

MENU



FROGGY'S CAFÉ

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

MAN-FRE: 09:00-22:00

LØR-SØN: 09:30-22:00

(LATE NIGHT MENU: FRE & LØR 22:00-01:00)

MORGENMAD

(9.00-14.00)

GODMORGEN

(Serveres kl. 9.00 - 11.00)

Rundstykke med ost, pålæg og marmelade
inkl. 1 kop kaffe/the. 45,-

ÅBEN VEGETAR OMELET

Med champignon, peberfrugt, spinat, ost,
brød & smør. 84,-

ÅBEN BACON OMELET

Med champignon, ost, brød & smør. 84,-

BRUNCH ANRETNING

3 skiver hjemmebagt brød
Smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt
Lille udvalg af sæsonens frugter og bær
Græsk yoghurt med müsli og kompot af blåbær
Ristet pølse og dyp med kant
Valgfrit: Spejlæg, blødkogt æg eller røræg
129,-

BRUNCHBUFFET

LØR & SØN 9.30 - 15.00

+ Alle helligdage

VORES POPULÆRE BUFFET - MED EN MASSE LÆKKERIER

PR. PRS. 139,-
BØRN (5-12 ÅR) 69,-
BØRN U/5 ÅR GRATIS

NYT BRUNCH KONCEPT

-DET HANDLER OM HYGGE OG DELEMAD

**HJEMMELAVET & FRISKBAGT
MED GODE RÅVARER & KÆRLIGHED**

**SAMMENSÆT DIN BRUNCH MENU MED ALLE DINE
FAVORITTER ELLER PRØV LIDT AF HVERT
OG DEL MED HELE BORDET?**

TIL HØJRE SES UDVALGET

BRUNCH

(MAN-FRE 9.00-14.00)

SAMMENSÆT SELV DIN BRUNCH:

1. 3 skiver hjemmebakket brød af ølandshvede, durum og surdej m/smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt 22,-
2. 3 skiver hjemmebakket rugbrød af hvedekerner malt og øl m/smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt 22,-
3. Hjemmelavet solbærmarmelade med ingefær 12,-
4. Froggys chokoladecreme (50%) 23,-
5. 1/2 Avocado med sesamololie, syltet tomat og soya mandler 25,-
6. Vælg: Spejlæg, blødkogt æg eller røræg 25,-
7. 1/2 rød grapefrugt med rørsukker 18,-
8. Burrata med smørristet brød, olivenolie og citron 55,- (nok til 2)
9. Vesterhavs ost med shisokarse, hjemmelavet knækbrød og syltede figer 30,-
10. Lille udvalg af sæsonens frugter og bær 35,-
11. Græsk yoghurt med müsli og kompot af brombær 38,-
12. Ristet pølse og dyp med kant 30,-
13. Friskbagt vaffel med æble kompot, balsamicosirup og vanilliecreme 45,-
14. Øllebrød med flødeskum, orange & chokolade 28,-
15. Røget brie med kompot af kaki/abrikos og ristede hasselnødder 38,-
16. Stegt broccoli og skalotteløg med revet parmesan og agurkegelè 38,-
17. Søde kartofler med bearnaisemayo 39,-
18. Koldrøget laks med rygeostcreme og hjemmelavet knækbrød 35,-

SALATER

SERVERES MED BRØD OG SMØR

FROGGY'S CAESAR

Frisk hjertesalat vendt i hjemmelavet caesardressing med kylling, rugbrødsgrubbe, duehjetetomater, parmesanost & panchetta (bacon) 105,-

LAKSESALAT

Varmrøget laks med blandede salater, hytteost, æg, kogte bønner, citrusmarinade, agurk & avocado. 119,-

RUSTIK KÅLSALAT

Blancherede blomkål og broccoli vendt i sennepshonningmarinade med ristede græskarkerner, rosiner, salte mandler, rødbede og æble crudité. 105,-

SALADE NICOISE

Med rosastegt tun, olie, citron, oliven, æg, blandede bønner og tomater. Kr. 119,-

SPECIALS

NACHOS DE LUXE

Sprøde nachos med salsa, rødløg, forårsløg og jalapeños. Gratineret med cheddarost og serveret med 2 slags dip. Vælg mellem: Salsa, guacamole eller creme fraiche (Ekstra dip +5,-) 98,-

WE ARE FAMOUS

Sprøde nachos med kylling, salsa, rødløg, forårsløg, chilibønner og jalapeños. Gratineret med cheddarost og serveret med 2 slags dip. Vælg mellem: salsa, guacamole eller creme fraiche (Ekstra dip +5,-) 115,-

STJERNESKUD

Ristet brød smurt med mayonnaise, salat, stegt fiskefilet, røget laks, rejer, asparges, tomat, agurk, kaviar, citron og dressing. 145,-

PARISERBØF

300g. hakket oksekød stegt med brød, pickles, kapers, rå æggeblomme, løg, peberrod og rødbede. 149,-

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde. Serveres med pommes frites og hvidløgsmayo. 149,-

SANDWICHES

KAN OGSÅ SERVERES PÅ RUGBRØD ELLER I EN BRIOCHEBOLLE.

Oplys blot tjeneren om dit valg. Glutenfrit brød +15,-

CLUB CLASSIC

Skindstegt kyllingbryst på smørristet brød. Med ananas, tomat, frisk salat, karrydressing og bacon. Serveres med pommes frites, hvidløgsmayo & Chipotle Mayo. 125,-

TUNSANDWICH

Tunsalat i bagerens bolle smurt med mayonnaise, salat, forårsløg, peberfrugt & agurker. Serveres med pommes frites, hvidløgsmayo & Chipotle Mayo. 125,-

LAKS/HYTTEOST

Røget laks i ristet rugbrød med hytteost, avocado, salat, radiser & agurker. Serveres med pommes frites, hvidløgsmayo & Chipotle Mayo. 125,-

ØNSKER DU SØDE KARTOFLER? +10,-

BURGERS

VORES BURGERBOLLER FÅS OGSÅ SOM EN GROVBOLLE.

Oplys blot tjeneren om dit valg. Glutenfrit brød +15,-

BACON/CHEESE BURGER

200g. grillet hakkebøf af krogmodnet oksekød med salat, tomat, rødløg, syltede agurker og mayo. 135,-

VEGETAR BURGER

Hjemmelavet vegetarbøf med avocadocreme, salat, rødløg, syltede agurker og tomater. 129,-

BØF SANDWICH

Dry aged oksebøf, med skysauce, hjemmesyltede agurker, rødbeder og remoulade. 145,-

STEAK BURGER

Oksekød stegt med svampe og rødløg, frisk salat, soltørrede tomater, hjemmesyltede agurker og mayo. 149,-

TILKØB TIL BURGER: Karameliserede løg +10,-

**ALLE BURGERE SERVERES MED POMMES FRITES,
HVIDLØGSMAYO & CHIPOTLE MAYO
ØNSKER DU SØDE KARTOFLER? +10,-**

FORRETTER

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde.

Serveres med pommes frites og hvidløgsmayo.

Forret: 89,- / Hovedret: 149,-

CHEVICHE AF LAKS

Rimmet laks, lime, sprøde urter, gel

og ristede hasselnødder. 79,-

HOVEDRETTER

SERVERES FRA KL. 14

BYG SELV HOVEDRET 199,-

DAGENS FISK (SPØRG DEN FLINKE TJENER)

250 GRAM RIBEYSSTEAK

HVIDVINSBRAISEREDE SVINEKÆBER

VÆLG FRIT 3 ELEMENTER TIL DIN HOVEDRET:

KARTOFLER:

Sprøde pommes frites / Sprøde sweet potatoes

Små nye danske kartofler med persille

TILBEHØR:

Spæde gulerødder og forårsløg

Grillet aubergine og squash med grøn olie

Symfoni af kål, pureret, friteret, blancheret

Sæsonens salat med stikkelsbær og sesamolie

SAUCER:

Kørvel beurre blanc / Lun Bearnaisesauce

Braisérsauce fra svinekæberne.

(EKSTRA TILKØB: 30,- PR. STK)

DESSERTER

TRIPLE ICE

3 slags rørt is med sprødt og friske bær. 69,-

KLASSISK VAFFEL

Med æblekompot og vanillecreme. 69,-

PASTA

VI SERVERER OGSÅ GLUTENFRIT PASTA +20,-

FROGGY'S PASTA

Hakket oksekød i flødesauce med spinat, bacon, løg, hvidløg, jalapeños og revet parmesanost. 129,-

LAKSEPASTA

Røget laks i salsa/flødesauce med lime, rødløg, spinat og ærteskud. 129,-

MEXIKANSK PASTA

Stegt chorizo og kylling i flødesauce med chili, rødløg, peberfrugt og jalapeños. 129,-

SNACKS

HYGGETALLERKEN

Sprøde nachos, hjemmelavede chicken hotwings, mozzarellasticks, løgringe, guacamole & creme fraiche. 89,-

TILKØB: Ost til nachos. +10,-

SNACKSKÅLE Saltede mandler, grønne oliven & blå chips. 59,-

POMMES FRITES Med chipotle- & hvidløgsmayo. 39,-

SØDE KARTOFLER Med chipotle- & hvidløgsmayo. 49,-

BØRNE MENU

TIL VORES GÆSTER UNDER 10 ÅR

KYLLINGENUGGETS

Med pommes frites og grøntsagsstave.
Ketchup og remoulade. 69,-

BURGER

Hakkebøf med ost i ristet bolle. Hjertesalat & mayonnaise.
Serveres med fritter og ketchup. 79,-

PANDEKAGER

Med vanilleis & chokoladesauce. 59,-

KOLDE DRİKKE

FADØL

	Lille	Mellem	Stor
Carlsberg, Tuborg Classic	35,-	52,-	69,-
Carlsberg 1883	36,-	54,-	72,-
Jacobsen Brown Ale	45,-	69,-	
Kronenburg 1664 Blanc	45,-	69,-	
Grimbergen Double / Blanche	45,-	69,-	
Jacobsen India Pale Ale	45,-	69,-	
Jacobsen Weissbier	45,-	69,-	
Jacobsen Yakima IPA	45,-	69,-	

GÆSTEØL PÅ FAD

(spørg den flinke tjener)

Lille 45,- / Mellem 69,-

FLASKEØL

	33 cl.
Carlsberg, Grøn Tuborg, Nordic Gylden	39,-
Ale No. 16	45,-
Fynsk Forår	45,-
Budweiser	45,-
Corona Extra	45,-
John Crabbie Ginger Beer (Non Alcoholic)	49,-
Crabbies Ginger Beer 4%.	49,-
Kronenburg 1664 Blanc	45,-

SODAVAND

	25 cl.	50 cl.	75 cl.
Coca Cola, Cola Zero, Fanta,	34,-	52,-	69,-
Sprite Zero, Schweppes Lemon & Danskvand			

VAND M/U BRUS

	33 cl.	50 cl.
Ramlösa / Ramlösa Citrus	35,-	
Carlsberg Kildevæld		35,-
Isvand med lime/citron (Gratis ved køb af andre drikkevarer)	14,-	

SØBOGAARD SAFT, ØKOLOGISK

	25 cl.
Hyldeblomst / Blåbær / Sjælevarmer	39,-
Hindbær / Citron Lemonade / Rabarber	39,-
Serveres gerne varme med citron & ingefær	+6,-

KOLDE DRIKKE

DIV. FLASKE

	25 cl.	
Rynkeby æblemost, Cocio Cacao, Coca Cola, Coca Cola Light, Rød sodavand, Ginger Ale	35,-	

RED BULL

	25 cl.	
Red Bull Original / Red Bull Sugarfree	38,-	

FUZE ICE TEA

	40 cl.	
Peach / Lemon	42,-	

CIDER (alkohol)

	27,5 cl.	75 cl.
Somersby Apple Cider	52,-	
Somersby Secco / Rosè	52,-	129,-
Cult Mokai Hyldeblomst	52,-	
Cult Mokai Blåbær & Mint	52,-	

SMOOTHIES/MILKSHAKES

(09:00-20:00)	40 cl.	
Jordbær/Banan	54,-	
Blåbær	54,-	
Chokolade	54,-	

FRISKPRESSET JUICE

(09:00-16:00)	40 cl.	
Giv din krop et vitaminboost og få gløden tilbage!		

1. Gulerod, æble & ingefær	56,-	
2. Ananas, banan, æble & ingefær	56,-	
3. Æble, ananas, spinat & gulerod	56,-	
4. Rødbede, gulerod, appelsin & ingefær	56,-	
5. Appelsin & gulerod	56,-	

FRISKPRESSET APPELSINJUICE

Lille / Mellem / Stor
37,- / 57,- / 72,-

FRISKPRESSET ØKOLOGISK ÆBLEJUICE

Lille / Mellem / Stor
37,- / 57,- / 72,-

POWERSHOT

	Lille	Stor
Ingefær & æble	20,-	35,-
Rødbede & æble	20,-	35,-

VARME DRIKKE

FILTERKAFFE

100% Arabica

Kop	Refill	Kande
24,-	15,-	68,-

STEMPELKAFFE

Kenya AA+

Lille	Stor
38,-	78,-

KAFFE Øko/Fairtrade

Espresso

Lille	Stor
25,-	29,-

Americano

33,-

Latte

47,-

Latte med orangechokolade

49,-

Cappuccino

45,-

Cappuccino Vinesse (Med flødeskum og kanel)

47,-

Cortado

28,-	32,-
------	------

LUKSUSKAFFE

Islatte / Iskaffe

45,-

Iskaffe med vanilleis

54,-

Iskaffe med spiritus (Kahlua eller Baileys)

59,-

SIRUP & ØKO MÆLK

Sirup: Karamel, Vanille, Chokolade & Nøddesirup +6,-

Mælk: Øko Soyamælk, Øko Mandelmælk, Øko Havremælk +8,-

THE

Vælg mellem:

Kop	Refill	Kande
28,-	15,-	58,-

Kvindedrømme (Urtethe) / Earl Grey / Frugt the /

Grøn & hvid med havtorn / Sort the med kvæde /

Rooibos med røde bær / Cool Mint /

Sølvmåne med gunpowder, hvid the, jasmin, ingefær og rose peber

THE MED MÆLK

Chai latte

49,-

Matcha latte

45,-

VARM CHOKOLADE

Chokokaffe med flødeskum

48,-

Varm chokolade med flødeskum eller skumfiduser

45,-

Varm chokolade med vanilleis

49,-

KAFFELIKØR

Irish coffee

4 cl.

68,-

Italiensk kaffe, Sambuca

68,-

Mexikansk kaffe, Kahlua

68,-

Fransk Kaffe, Grand Marnier

68,-

DET SØDE HJØRNE

SE DET STORE UDVALG I BAREN

LÆKRE KAGER

45,-

HINDBÆRLAGKAGE

BEDSTEMORS ÆBLETÆRTE

CHOKOLADEKAGE

CHEESECAKE MED KIRSEBÆR

TOSCATÆRTE MED NØDDER

Kagerne serveres gerne med flødeskum, chokoladesauce eller vanille creme fraiche.

DAGENS MUFFIN

32,-

FLØDEBOLLER

1 stk. 22,- / 2 stk. 39,-

SPØRG DEN FLINKE TJENER OM DAGENS VARIANT

SØDE VINE

MOSCATO D'ASTI, FIOCCO DI VITE DOCG

Let mousserende, lækker sødmefuld og masser af tropiske frugter.

1 gl. 55,- / 1/1 fl. 295,-

2014 LES PINS, CHATEAU TIRECUL LA GRAVIERE, AOP

Sød med toner af tropisk frugt, honning, nectariner, appelsinmarmelade og marcipan.

1 gl. 50,- / 1/2 fl. 198,-

MARTHA'S PINK ROSÉ PORT

Sødmefuld rosé portvin.

Smager af modne kirsebær. Serveres iskold.

1 gl. 50,- / 1/1 fl. 398,-

HVIDVIN

**2016 RESERVA SPECIALE SAUVIGNON BLANC,
IGP GERAAD BERTRAND, ØKO** Økologisk Sauvignon Blanc lavet
I Sydfrankrig, højt syreniveau som bliver balanceret af solmoden
frugt. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

**2016 RESERVA SPECIALE CHARDONNAY
IGP GERAAD BERTRAND, ØKO**
Fedmefuld i munden med noter af nødder, toast og vanille.
1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

**2017 SCHEUREBE, GRÖHL, RHEINHESSEN,
TYSKLAND** Som en lækker sødlig Riesling, bare lige lidt bedre.
1 gl. 65,- 1/1 fl. 325,-

**2015 PINOT GRIS, ESCHBACH-DORNSTETTER, ALSACE,
FRANKRIG** Flot, gylden farve. smagen er lang, delikat og let
fedmefyldt. 1/1 fl. 398,-

**2017 CHABLIS, MONTS & VALLEES, LAROCHE,
FRANKRIG (ØKO)** Klasisk, Frisk, Sprød, lækker struktur og
god mineralitet. 1/1 fl. 495,-

**2016 SAUVIGNON BLANC, KONRAD, MARLBOROUGH,
NEW ZEALAND (ØKO)** Frisk hyldeblomst, eksotiske toner.
Meget appetitgivende og velstruktureret vin. 1/1 fl. 325,-

**2013 CHARDONNAY, FOXGLOVE, VARNER,
CALIFORNIEN** Sjældent, en californisk Chardonnay med så rent et
udtryk som overhovedet muligt. Robert Parker skriver; "fantastisk
køb til prisen" 1/1 fl. 425,-

ROSÉVIN

PASOS DE LA CAPULA ROSÉ - DO CASTILLA LA MANCHA, SPANIEN

En Rosé med noter af ribs og jordbær med lidt blomstrende noter.
Meget frisk, men samtidig fyldig i smagen. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2017 INSTANT ROSÉ, DOMAINE PEY BLANCH, AIX PROVENCE
Duften er indbydende med lækre toner af sommerbær, pink grape,
solbær og sommerblomster. 1 gl. 65,- 1/1 fl. 349,-
Magnum 1 5 l. 595,- Dbl. Magnum 3 l. 1150,-

ROSÉVIN

2017 ROSÉ NO. 1 DOMAINE PEY BLANCH, AIX PROVENCE

Uovertruffen lækker rosé. En misundelsesværdig aix provence.

1/1 fl. 425,- Magnum 1 1/2 795,- Dbl. Magnum 3 l. 1400,-

RØDVIN

11.TH HOUR CELLAR, PINOT NOIR, SCOTTO WINES, CALIFORNIEN

Indbydende bløde taniner med masser af kirsebær, blommer og jordbær.

1 Glas 59,- 1/1 fl. 295,-

2016 COTES DU RHONE, SAINT ESPRIT, RHONE, FRANKRIG

Klassisk Syrah med violer, lakrids og krydderier, smagen er cremet og indsmigrende.

1 glas 65,- 1/1 fl. 325,-

2016 ROOIBERG, SHIRAZ RESERVE, CAPE, SYDAFRIKA

Meget fyldig vin, som viser flotte toner af krydderier, lakrids og tobak. En lang vedvarende eftersmag.

1 glas 59,- 1/1 fl. 295,-

2017 MALBEC RESERVA, MENDOZA, KAIKEN, ARGENTINA

Blød og elegant, kaffe og chokoladenoter med elegante tanniner. 1 glas 59,- 1/1 fl. 295,-

LAS GAVIAS GARNACHA, CAMPO DE BORJA, SPANIEN

En vin med mørke toner af søde moreller (Ingen fadlagring). God fylde, friskhed & saft. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2004 CHATEAU LÈSCART OMAR KHAYYAM, VIELLE VIGNES, BORDEAUX

Poesi på flaske. Lækker moden Bordeaux på brølende højt niveau. 1/1 fl. 495,-

2014 BARBERA D'ALBA, G. D. VAJRA, DOC, PIEMONTE, ITALIEN

Generøs vin med toner af bær, blommer, mørke kirsebær og tørrede urter. En Barbera i balance. 1/1 fl. 445,-

2014 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, AVIGNONESI, TOSCANA, ITALIEN

Op til 40 år gamle vinstokke ligger druer til denne fantastiske myndige og noble vino. 1/1 fl. 475,-

2014 DAGROMA, BAROLO, ANGELO GAJA, PIEMONTE, ITALIEN

Klasse vin fra kult vinmager.

1/1 fl. 1000,-

BOBLER

CREMANT DE BOURGOGNE PAUL DELANE BLANC DE NOIRS

Smagen har en god og fyldig struktur samt en blød mousse, hvilket gør den meget imødekommende.

1 glas 59,- 1/1 fl. 345,- Magnum 1,5 ltr. 690,-

CAVA ROSÈ, PINOT NOIR, JUVÉ Y CAMPS

Duften har tydelige toner af blomster, hindbær, jordbær og grapefrugt. Smagen har en god friskhed, der smelter smukt sammen med vinens fylde og intensitet. 1 glas 59,- 1/1 fl. 345,-

DEUTZ BRUT CLASSIC, CHAMPAGNE

Flot gylden farve med et grønt skær. Frisk og blomsteragtig duft med mandelaroma. Ekstremt elegant finish. 1/1 fl. 599,-

DEUTZ ROSÈ, CHAMPAGNE

Frisk og med pink nuancer. Indsmigrende med kirsebær, brombær, granatæbler, ribs, jordbær og stikkelsbær.

1/1 flaske 699,-

DEUTZ DEMI SEC

Meget vellavet champagne med en ren og imødekommende smag.

Man får automatisk lyst til et glas mere. 1/1 flaske 599,-

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE, BRUT IMPERIAL NV

Husets ikoniske champagne skabt i 1869. Det sikre valg til enhver festlig lejlighed! Fyldig, tør og med noter af citrus & grape.

1/1 fl. 599,-

MOËT & CHANDON, CHAMPAGNE, IMPERIAL BRUT ROSÈ NV

Et intenst og aromatisk blend af Pinot og Chardonnay. Duft og smag i særklasse med masser af hindbær og vilde blomster.

Den perfekte velkomst! 1/1 fl. 699,-

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE, NECTAR IMPERIAL NV

Krystalklare søde bobler, fyldig med masser af moden frugt. En smagsbombe der kan drikkes gennem hele natten. 1/1 fl. 599,-

DOM PERIGNON, VINTAGE CHAMPAGNE, BRUT

Kult Champagne! 1/1 fl. 1700,-

MOSCATO D'ASTI, FIOCCO DI VITE DOCG

Let mousserende, lækker sødmefuld og masser af tropske frugter.

1 gl. 55,- 1/1 fl. 295,-

GIN & TONIC

HUSETS, TAK!

Beefeater Gin, med citron & Schweppes Indian Tonic.
79,-

DEN FAMØSE GARTNER

Hendrick's Gin, med agurk & Fever-Tree Indian Tonic.
89,-

MOJITO GIN & TONIC

Skin Gin, med frisk mynte, lime & Indi Lemon Tonic.
109,-

MARMELADE & TONIC

Four Pillars Rare Dry Gin, med orangemarmelade,
appelsin & Gents Tonic.
114,-

MIDDELHAVSBRISE

Gin Mare, med frisk rosmarin, citronduft & 1724 Tonic.
104,-

LATE NIGHT MENU

FRE & LØR 22.00 - 01.00

SNACKSKÅLE

**SALTE MANDLER, GRØNNE OLIVEN
& BLÅ KARTOFFELCHIPS. 59,-**

NACHOS DE LUXE

**SPRØDE NACHOS MED SALSA, LØG, JALAPEÑOS
& FORÅRSLØG. GRATINERET MED CHEDDAROST,
SERVERET MED CREME FRAICHE,
GUACAMOLE OG SALSA.
95,-**

BACON/CHEESE BURGER

**200G. GRILLET HAKKEBØF AF KROGMODNET
OKSEKØD MED SALAT, TOMAT, RØDLØG, SYLTEDE
AGURKER OG BEARNAISEMAYO.
95,-**

COCKTAILS

BRAMBLE

Beefeater gin, Dekuyper brombærlikør, citronsaft & sukkersirup 74,-

COSMOPOLITAN

Absolut citronvodka, appelsin, tranebær. 74,-

DARK 'N STORMY

Gosling's rom, lime, Angostura Bitters & ingefærøl 74,-

MOJITO

Havana Club añejo 3 rom, frisk mynte, lime, rørsukker & danskvand 74,-

PÆRE MULE

Absolut vodka, pæresirup, limesaft & ingefær 74,-

SEX ON THE BEACH

Dekuyper ferskenlikør, ananasjuice & tranebærjuice 74,-

TOM COLLINS

Beefeater gin, citronsaft, sukkersirup & danskvand 74,-

WHITE RUSSIAN

Absolut vodka, Kahlua kaffelikør & mælk 74,-

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Havana Club añejo 3 rom, fraise, sourmix & frosne jordbær 79,-

Kan du ikke finde din favorit? Spørg personalet!

FROGGY'S CAFÉ

OPLEV LIVEMUSIK ELLER DJS

Hver weekend til kl. 5 om morgenen!

Følg vores Facebook-side

@Froggyscafe

eller se vores hjemmeside

www.froggys.dk

for mere information og upcoming events.

NYHED: LATE NIGHT MENU

FRE-LØR 22:00-01:00

VELBEKOMME & TAK FOR BESØGET