

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

GODMORGEN

(Serveres kl. 9.00 - 11.00)

Rundstykke med ost & pålæg, inkl. 1 kop kaffe/the. 42,-

ÅBEN VEGETAR OMELET

(Serveres kl. 9.00 - 14.00)

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

ÅBEN BACON OMELET

(Serveres kl. 9.00 - 14.00)

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

BRUNCHBUFFET

LØR & SØN 9.30 - 15.00

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 hjemmebagt brød af ølandshvede, durum og surdej m/smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt. 18,-
2. 3 skiver hjemmebagt rugbrød af hvedekerner malt og øl m/smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt. 18,-
3. Hjemmelavet solbærmarmelade med ingefær 10,-
4. Froggys chokoladecreme (50%) 20,-
5. 1/2 Avocado med sesamolie, syltet tomat og soya mandler 20,-
6. Spejlæg (dobbelt) med peberrod 28,-
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 figner 28,-
10. Lille udvalg af sæsonens frugter og bær 35,-
11. Græskar yoghurt med vores egen mysli og blåbær 35,-
12. Ristede pølser og dyp med kant 23,-
13. Friskbagt vaffel med æble kompot, balsamicosirup og vanilliecreme 45,-
14. Øllebrød med flødeskum, orange & chokolade 24,-
15. Blødkogt æg med urtesalt 14,-
16. Røget brie med kompot af kaki/abrikos og ristede hasselnødder 36,-
17. Stegt broccoli og skalotteløg med revet parmesan og agurkegelè 35,-
18. Søde kartofler med bearnaisemayo 39,-
19. Koldrøget laks med rygeostcreme og hjemmelavet knækbrød 30,-

SALATER

SERVERES MED BRØD OG SMØR

★ FROGGY'S CAESAR

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

LAKSESALAT

Varmrøget laks med blandede salater, hytteost, æg, kogte bønner, citrusmarinade, agurk & avocado. 115,-

RUSTIK KÅLSALAT

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

RAW RØDKÅLSSALAT

Snittet rødkål marineret i appelsin, rosiner, nødder, honning & olivenolie. 105,-

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,-) 95,-

★ 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,-) 110,-

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. 145,-

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 toastbrød
Med ananas, tomat, frisk salat, karrydressing og bacon. 99,-

TUNSANDWICH

Tunsalat i bagerens bolle smurt med mayonnaise,
salat, forårsløg, peberfrugt & agurker. 99,-

LAKS/HYTTEOST

Røget laks i ristet rugbrød med hytteost,
avocado, salat, radiser & agurker. 99,-

TILKØB:

POMMES FRITES MED HVIDLØGSMAYO 20,-

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 mild
chilicreme, salat, tomat, rødløg, syltede agurker
og mayonnaise. 129,-

VEGETARBURGER

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

BBQ PULLED PORK

Langtidstilberedt nakkefilet med coleslaw, mild chilicreme,
salat, tomater, syltede agurker og mayonnaise. 129,-

STEAKBURGER

Oksekød stegt med svampe og rødløg i lun bolle smurt
med en mild chilicreme og mayonnaise. Frisk salat,
soltørrede tomater og pickles. 139,-

ALLE BURGERE SERVERES MED POMMES FRITES & AIOLI

ØNSKER DU SØDE KARTOFLER? +10,-

FORRETTER

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde
Serveres med pommes frites og aioli. 149,-
Vi anbefaler: 2016 Riesling Trocken - 100 Hügel,
Weingut Wittmann. 1 gl. 65,- 1/1 fl. 335,-

LAKSETATAR

Med rugbrødscrumble, radiser,
ærteskud, rogn, brød & smør. 79,-
Vi anbefaler: 2016 Sauvignon blanc, Vdp D'Oc, Domaine
Fabre, Sydfrankrig. / 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

HOVEDRETTER

DAGENS FISK

Bagt torsk med sauterede blomkål & spinat, cremet hvidvins-
sauce, rødbede, ærteskud, grillet lime og kartofler. 159,-
Vi anbefaler: 2015 Les Jamelles Chardonnay, Badet Clement,
Languedoc rousillon. Sydfrankrig. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

BRAISERET LAMMESKANK

Serveres med dagens garniture. 179,-
Vi anbefaler: 2016 Finca Resalso, Bodegas Emilio Moro,
Ribera del Duero 1 gl. 65,- 1 fl. 325,-

BOEUF BEARNAISE

250 gram ribeye af kødkvæg med grillet hjertesalat,
syltede løg, mandler, pommes frites og lun bearnaise. 199,-
Vi anbefaler: 2015 Cotes du Rhone - Trescartes, Domaine Saint Gayan
1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

DESSERTER

CHOKOLADEKAGE

Med friske bær, vanilleis og mynte. 69,-
Vi anbefaler: Banyuls - Domaine Baillaury 5 ans,
La Cave de l'Abbé Rous 1 gl. 50,- 1/1 fl. 398,-

KLASSISK VAFFEL

Med friske bær, vanilleis og chokoladesauce. 69,-
Vi anbefaler: 2015 Chateau le Pin Sacriste, Sainte Croix du Mont
1 gl. 50,- 1/1 fl. 398,-

PASTA

Vi serverer også glutenfrit pasta +20,-

★ FROGGY'S PASTA

Hakket oksekød i flødesauce med spinat, bacon, løg, hvidløg, jalapenos 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, mozzarellasticks, løgringe, guacamole & creme fraiche. 79,-

SNACKSKÅLE

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

POMMES FRITES

Med mild chilicreme & aioli. 39,-

SØDE KARTOFLER

Med mild chilicreme & aioli. 49,-

BØRNERETTER

TIL VORES GÆSTER UNDER 10 ÅR

PASTA

I krydret tomat/flødesauce med kylling. 69,-

BURGER

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

PANDEKAGER

Med vanilleis & chokoladesauce. 59,-

KOLDE DRIKKE

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,-	

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,-
Stella Artois	45,-
John Crabbie Ginger Beer (Non Alcoholic)	49,-
Crabbies Ginger Beer 4%.	49,-

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	14,-	
(Gratis ved køb af andre drikkevarer)		

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,	35,-	
Coca Cola, Coca Cola Light,		
Rød sodavand, Ginger Ale		

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 ØKOLOGISK 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

49,-

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

Hindbærlagkage
Bedstemors æbletærte
Chokoladekage
Cheesecake med kirsebær
Toscatærte med nødder

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

45,-

MUFFINS

Dagens muffin 32,-

FLØDEBOLLER

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

SPØRG DEN FLINKE TJENER OM DAGENS VARIANT.

SØDE VINE

MOSCATO SPUMANTE, FILIPETTI

Klassisk mousserende asti med sødme og frisk frugt.
1 gl. 48,- / 1/1 fl. 249,-

2013 CHATEAU LE PIN SACRISTE, SAINTE CROIX DU MONT, FRANKRIG

Vin fremstillet lige syd for Sauternes, med karamelliseret
sødme & samtidig frisk syre.
1 gl. 50,- / 1/1 fl. 398,-

MARTHA'S PINK ROSÉ PORT

Sødmefuld rosé portvin.
Smager af modne kirsebær. Serveres iskold.
1 gl. 50,- / 1/1 fl. 398,-

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 55,- 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 55,- 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 SPUMANTE, FILIPETTI

Klassisk og lækker perlende asti med masser af sødme og friske frugter. 1 gl. 48,- 1/1 fl. 249,-

HVIDE VINE

2016 SAUVIGNON BLANC, VDP DÓC DOMAINE FABRE, FRANKRIG

Økologisk Sauvignon Blanc lavet i Sydfrankrig,
højt syreniveau som bliver balanceret af solmoden frugt.
1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2015 LES JAMELLES, CHARDONNAY, PAYS D'OC

Fyldig og frisk chardonnay i bourgogne-stil. Duft af abrikos, pærer
og grønne æbler. Fedmefuld i munden med noter af nødder, toast
og vanille. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2016 WEINTGUT WITTMANN, HÜGEL 100, RIESLING TROCKEN

Saftig og tør riesling med livlig syre og fin mineralitet.
1 gl. 65,- 1/1 fl. 325,-

2014 PINOT GRIS, ROSENBERG, STENTZ BUECHER, FRANKRIG

En perfekt balanceret vin med en utrolig & imødekommende smag.
Egner sig til kylling, pasta & fed fisk. 1/1 fl. 369,-

2014 GEWURZTRAMINER CARACTERE, DOMAINE WEHRLE, FRANKRIG

Cremefuld & behagelig med en fornemmelse af hyldeblomst, melon
& bær. Vinen egner sig perfekt til pasta & lyst kød. 1/1 fl. 349,-

2014 CHABLIS, DOMAINE LAURENT DUPATIS, FRANKRIG

Klassisk Chablis, naturligvis lavet på chardonnay. En fremragende
vin til fisk & skaldyr, alternativt også til lyst fjerkræ. 1/1 fl. 499,-

2014 BOURGOGNE BLANC, CHAVY CHOUET, FRANKRIG

Lavet i kommunen Mersault, fyldig chardonnay,
med relativ fedme & frisk syre. 1/1 fl. 480,-

ROSÉVIN

2017 CÔTE DES ROSES ROSÉ GERARD BERTRAND, AOP, LANQUEDOC, FRANKRIG

Duften er indbydende med lækre toner af sommerbær,
pink grape, solbær og sommerblomster.
1 gl. 69,- 1/1 fl. 349,-
Magnum 1,5 ltr. 595,-

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,-

RØDE VINE

LAS GAVIAS GARNACHA, CAMPO DE BORJA, SPANIEN

En vin med mørke toner af søde moreller (Ingen fadlagring). God fylde, friskhed & saft. De 40-60 gamle vinstokke giver en god balance mellem sødme & elegance. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2015 LES JAMELLES, PINOT NOIR, PAYS D'OC

Fyldig, blød og frugtig pinot noir med både lyse og mørke bær samt et hint af vanilje i duften. Smagen har nuancer af modne solbær, brombær og kirsebær i et let fedmefuldt udtryk. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2015 DOMAINE SAINT GAYAN, CÔTES DU RHÔNE

Fyldig og frugtkoncentreret Rhône-vin. Masser af mørke kirsebær og fuldmodne blomster. Blød og rund i smagen, der afslutter krydret med lette peberstrejf og toner af læder og lakrids. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2015 BODEGAS EMILIO MORO, FINCA RESALSO, RIBERA DEL DUERO

Saftig og krydret spansk vin. Brombær og blomster dominerer i duften, smagen har blødhed og balance med lag på lag af mørk frugt, chokolade, vanille og krydderier. 1/1 fl. 295,-

SERENATA, CABERNET SAUVIGNON, CHILE

Skøn vin fra Central Valley med en medium fylde med frisk syrlighed og noter af solbær, ristet eg, vanilje og krydderurter. 1/1 fl. 295,-

2015 SHIRAZ/ CABERNET, COLDRIDGE ESTATE, AUSTRALIEN

Vinen er sammensat af druerne Shiraz & Cabernet Sauvignon, som giver et tæt og kompleks udtryk. Vinen er mørk & kraftfuld med masser af solmoden frugt. 1/1 fl. 299,-

2015 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO, ITALIEN

Denne ripasso lagres på ståltank i 5 mdr., hvor fornyet gæring finder sted på skallerne fra Amarone-produktion. Herefter lagres den i 6 mdr. på gamle fade og til sidst i 12 mdr., igen på ståltank. 1/1 fl. 399,-

2014 APPASSIMENTO, GIOTTI, ITALIEN

Denne vin har en intens rubinrød farve. I aromaen fornemmes tjære, lakrids & røde bær. Smagen er kraftig med god tannin. 1/1 fl. 399,-

2012 VIEUX CHATEAU SAINT ANDRE, MONTAGNE SAINT EMILION, FRANKRIG.

En velafbalanceret vin modnet på egefade. Vinen har en intens, krydret smag og en fin finish af vanille. 1/1 fl. 599,-

RØDE VINE

2013 CHATEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE VIEUX TELEGRAPHE, FRANKRIG

Spændende vin med druer dyrket under udfordrende forhold og en efterfølgende lang gæring. Vinen modnes på nye egefade. 1/1 fl. 599,-

2009 BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTA BRUNELLI, ITALIEN

Klassisk kompleks vin med en dyb farve & en duft af brændt træ, moden frugt & brunt sukker. Fantastisk fyldig smag med karakter af frugt. 1/1 fl. 650,-

GIN & TONIC

HUSETS, TAK! Beefeater Gin
serveret med citron & Schweppes Indian Tonic 79,-

DEN FAMØSE GARTNER Hendrick's Gin
serveret med agurk & Fever-Tree Indian Tonic 89,-

MOJITO GIN & TONIC Skin Gin
serveret med frisk mynte, lime & Indi Lemon Tonic 109,-

MARMELADE & TONIC Four Pillars Rare Dry Gin
serveret med orangemarmelade, appelsin & Gents Tonic 114,-

MIDDELHAVSBRISE Gin Mare
serveret 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

200 g. grillet hakkebøf af krogmodnet oksekød med mild chilicreme, salat, tomat, rødløg, syltede agurker og mayonnaise. 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