suppe" ved bestilling.**

*Allergier, diabetes eller særlige ønsker til menuen skal oplyses senest 8 dage før dit besøg. Grupper på 24 personer eller derover kun på forespørgsel. Gælder til og med juni 2026. Vi tager forbehold for trykfejl og mindre ændringer. Alle priser er pr. person.*



# Drikkekort

## Mousserende vin

Prosecco "Tor del Colle", Italien  
Moscato "Cala del Mar", Spanien

69 DKK / 399 DKK

65 DKK / 389 DKK

## Champagne

Philippe de Nantheuil Brut  
"Esprit Nature G", Henri Giraud  
Moët & Chandon, Brut Impérial  
Moët & Chandon, Brut Impérial, Magnum 1,5 l  
Krug "Grande Cuvée" – 172nd Edition

135 DKK / 829 DKK

1199 DKK

1499 DKK

2799 DKK

3699 DKK

## Hvidvin

### Friske og tørre:

Trebbiano "Terre Cortesi", Moncaro, Marche, Italien  
*Citron, havsalt, basilikum*

79 DKK / 359 DKK



Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire, Frankrig  
*Grapefrugt, fersken, passionsfrugt*

849 DKK

Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig  
*Æble, stjernefrugt, mineraler*

869 DKK

### Frugtrige og aromatiske:

Riesling Dachs, Pfalz, Tyskland    
*Grønne æbler, lime, honning*

449 DKK

Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles. Loire, Frankrig  
*Passionsfrugt, grapefrugt, honning*

489 DKK

Chardonnay "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig  
*Æble, ananas, smør*

399 DKK

### Intense og fyldige:

Riesling Grossi Laüe, Famille Hugel, Alsace, Frankrig  
*Citron, smør, petroleum*

1389 DKK

Meursault "Les Forges", Domaine Prieur-Brunet, Bourgogne, Frankrig  
*Ananas, vanilje, smør*

1599 DKK

Pinot Grigio, Domini del Leone, Veneto, Italien   
*Fersken, citronskal, mandel*

529 DKK



# Drikkekort

## Rosé

Chiaretto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien

*Kirsebær, blomme, figen*

79 DKK / 379 DKK

AIX Rosé, Provence, Frankrig

*Grønne æbler, urter, ribs*

469 DKK

Sweet Rosé - White Zinfandel "Stone Peak", Californien, USA

*Jordbær, fersken, blåbær*

399 DKK

## Rødvin

### Elegante og bløde:

Sangiovese "Terre Cortesi", Moncaro, Marche, Italien


*Kirsebær, urter, balsamico*

79 DKK / 359 DKK

Bourgogne Rouge, Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

*Hindbær, svampe, nellike*

649 DKK

Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte, Italien  

*Blåbær, urter, brombær*

479 DKK

### Frugtrige og aromatiske:

Ripasso Valpolicella "Il Sestante" Tommasi, Veneto, Italien

*Figen, chokolade, kirsebær*

549 DKK

Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon, Frankrig

*Solbær, krydderier, blomme*


399 DKK

Tempranillo "Viña Pomal" Rioja Reserva, Spanien 

*Blåbær, cedertræ, tobak*

529 DKK

### Intense og fyldige:

Châteauneuf-du-Pape "Granières", Chateau La Nerthe, Rhône, Frankrig 

*Blomme, urter, mandel*

1149 DKK

Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto, Italien

*Brombær, sort peber, chokolade*

849 DKK

Zinfandel "Diamond Collection", Francis Ford Coppola, Californien, USA

*Solbær, tobak, kanel*

729 DKK

## Søde vine og portvin

Moscato "Cala del Mar", Spanien

49 DKK / 389 DKK

Kings Tawny Port, Warre's

65 DKK / 489 DKK

Late Bottled Vintage Port, Warre's

749 DKK



# Drikkekort

## Øl

Carlsberg Pilsner  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

39 DKK / 69 DKK / 229 DKK

Tuborg Classic  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

42 DKK / 75 DKK / 249 DKK

1664 Blanc  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

49 DKK / 89 DKK / 299 DKK

Carlsberg Pilsner Profil  
33 cl flaske

59 DKK

Brooklyn Stonewall IPA  
33 cl flaske

79 DKK

Grimbergen Blonde  
33 cl flaske

79 DKK

Grimbergen Double Ambrée  
33 cl flaske

79 DKK

Erdinger Dunkel Weissbier  
50 cl flaske

99 DKK

## Ready To Drink / Breezer

Pineapple / Passionfruit & Mango / Raspberry & Yuzu  
27,5 cl flaske

60 DKK

## Cider

Somersby Apple  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

49 DKK / 89 DKK / 299 DKK

## Long drinks

Gin og Tonic, Rom og Cola m.fl.

2 cl 69 DKK / 4 cl 99 DKK

## Cocktails

Whiskey Sour, Gin Hass m.fl.

fra 119 DKK



# Drikkekort

## Kaffedriks

Irsk kaffe, kaffe med Baileys m.fl.

4 cl 109 DKK / 6 cl 129 DKK

## Avec

Likører, Whiskey, Cognac m.fl.

fra 20 DKK / cl

## Buckets

### Beer Bucket:

To flasker Brooklyn Stonewall IPA

To flasker Grimbergen Blonde

To flasker Grimbergen Double Ambrée

399 DKK

### Breezer Bucket:

To flasker Pineapple

To flasker Passionfruit & Mango

To flasker Raspberry & Yuzu


299 DKK





# Drikkekort

## Mindful drinking

### Bobler uden alkohol:

Oddbird Blanc de blancs, 0,0%, Languedoc-Roussillon, Frankrig 	65 DKK / 369 DKK
Copenhagen Sparkling Tea "Blå", 0,0%, Danmark	419 DKK
Arensbak "Effervescent Sparkling", 0,5% Danmark	75 DKK / 399 DKK

### Hvidvin og rødvin uden alkohol:

Sauvignon Blanc 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig 	75 DKK / 349 DKK
Pinot Noir 0,0%, DiVin, Loire, Frankrig 	75 DKK / 349 DKK

### Øl uden alkohol:

Carlsberg Nordic Pilsner 0,0% 33 cl flaske	52 DKK
Brooklyn Special Effects 0,4% 33 cl flaske	79 DKK

## Sodavand

36 DKK / 57 DKK / 185 DKK

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero, Fanta Orange, Schweppes Lemon  
25 cl / 50 cl / Kande 1,8 l

## Energidrik

45 DKK

Red Bull / Red Bull Sugar Free  
25 cl dåse

## Kaffe og te

29 DKK

## Vand

39 DKK

Waseen vand med eller uden brus  
75 cl flaske



# Drikkekort

## Fordelspakker

Kun ved forudbestilling

### Kaffe og avec

Forudbestil kaffe og husets avec (4 cl)

- spar mere end 10%

95 DKK

### Prosecco og kaffe

Forudbestil Prosecco som velkomstdrink samt kaffe til desserten

- spar mere end 10%

85 DKK

### Spritz og Prosecco

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Prosecco

- spar mere end 10%

590 DKK

### Spritz og Champagne

2 glas valgfri Spritz (Aperol, Sarti, Campari, Limoncello)

1 flaske Husets Champagne

- spar mere end 10%

970 DKK



# Drikkekort

## Vinpakker for to personer

Kun ved forudbestilling

### Basic vinpakke

689 DKK

To glas Prosecco

Én flaske Chardonnay "Sensas", Languedoc-Roussillon **eller**

Én flaske Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Languedoc-Roussillon **eller**

Én flaske Chiantto Bardolino Rosé, Tommasi, Veneto, Italien

Én flaske vand

To glas dessertvin **eller** 4 cl husets avec

Kaffe **eller** te

### De luxe vinpakke

889 DKK

To glas Champagne

Én flaske Sauvignon Blanc "F de Fesles", Château de Fesles Loire **eller**

Én flaske Barbera d'Asti Superiore, Alasia, Piemonte **eller**

Én flaske AIX Rosé, Provence, Frankrig

Én flaske vand

To glas dessertvin **eller** 4 cl husets avec

Kaffe **eller** te

### Royal vinpakke

1299 DKK

To glas Champagne

Én flaske Chablis "Cellier du Valvan", Louis Jadot, Bourgogne **eller**

Én flaske Sancerre "Le Merisiere", Jean Pabiot, Loire **eller**

Én flaske Amarone della Valpolicella Classico, Tommasi, Veneto

Én flaske vand

To glas dessertvin **eller** 4 cl luksus avec

Kaffe **eller** te

