

· KØLSTER ØL ·

35 cl / gl.

Bæst <i>Easy peasy pilsner 4.7%</i>	65
Tryllemælk <i>IPA, eksotiske frugter 5.3%</i>	65
Wit <i>Hvedeøl brygget med appelsin og grape, 4,5%</i>	65

· ALKOHOLFRI - NON-ALCOHOLIC ·

Solbær eller Æblemost fra Bornholms Mosteri <i>Black currant or Apple juice from Bornholms Mosteri</i>	40
Naturfrisk Lemonbrus, Ginger beer, Cola eller Tonic <i>Naturfrisk Lemon soda, Ginger beer, Cola or Tonic</i>	40
Rød druesaft fra Weingut Schmitt i Rheinhessen <i>Red grape juice from Weingut Schmitt in Rheinhessen</i>	45
Filtreret vand med eller uden brus ad libitum pr. person <i>Filtered still or sparkling water ad libitum per person</i>	25

· KAFFE - COFFEE ·

Kaffe fra Prolog og petit four <i>Coffee from Prolog and petit four</i>	55
Te og petit four <i>Tea and petit four</i>	55

· SPIRITUS - COCKTAILS ·

Dark and Stormy <i>Rum lime, ginger beer, Angostura</i>	100
Gin & Tonic <i>3 cl. Elg Gin No. 1 & Tonic</i>	100
Negroni <i>Gin, vermouth, Campari</i>	100

· VERMOUTH ·

10 cl / gl.

Berto Bianco, Distilleria Quaglia	75
Bordiga Vermouth Bianco	95
Vermouth Rosso Tramonto, Walcher	75

Last call 21:30.

Vi gør opmærksom på, at der er gebyr på alle kreditkortbetalinger.

All credit cards are submitted to a surcharge.

Filtreret vand - med eller uden brus ad libitum pr. person 25

· GLASVINE ·

12 cl / gl.

· MOUSSERENDE - BUBBLES ·

		Gl.	Fl.
2016	Cava, Brut Nature, Can Planes, Penedés	95	500
2009	Cremant de Bourgogne, L'or de Vix	130	675

· HVIDE - WHITE ·

2017	Rkatsiteli, Vinarna Yalovo, Bulgaria	80	425
2019	Riesling Trocken, Laurentiushof, Mosel (1L)	95	600
2015	Riesling Spätlese, Peter Mentges, Mosel	135	675
2015	Aligoté, Domaine Naudin-Ferrand, Bourgogne	105	550
2019	Pinot Blanc, <i>Cuvée Nature</i> , Durrmann, Alsace	100	500
2018	Chardonnay, Dom. des Marnes Blanches, Jura	120	630
2016	Chardonnay, P-U-R, Coteaux Bourguignons	120	630

· OXIDATIVE HVID - WHITE ·

2011	Savagnin, <i>Vin de Voile</i> , Wicky, Jura	140	700
------	---	-----	-----

· ORANGE ·

2019	Muscat d'Alexandria, "Desti", Cosmic Cellar	120	600
2017	Chardonnay "Le Bleu", Chateau de Lavernette	135	675

· ROSÉ ·

2017	Blafränkisch, Vino Magula, Slovakia	100	500
------	-------------------------------------	-----	-----

· RØD - RED ·

2018	Poulsard, Domaine des Bodines, Jura	130	650
2016	Merlot, "Ocre Rouge", Languedoc	90	475
2015	Blafränkisch, Vino Magula, Slovakia	125	650
2018	Gamay, "AK400", Domaine La Taupe, Loire	120	600
2015	Sangiovese/Syrah, Camiliano, Toscana	110	550
2016	Carignan, Mathouans, Roussillon	115	575
2016	Cabernet Sauvignon/Merlot, Yalovo, Bulgaria	100	500
2017	Trepát, "La Fassina", Costador, Catalonien	130	650

· SØDVIN - SWEET WINE ·

10 cl / gl.

N/V	Vin de liqueur, Bottes Rouges, France	100	600
N/V	Pinot noir, Grande Charme, Ratafia, France	100	600

Last call 21:30.

· MADEN PÅ PASTEUR ·

Vores retter er gode til at dele "family style".
Vi anbefaler mindst to retter pr. person.

All our dishes are good to share. We recommend a minimum of two dishes per person.

· S N A C K S ·

Oliven <i>Olives</i>	45
Brød fra The Bread Station med olivenolie <i>Bread from The Bread Station with olive oil</i>	30
Saltede mandler <i>Salted almonds</i>	40
Snackpølser <i>Snack sausages</i>	55
Snackbræt - udvalg af ovenstående <i>Snack board - selection of the above</i>	145

· H A V – S E A ·

Fine de Claire østers, 1 stk / 6 stk <i>Fine de Claire oysters, 1 piece / 6 pieces</i>	30/160
Gilda – ansjos, grønne oliven, syltet grøn peberfrugt <i>Gilda – anchovies, green olives, pickled green pepper</i>	55
Ansjos - serveres med brød & citron <i>Anchovies – Served with bread & lemon</i>	105
Sardiner - serveres med brød & citron <i>Sardines – Served with bread & lemon</i>	105
Råmarineret havbars med hindbær, koriander, lime <i>Raw sea bass with raspberry, coriander, lime</i>	95

· K Ø D – M E A T ·

Charcuterie udvalg – Serveres med brød <i>Charcuterie selection – Served with bread</i>	195
Pasteurs sæsonstatar på dansk kvæg <i>Pasteur's seasonal tartare of danish cattle</i>	145
Løgssuppe med kalvehaler & comté <i>Onion soup w/ veal tail & Comté</i>	110

· GRØNNE RETTER – GREENS ·

Skorzonerødder med harissa & mandler <i>Salsify w/ harissa & almonds</i>	75
Artiskok m. Comté & salsa verde <i>Artichoke with Comté & salsa verde</i>	85
Kold tomat consommé med estragon <i>Cold tomato consommé with tarragon</i>	85
Æg en cocotte med kantareller & selleripuré <i>Egg en cocotte with chanterelles & celery puré</i>	85
Burrata med figer & oregano <i>Burrata with figs & oregano</i>	125

· HOVEDRETTER – MAIN COURSES ·

Croque monsieur / madame Lavet med fransk landskinke og Comté <i>Made with French ham and Comté</i>	125/135
Spidsbryst i frikassé <i>Brisket in frikassé</i>	165

· S Ø D T - D E S S E R T ·

Bagte blommer m/ vaniljecreme & kakao-mandelcrumble <i>Baked plum with vanilla, cocoa and almond</i>	85
---	----

· O S T - C H E E S E ·

Udvalg af 3 eller 5 slags oste <i>Selection of 3 or 5 cheeses</i>	125/195
--	---------

Kitchen closes at 21:00.

♥ Remember to book your table at www.pasteur.dk ♥

Follow us on Instagram for events and updates:  [pasteurvinbar](https://www.instagram.com/pasteurvinbar)

Spørgsmål om allergener kan rettes til personalet.
If you have any questions about allergens please ask your waiter.