

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,-

FROKOST MENU

SERVERES FRA 11.00-15.00.

SMØRREBRØD

1 STK 95.- / 2 STK 165.-

Vores rugbrød indeholder nødder.

Infomer din tjener såfremt du ønsker glutenfrit

KARTOFFELMAD

Nye kartofler i urtecreme, syltede stikkelsbær, rosmarinbacon og karse

FISKEFILET

Pankopanerert rødspættefilet, dildmayonaise, marineret spidskål, nye ærter og grillet citron (G)

SOMMERSILD

Christiansøpigens marineret sild, hybenrose, pebermayo, syltede grønne jordbær og urtesalat (N)

MORMORS KYLLINGEMAD

Stegt kylling, hovedsalat, mormordressing, sprødt kyllingeskind og rabarberkompot (L)

TOMATMAD

Solmodne og syltede tomater, cremet mascapone, citronbasilikum og sprøde papadum (L)(V)

FROKOSTRETTER

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

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)

SNACKS

POMMES FRITES - 40 KR.

Vælg mellem ketchup eller mayo

RØGEDE MANDLER - 35 KR.

OLIVEN - 35 KR.

TRØFFEL CHIPS - 45 KR.

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

