

# DRIKKE

## VIN

### Mousserende

Cava DO- Josep Ventosa Brut Nature Organic (ØKO)  
Champagne Comtesse de Neples Brut NV - Chassenay d'Arce

Glas    Flaske

55.-    295.-  
600.-

### Hvidvin

2020 Flora & Fauna Blanc - "Les Cepages du Sud" - Landuedoc (V)  
2020 Despagne L'Outsider Sauvignon Blanc - AOP Bordeaux  
2019 Petit Chablis AOC "Georges Deschamps" - Domaine Vrignaud (ØKO)

65.-    285.-  
75.-    325.-  
400.-

### Rød

2019 La Traca - Bobal DO Valencia (ØKO) (V)  
2019 Etienne Besancenot "Cochon Volant" - AOP Corbières (ØKO)  
2017 Ripresa - Montepulciano d'Abruzzo DOC (ØKO)

65.-    285.-  
80.-    335.-  
400.-

### Portvin

Niepoort "Fabelhaft" Tawny Port, 5 cl

55.-    450.-

## FADØL

### Møns Bryghus - FOLK ØL

Classic fadøl brygget særligt til Spisehuset FOLK

65.-

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic  
Kronenbourg 1664 Blanc, 40 cl.

60.-  
65.-

## FLASKE ØL

Dronning Fanes Brown Ale, Møns Bryghus ØKO 5,3 %, 33 cl  
Bogø Bock, Møns Bryghus ØKO 6,5 %, 33 cl  
Magleby Klassisk, Alkoholfri ØKO, 33 cl

60.-  
60.-  
50,-

## KOLDE DRIKKE

### Økologisk saft, Møns Bryghus, 33 cl

Rabarber / Hylde / Æble / Solbær / Jordbær

45.-

### Juice Organic, Brikjuice

Æble / Appelsin, 20 cl.

25.-

### Matilde Kakaomælk, 20 cl.

30,-

### Cola-Cola / Coca-Cola Zero, 25 cl.

35.-

### Vand med eller uden brus

20,- per person

## ØKOLOGISKE VARME DRIKKE

### Håndristet Honduras kaffe fra Copenhagen Coffee Lab

Espresso single / double

Cortado

Caffe Latte

Cappuccino

Americano

Filterkaffe

25.- / 30.-

35.-

35.-

35.-

35.-

30,-

### Økologisk te fra 'Sings Tehus'

35,-

# AFTEN MENU

SERVERES FRA KLOKKEN 15.00.

## VARME RETTER

### RIBEYE - 295 KR.

Rødvinsauce, grillede forårsløg  
og sommersalat a part.

Vælg imellem pommes frites  
eller nye, danske kartofler (L)

### HELSTEGT RØDSPÆTTE - 225 KR.

Smørsauce, grillet citron  
og nye, danske kartofler (L)

### DAGENS TAVLERET

Spørg din tjener om dagens tavle ret

## SNACKS

### POMMES FRITES - 40 KR.

Vælg mellem ketchup eller mayo

### RØGEDE MANDLER - 35 KR.

### OLIVEN - 35 KR.

### TRØFFEL CHIPS - 45 KR.

## AFTENRETTER

Vi anbefaler at du prøver vores egen FOLK øl til en  
af vores aftenretter.

### OKSETATAR - 100 KR.

Okseinderlår vendt med olivenolie  
og syltede granskud, brombær, mayo og  
revet vesterhavsost (L)

### FOLKS "CÆSAR" SALAT - 100 KR.

TILKØB AF SPRØD KYLLING + 75,-

Romainesalat, cæsardressing med  
rygeost, grillede syltede asparges  
og foccaciabrød (G)(L)

### FOLKS TOMATSALAT - 165 KR.

Dansk Burrata fra La Trecia, solmodne,  
bagte og syltede tomater, grillede squash  
og balsamico (V)(L)

### FOLKS "CLUB" SANDWICH - 185 KR.

Sprød kylling i ristet foccaciabrød, karrydressing  
med bacon, syltede rødløg og tomat (G)(L)

### TAPASBRÆT - 215 KR.

Udvalg af pølse og pate fra Nørre Søby  
slagteren på Fyn, økologisk vesterhavsost, dip og  
brød (G)(L)

## DET SØDE

### FOLKS RØDGRØD MED FLØDE - 95 KR.

Solmodne jordbær og jordbærkompot,  
marcipankiks, hybenrosesukker og 50% fløde fra  
Arla Unika (L)(N)(V)

### KAGE - 50 KR.

Se vores udvalg i kagemontren

