

Nørre Havnegade 28
6400 Sønderborg,
Danmark

April Månedens Menu

Gå på opdagelse i gode råvarer og velsmagende specialiteter.

Åben

Søn-Tor | Fre-Lør
11-23 | 11-24

DET SPISES I APRIL



Pizza Primavera ✓

Mozzarella Fior di Latte, parmesan, grønne asparges, squash, cærter, hvidløg, rucola, semitørrede tomater

Som tilkøb: Speck fra Alto Adige

kr. 125 / 140

kr. 30,-

Moules Frites



Bretagne

Dampende blåmuslinger, cider, fløde, gulerødder, løg, purløg, pommes frites, aioli

kr. 175

Køkkenchefen anbefaler

Bøffelmozzarella D.O.P. ca. 250gr ✓

Med variation af tomater, Rosario Manzanilla olienolie, croutoner

kr. 145

Poke bulgur bowl ✓

Marinerede bulgur, spidskål salat, sæson grøntsager, avocado, hummus

kr. 145

Tilkøb til Poke bulgur bowl:

- Varmrøget laks kr.40
- Stegt kylling inderfilet kr. 40
- 2 stk stor vildfanget Tiger Rejer kr.100

Sardines a l'huile d'olive et au citron kr. 98

Sardines med citron, dåse 69 g.
Helt fantastiske og smagsfulde sardiner af højeste kvalitet i olivenolie og citron. Serveres med hjemmebagt focaccia, citron og biodynamisk smør fra naturmælk

En lille snack på forhånd

Panerede kylling popcorn med dip kr. 65

Vælg din dip: aioli, chefs chili mayo, sweet chilisauce, trøffel mayo (denne ret serveres kun i køkkenets åbningstider)

Stor grønne Nocellara oliven kr. 35

Peanuts kr. 35

Tortilla chips kr. 40

Tortilla chips med cheddarost kr. 65

Chunky Tomat Salsa kr. 18



Vegan



Vegetar



Gluten free

ⓘ Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Måned's cocktails

Pinky Ginish (mocktail)

Ginish (alkfri gin), lime juice, sukkersirup, grenadine, jordbær/mynte

kr. 85

De gode dråber

Paul anbefaler

Frankrig

NV Guy de Forez, Tradition

Champagne

Glas 0,1L kr.90 / kr.570

Pinot Noir **Dosage:** 9 g/l. **Førstegøring i:** Ståltanke
Ren Pinot Noir fra Les Riceys i det sydligste Champagne. Champagnen viser nogle fine røde frugter, og terroiren gør det hele lidt mere subtilt end kraftfuldt, som Pinot Noir i Champagne ellers godt kan blive. Grundet champagnen ikke gennemgår den malolaktisk gøring, vil man opleve en dejlig frisk æblet syre

Østrig

2022 Grüner Veltliner Von

kr.85/ 365

Stockstal Ecker

Wagram

Grüner Veltliner

Sprød ren frugt med klassiske noter af hvid peber og grønne urter. Meget aromatisk og fyldig med sitrende syreprofil og læskende finish.

Tyskland

2018 Blauer Spätburgunder,

kr.105 /430

Weingut Knipser

Pfalz

Pinot Noir

Kraftfuld og saftig med rigelige fine tanniner og noter af hindbær, kirsebær, tobak og espresso pulver.

Save the date

✓ MORSDAG
12.5.24

✓ BESTIL DIN
FØDSELSDAGS MIDDAG
I Torve-Hallen



Frokostmenu

Mandag til søndag fra 11:30 - 14:30 (sidste ordre kl. 14:15)

Kun til frokost

Stjernesked

Med to panerede og en dampet fiskefilet. Serveres med koldtvandsrejer og grønne asparges.

Pariserbøf

Ca 200 g. med sylt, peberrod og pocheret æg

Til de lækkersultne

Tapas anretning

Min. 2 personer – pris per person

Vitello Tonnato

Kalvekød, tunfiskecreme, kapers, citron, æg

Carpaccio Cipriani

Cipriani sauce, Grana Padano flager, rucola

Portion pommes frites

Chef's chilly-mayo - 10 kr.

Bruschetta med rødbede gravede laks og sennepsdressing

Tomat bruschetta med pesto

Salatvariationer

Serveres med hjemmebagt focaccia

Torve-Hallen salat

Pluksalat, friske og syltede grøntsager, husets dressing, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

Torve-Hallen "Caesar"

Pluksalat, grillet kylling inderlår, caesar dressing, Grana Padano og croutons

Nordic salat

Pluksalat, varmrøget laks, mango-chili vinaigrette, syltede rødløg, spirer

Crispy NO Chicken paneret

Pluksalat, husets mango chilli dressing, soltørrede tomater, spirer

Torve-Hallen Feta

Pluksalat, plantebaserede feta, husets dressing, oliven, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

Lille Torve-Hallen

Side salat til hovedret

Specialité

Ovnbagt laks i cremet fiskesauce

Med koldtvands rejer og kapers, på grønne asparges og stegte kartofler

Braiserede lammeskank

Kraftig sauce, stegte rodfrugter og kartoffelmos

Toscansk kylling

Kylling Suprême med tomatsauce, soltørrede tomater, grillede peberfrugt, spinat, hvidløg, stegte rosmarin kartofler

Pasta & Risotto

Spaghetti alla Chitarra

Bolognese sauce, Grana Padano

Spaghetti Genovese

Med basilikumpesto, soltørrede tomat, capers, bøffel mozzarella, Grana Padano

Tortelloni

Fylt med Karl Johan svampe i trøffelsauce, frisk trøffel, Grana Padano

Ravioli fyldt med skaldyr

Med stegte tiger rejer, jomfruhummer sauce, Grana Padano

Tagliatelle Frutti di Mare

Tigerrejer, vongole, muslinger, calamari i hvidvinsauce med hvidløg, tomat, persille

Risotto rosa

Varmrøget laks, rødbede, citron, Grana Padano med hvidløg, tomat, persille

Risotto Tartufo

Med trøffelsauce, Grana Padano, stegte bøghætte svampe og frisk trøffel

Torve-Hallen Burgere

Kan bestilles glutenfri (dog ikke kyllingeburger)

Burger - ca. 200 gram

Serveres med salat, ost, bacon, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer, samt pommes frites

Double burger - ca. 400 gram

Serveres med salat, ost, bacon, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites

Burger med paneret kyllingebryst

Ca. 125 gram. Serveres med salat, ost, bacon, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer samt pommet frites

Ekstra kyllingebryst ca. 125 - kr.30

Vegetarburger (Soya)

Ca 190 gram. Serveres med salat, ost, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites

Crispy NoChicken, ca. 90 g.

Ekstra patty á 90 g. - 30 kr.

Raw NoBeef, ca. 113 g.

Ekstra patty á 113 g. - 36 kr.

Vegan spinat bolle, salat, tomat, SHEDDA ost, vegan cole slow, ærtespirer, plantebaseret mayo, Pommes frites



Vegan Vegetar Gluten free

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Pizze

Mandag til lørdag fra kl. 11:30 - 14:30 / 17:00-21:00 (Sidste ordre kl. kl. 14:15 / 20:45)

Søndag fra kl. 11:30 - 14:30 / 17:00-20:00 (Sidste ordre kl. kl. 14:15 / 19:40)



Le Pizze Tradizionali

Vælg dej: klassisk - fuldkorn - (glutenfri +28kr.)

Pris frokost/aften

01 - Marinara	kr. 85 / 95	9 - Parma	kr. 135 / 150
Tomatsauce, hvidløg, oregano, basilikum og olivenolie		Tomatsauce, mozzarella, rucola, Prosciutto Crudo Nazionale, Grana Padano, frisk trøffel og trøffelolie	
02 - La Vegana	kr. 105 / 120	10 - Calzone	kr. 125 / 145
Tomat, grillet aubergine, squash, peberfrugt, hvidløgsolie		Inbagt: mozzarella, skinke, porcini (Karl Johan svampe), Ved siden af: tomatsauce, rucola, cherrytomater, Grana Padano og balsamicoglance	
1 - Margherita	kr. 85 / 95	12 - Calabrese	kr. 125 / 145
Tomatsauce, mozzarella, oregano, basilikum og olivenolie		Tomatsauce, røget mozzarella, nduja (chilli salami pølse), Salsiccia, syltede rødløg	
2 - Piccante	kr. 120 / 130	13 - Ceasar's	kr. 125 / 140
Tomatsauce, mozzarella, stærk salami, scamorza og oliven		Mozzarella, kartofler med rosmarin, blandet salat, paneret kylling og ceasar's dressing	
3 - Patate e guanciale *	kr. 115 / 125	14 - Tagliata e Tartufo	kr. 135 / 150
Mozzarella, kartofler med rosmarin, scamorza og guanciale (lufttørret svinekæbe)		Tomatsauce, mozzarella, oksekød i skiver, syltede rødløg, frisk trøffel og trøffelolie	
4 - La Vegetale	kr. 115 / 130	15 - Torve-Hallen	kr. 130 / 150
Tomat, mozzarella, grillet aubergine, squash, peberfrugt og pesto genovese		Mozzarella, basilikumpesto, rucola, Prosciutto Crudo Nazionale skinke eller Bresaola, bøffelmozzarella D.O.P. og cherrytomater.	
6 - Cotto e funghi	kr. 115 / 125	18 - Don Pablo *	kr. 130 / 150
Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, svampe og persille-/hvidløgsolie		Mozzarella, Gorgonzola, guanciale (lufttørret svinekæbe*), Salsiccia Toscana, hvidløgs spirer og balsamicoglance	
8 - Maiala *	kr. 130 / 150		
Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, syltede løg, stærk salami, guanciale (lufttørret svinekæbe) og frisk chili			

* BEMÆRK: Svinekæber har en del fedt, som giver væske på din pizza

Tilvalg til din pizza

Prosciutto Crudo Nazionale / Bresaola / Karl Johan svampe / bøffelmozzarella	kr. 25
Frisk trøffel / Oksekød	kr. 40
Alle andre produkter	kr. 15
NY NY NY	
Vælg din dip til pizza:	
Aioli, chefs chili mayo, trøffel mayo	kr. 24

Børnepizze

30 - Pølser og pomes	kr. 70
Tomatsauce, mozzarella, pølser og pomes	
31 - Margherita	kr. 69
Tomatsauce, mozzarella	
32 - Cotto	kr. 75
Tomatsauce, mozzarella og kogt skinke	
33 - Salame	kr. 75
Tomatsauce, mozzarella og mild salami	
34 - Ananas	kr. 75
Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke og ananas	



Vegan Vegetar Gluten free

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter.

Aftenmenu

Mandag til lørdag fra kl. 17:00 - 21:00 (Sidste ordre kl. 20.40)

Søndag fra kl. 17:00 - 20:00 (Sidste ordre kl. 19.40)

Til de lækkersultne

Tapas anretning kr. 195
Min. 2 personer – pris per person

Vitello Tonnato kr. 125
Kalvekød, tunfiskecreme, kapers, citron, æg

Carpaccio Cipriani kr. 135
Cipriani sauce, Grana Padano flager, rucola

Bruschetta med rødbede gravede laks og sennepsdressing kr. 99

Tomat bruschetta med pesto  kr. 85



Salatvariationer

Serveres med hjemmebagt focaccia

Torve-Hallen salat  kr. 99
Pluksalat, friske og syltede grøntsager, husets dressing, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

Torve-Hallen "Caesar" kr. 155
Pluksalat, grillet kylling inderlår, caesar dressing, Grana Padano og croutons

Nordic salat kr. 155
Pluksalat, varmrøget laks, mango-chili vinaigrette, syltede rødæg, spirer

Crispy NO Chicken paneret  kr. 149
Pluksalat, husets mango chilli dressing, soltørrede tomater, spirer


Torve-Hallen Feta  kr. 149
Pluksalat, plantebaserede feta, husets dressing, oliven, græskar olie fra Østrig, kerner og spirer

Lille Torve-Hallen  kr. 55
Side salat til hovedret



Pasta & Risotto

Spaghetti alla Chitarra kr. 175
Bolognese sauce, Grana Padano

Tortelloni  kr. 185
Fyldt med Karl Johan svampe i trøffelsauce, frisk trøffel, Grana Padano

Ravioli fyldt med skaldyr kr. 189
Med stegte tiger rejer, jomfruhammer sauce, Grana Padano

Spaghetti Genovese  kr. 175
Med basilikumpesto, soltørrede tomat, kapers, bøffel mozzarella, Grana Padano

Tagliatelle Frutti di Mare kr. 185
Tigerrejer, vongole, muslinger, calamari i hvidvinsauce med hvidløg, tomat, persille

Risotto rosa kr. 185
Varmrøget laks, rødbede, citron, Grana Padano med hvidløg, tomat, persille

Risotto Tartufo  kr. 195
Med trøffelsauce, Grana Padano, stegte bøghætte svampe og frisk trøffel

Specialité

Ovnbagt laks i cremet fiskesauce kr. 225
Med koldvands rejer og kapers, på grønne asparges og stegte kartofler

Braiserede lammeskank kr. 210
Kraftig sauce, stegte rodfrugter og kartoffelmos

Toscansk kylling kr. 185
Kylling Suprême med tomat sauce, soltørrede tomater, grillede peberfrugt, spinat, hvidløg, stegte rosmarin kartofler



Vegan



Vegetar



Gluten free

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og velsmagende specialiteter.

Aftenmenu

Mandag til lørdag fra kl. 17:00 - 21:00 (Sidste ordre kl. 20.40)

Søndag fra kl. 17:00 - 20:00 (Sidste ordre kl. 19.40)



Fra grillen

Til vores grillretter serveres kryddersmør, plus bagte San Marzano tomater og Pimento de Padron - bagt kartoffel med creme fraiche dip med purløg eller pommes frites

Grisekotlet kr. 220
Ca. 300g. Serveres med ristede peberfrugt, squash, små kartofler og kryddersmør

Lammekrone kr. 330
Ca. 300 g. (Newzealandsk)

Oksemørbrad kr. 345
Ca. 225 g. (Uruguay)

Rib Eye kr. 355
Ca. 300 g. (Uruguay)

Vælg ekstra tilbehør til bøfferne

Bearnaise, peber (pr. sauce) kr. 35

Trøffelsauce og frisk trøffel kr. 69

Lille Torve-Hallen ✓ kr. 55
Side salat til hovedret

Portion Pommes Frites kr. 49

Chef's chilly-mayo kr. 10

Allergi?

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Til børnene (0-14 år)

Pasta Bolognese kr. 75

Kyllingenuggets med frites kr. 69

Burger - ca. 100 gram kr. 99
Serveres med salat, ost, husets dressing, spirer og pommes frites

Burger med paneret kyllingebryst kr. 99
Ca. 125 g. Serveres med salat, ost, husets dressing, spirer og pommes frites

Torve-Hallen Burgere

Kan bestilles glutenfri (dog ikke kyllingeburger)

Burger - ca. 200 gram kr. 179
Serveres med salat, ost, bacon, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer, samt pommes frites

Double burger - ca. 400 gram kr. 198
Serveres med salat, ost, bacon, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites

Burger med paneret kyllingebryst kr. 158
Ca. 125 gram. Serveres med salat, ost, bacon, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer samt, pommet frites
Ekstra kyllingebryst ca. 125 gr - kr.30

Vegetarburger (Soya) ✓ kr. 175
Ca 190 gram. Serveres med salat, ost, hjemme syltede rødløg og agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites

Crispy NoChicken, ca. 90 g. ✓ kr. 165
Ekstra patty á 90 g. - 30 kr.

Raw NoBeef, ca. 113 g. ✓ kr. 170
Ekstra patty á 113 g. - 36 kr.
Vegan spinat bolle, salat, tomat, SHEDDA ost, vegan cole slow, ærtespirer, plantebaseret mayo, Pommes frites



Vegan Vegetar Gluten free

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og velkomne specialiteter.

Dessertes & varme drikke

Dessertes

Tiramisu	kr. 75
Creme brûlée	kr. 78
Belgisk vaffel Med æblekompot og æblesorbet	kr. 85
Vandbakkelse Kastbergs Gourmet Pistacie is, hackede pistacie, chokoladesauce	kr. 88
Chokolademousse	kr. 68
Dagens dessert, kage 1 kugle vaniljeis	kr. 75
Torve-Hallen's variation af oste	kr. 89
Pizza La Stella Med Nutella og frisk frugt	kr. 130
Som ekstra tilbehør 1 kugle vaniljeis	kr. 35

Isdessertes

Med Kastbergs Gourmet is

COUP Denmark 3 kugler vaniljeis, chokoladesauce, flødeskum og vaffel	kr. 85
Bananasplit 1 kugle vaniljeis, 2 kugler bananasplit, banan, flødeskum, chokoladesauce og	kr. 85
Lemon sorbet med Cava 1 kugle med cava	kr. 65
Torve-Hallen Special 3 kugler vaniljeis, rom marinerede rosiner, flødeskum, syltede ingefær, kaffedrys, caloric punch	kr. 90
Isdessert (serveres i glas) med	
1 kugle	kr. 35
2 kugler	kr. 49
3 kugler	kr. 65
4 kugler	kr. 79

Is sorter

Vanilje, Jordnød & karamel, Chokolade, Bananasplit, Jordbær, Lemon sorbet, Pistacieis

Kaffe

	Lille/Stor
Espresso	kr. 25 / 35
Espresso Macchiato	kr. 29 / 38
Cortado	kr. 39
Flat White	kr. 36 / 42
Cappuccino	kr. 40 / 45
Café Latte	kr. 40 / 49
Latte Macchiato	kr. 38 / 46
Americano	kr. 35 / 38
Filterkaffe Genopfyldning 12 kr	kr. 26 / 32

SIRUP TIL DIN KAFFE

Vanilje, hasselnød saltet karamel eller almindelig karamel + 6 kr.

Få serveret din kaffe på et nyt niveau

Ekstra shot espresso	kr. +10
Få din kaffe lavet på havredrik / ærte-drik (Vi serverer også laktosefri mælk)	kr. +6

Specials

Affogato Doppelt espresso med 1 kugle vaniljeis	kr. 60
Iskaffe Med valgfri sirup	kr. 50
Varm kakao Serveres med flødeskum og mini-skumfiduser -Vælg mellen: klassisk/ kokos/ appelsin og kanel/ hasselnød/ ekstra mørk chokolade/ hvid chokolade	kr. 55
Chai Latte	Lille/Stor kr. 45 / 55
Fonte Grøn Te Chai Latte Vegansk	kr. 45 / 55
Carstensens te	kr. 36
Irish Coffee - 3 cl. whisky	kr. 85
Kaffe "Lady GAGA" 2/2 cl. Kvalitets kaffe fra Have A Coffee blandet med 2 cl cognac / 2 cl amaretto, toppet med flødeskum og caramel	kr. 89

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og velsmagende specialiteter.

Vin, Champagne & Apéritif



Huset anbefaler Cava og Champagne

NV, Cava Brut Bellisco, Penedes

kr. 65 / 320

Parellada, Macabeo

Cavaen har fine vedholdende bobler. Den er sprød med elegant duft og smag af grønne æbler og citrusfrugt

Crepaux-Courtois, Blanc de Blancs

kr. 95 / 670

50% 2014 + 50% 2015, som har ligget på gærresterne i hele 7 år(!) en lækker balanceret champagne, med brioche - og brødnoter

Druer: Chardonnay **Dosage:** 9 g/l. **Første gøring i:** Ståltanke

Guy de Forez, Tradition

kr. 90 / 570

Fine røde frugter, og terroiren gør det hele lidt mere subtilt end kraftfyldt, som Pinot Noir ellers godt kan blive. Dejlig frisk æble syre.

Druer: Pinot Noir **Dosage:** 9 g/l. **Første gøring i:** Ståltanke

Claude Cazals, Millésime, 2012

kr. 135 /

Fra de to Grand Cru byer Oger og Le Mesnil-sur-Oger. Champagnen har ligget på gærresterne i 9 år. Champagnen har fået en lækker rund krop, men har samtidig bibeholdt sin friskhed takket være årgang 2012.

Druer: Chardonnay **Dosage:** 4 g/l. **Første gøring i:** Ståltanke



Hvidvin

Luma Bianco, Cantine Cellaro

kr. 65 / 290

2022 - Sicilien, Italien, 60% Catarratto, 40% Viognier
Fyldig, frisk og mineralsk med dejlige frugtfulde af ferskner, citrus og let floralsk

Cuvee V1, Weingut Münzenrieder

kr. 65 / 290

2023 - Neusiedlersee - Østrig -
Grüner Veltliner - Chardonnay - Sauvignon
Blanc Krydret duft med citrusfrugter og grønne æbler. Saftig, spændstig smag med et strejf af eksotiske noter i den cremede eftersmag



Apéritif

Aperol Spritz

kr. 75

Hugo

kr. 68

Cava med hyldeblomstsirup, mynte, lime, dansk vand

Limoncello Spritz ^{Limoncello} DICAPRI

kr. 75

Limoncello, cava, dansk vand, citron

Rabarber Spritz

kr. 75

Rabarber puré, cava, dansk vand



Rødvin

Protocolo Red Organic

kr. 65 / 290

2020 - Tierra Castilla - Tempranillo, Spanien
Bouqueten er fint koncentreret med knuste røde bær og vanilje. Smagen er frugtig, moderat fyldig med bløde tanniner og god finish

Lifili Primitivo Salento, a6mani

kr. 65 / 290

2021 - Primitivo - Apulien, Italien
Fyldig, blød og rig med runde tanniner og noter af svesker, blomme, rosmarin og vanilje



Rosévin

Horgelus, Domaine Horgelus

kr. 65 / 290

2022 - Côtes de Gascogne - Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Frankrig
Charmerende rosé med fin liftig duft af røde bær, aromatisk og fyldig smag med tilpas harmoni mellem syre og frugtsødme

Zweigelt, Weingut Lustig

kr. 65 / 290

2022 - Niederösterreich - Blauer Zweigelt, Østrig
Frisk og afrundet med smag af jordbær og andre sommerbær. Tør og frugtig med et lille touch af sødme

PASSION TIL VIN

Hos Torve-Hallen går vi meget op i vores vine.
Husets vine skal afspejle niveauet for resten
af vores vinkort, og være en appetitvækker for,
hvad du kan forvente at smage hos os



Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og velsmagende specialiteter.

Kolde drikke



Sodavand

250 ml.

Coca Cola	kr. 35
Coca Cola Zero	kr. 35
Sprite	kr. 35
Fanta	kr. 35
Orangina	kr. 35

Ebeltoft Gårdbruggeri

Sodavand uden koncentrat og tilsætningsstoffer.
250 ml.

Ingefær og citron	kr. 45
Lime og myntebrus	kr. 45
Rabarberbrus	kr. 45
Hindbærbrus	kr. 45

Snapple

Populær lemonade fra USA.
473 ml.

Mango	kr. 48
Kiwi / Strawberry	kr. 48

Monin

Lemonade
350 ml.

Lemonade	kr. 40
Iced Tea Peach	kr. 40
Lemonade / Pink Grapefruit	kr. 40

Postevand


I forbindelse med andre drikkevarer,
er vand gratis

Vibegaard

Saft uden koncentrat og tilsætningsstoffer.
250 ml.

Hyldeblomst drik	kr. 42
Solbær	kr. 42
Stikkelsbær	kr. 42


Matcha Energy

Økologisk 
250 ml.

Økologisk Energidrik	kr. 38
----------------------	--------

Lækker og naturlig smag af mango, citrus og selvfølgelig matcha

The GUTsy Captain

Vegansk 
400 ml.

Kombucha hindbær	kr. 59
------------------	--------

Stevninggård Frugt & Bær

350 ml.

Æblemost	kr. 42
----------	--------

ESPOIR WATER

Velkommen til en grønnere verden.

Vi har taget et bevidst valg og investeret i ESPOIR WATER. Frisk, rensat og aftappet fra nærmeste kilde. Vi reducere CO₂-udslip og miljøpåvirkning af plast. Til gengæld giver det os den højeste kvalitet af filtreret vand.

70cl Esplor Water	kr. 35
-------------------	--------

Vælg mellem still eller sparkling

Free Esplor Water (betales pr. person)	kr. 25
--	--------

Vælg mellem still eller sparkling



Vegan



Vegetar



Gluten free

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og velsmagende specialiteter.

Øl & Cider




Cider

Bulmers Original 4,5% kr. 75
500 ml. forfriskende cider med smag af æble

La Chouette Rosé 4,5% kr. 62
330 ml. fransk cider med smag af æble og pære

La Chouette 4,5% kr. 62
330 ml. fransk cider med smag af æble

Crabbie's 4%  kr. 65
330 ml.
Vælg mellem: Original Ginger Beer eller hindbær

Alkoholfrie øl

San Miguel 0% pilsner 250 ml. kr. 40

Svaneke Don't Worry 0,5% kr. 65
500 ml. gylden og ufiltreret pale ale

Nøgne Ø Stripped Craft 0% kr. 65
330 ml. fin balance med den friske lime.
En let, frisk og frugtig tørstslukker

Weihenstephaner Hefe Weissbier 0% kr. 65
500 ml. Smagen er rund og blød, og har en fin sødme

Beavertown Lazer Crush 0,3% kr. 60
330 ml. bitterhed man kender fra IPA, noter af citrus og grape, en skøn alkoholfri IPA

Fadøl

San Miguel 250 / 400 ml. kr. 45-65

Weihenstephaner Weissbier 500 ml. kr. 68

Svaneke Classic Økologi 400 ml. kr. 59

Founders ALL DAY IPA 400 ml. kr. 68



Specialøl på flaske

Weihenstephaner Dunkel 5,3% kr. 68
500 ml. Weissbier fra verdens ældste bryggeri

Nøgne Ø Brown Ale 4,5% kr. 68
330 ml. Ale med en anelse spicy humle og toner af chokolade

Nøgne Ø IPA 7,5% kr. 68
330 ml. Rig på malt og bitterhed, med lang eftersmag af frugt

ØKO Svaneke Brown Ale, 5% kr. 69
500 ml. Smag af passionsfrugt, chokolade og en anelse humle

ØKO Svaneke IPA, 5,5% kr. 69
500 ml. Dejlig, lækende og frugtig IPA

ØKO Svaneke Mørk Guld, 5,7% kr. 69
500 ml. En decent bitterhed af valnød, i balance af karamelnuancer

Red Stripe, 4,7% kr. 58
330 ml. Pilsner fra Jamaica, lavet på sukkerrør

Trappist Rochefore, 9,2% kr. 66
330 ml. Ale med toner af kaffe, chokolade, nødder og stenfrugt

Ebeltoft Gaardbrygeri, 4,7% kr. 65
330 ml. Helles Lager

Ebeltoft Gaardbrygeri, 5,9% kr. 65
330 ml. Wildflower IPA, noter af hyldeblomst

Mahou IPA, 4,5% kr. 69
330 ml. let IPA med masser af frisk humle

LA Cadette - Tropical Blast, 5,9% kr. 75
330 ml. Frugtig fransk craft IPA



Vegan Vegetar Gluten free

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og velsmagende specialiteter.

Drinks

Likør

3 cl.	
Limoncello Di Capri	kr. 45
<small>Limoncello</small> DİCAPRI	
Cointreau	kr. 55
Baileys	kr. 45
Southern Comfort	kr. 55
Galliano	kr. 55
Organic Spirits Rabarber	kr. 42
Organic Spirits Lakrids	kr. 42
Creme de Sureau (Hyldeblomst)	kr. 45

Grappa

3 cl.	
Grappa di Amarone, Marzardo	kr. 75
Grappa Reserva Eligo dell Ornellaia	kr. 85

Alkoholfri drinks med Gin/Rum

Alle Gin/Rum drinks kan serveres med GinISH(0.5%) og RumISH (0.5%)

Et lækkert, alkoholfrit alternativ til gin og rum.
Drinks priser er det samme.

Smag måske en low-alkohol NEGRONI.

GOD FORNØJELSE

Mocktail

Pinky Ginish	kr. 85
<small>Ginish (alkfri gin), lime juice, sukkersirup, grenadine, jordbær/mynte</small>	

Vodka

Vodka	
Matcha Vodka, 4 cl.	kr. 90
<small>Stumbras, Matcha-Energy, mangosirup</small>	
Moskow Mule, 4 cl.	kr. 95
<small>Stumbras, lime, mynteblade, Ginger Beer</small>	
White Russian, 3/3 cl.	kr. 75
<small>Stumbras, Kahlua, fløde</small>	
Espresso Martini, 4/2 cl.	kr. 95
<small>Stumbras, Kahlua, espresso, vaniljesirup</small>	

TH SPECIAL

Queen Margrid	kr. 85
<small>4 cl. Campari, Chardonnay hvidvin, Fever Tree Mediterranean Tonic</small>	
TH Sunrise	kr. 85
<small>3 cl. Tequila, 2 cl. Cointreau, sukkersirup, appelsinjuice, Grenadine sirup</small>	
TH Sommer 2024	kr. 85
<small>Tequilla, Limoncello, lime sirup, hyldeblomst sirup, lime/mynte</small>	

Gin

Gin	
GT - Le Tribute, 5 cl.	kr. 149
<small>Citron, citrongræs, Le Tribute Tonic</small>	
GT - Hendrick's Gin, 4 cl.	kr. 99
<small>Agurk, rosenpeber, Fever Tree Indian Tonic</small>	
GT - Monkey 47 Gin, 4 cl.	kr. 115
<small>Citron, 1724 Tonic Water</small>	
GT - Gin Mare, 4 cl.	kr. 99
<small>Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic</small>	
GT - MG Gin, 4 cl.	kr. 75
<small>Citron, Fever Tree Indian Tonic Water</small>	
Gin Hass, 4 cl.	kr. 95
<small>GINMG, lime, lemon, mangosirup</small>	
Negroni, 3 - 3/3 cl.	kr. 95
<small>GINMG, Campari, Rød Vermouth, appelsinskal</small>	
Tom Collins, 4 cl.	kr. 95
<small>GINMG, lemon juice, sukkersirup, danskvand, lemon skrive</small>	

Rom

Rom	
Dark & Stormy, 4 cl.	kr. 95
<small>Havana Rum, lime, Angostura, Ginger Beer</small>	
Mojito, 5 cl.	kr. 99
<small>Santissima Trinidad, sukkersirup, lime, mynteblade, danskvand</small>	

Cuba Libre, 4 cl.	kr. 85
<small>Santissima Trinidad, lime juice, cola, limeskiver</small>	

Whisky

Whisky	
Old Fashioned, 6 cl.	kr. 95
<small>Ha'Penny Irish Whisky, brun sukker, Angostura Bitter, vand, appelsinskal</small>	
Whisky Sour, 6 cl.	kr. 95
<small>Ha'Penny Irish Whisky, lime juice, sukkersirup, Angostura, lemonsiver</small>	

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode retter og eksklusive specialiteter.

Spiritus

Rom

3 cl.

Santisima - Trinidad, 3 years	kr. 45
Matusalem Grand Reserve, 15 års	kr. 65
Matusalem Grand Reserve, 23 års	kr. 85
Botran Gran Reserve, 18 års	kr. 75
El Dorado, 12 års	kr. 65
Mount Gay XO	kr. 85
Havana Especial	kr. 65

Diverse spiritus

3 cl.

Pernod	kr. 45
Campari	kr. 45

Whisky

3 cl.

Aberlour 12 year, Speyside Single Malt	kr. 65
Glenmorangie 18 year, Highland Single Malt	kr. 135
Laphroaig 10 year, Islay Single Malt	kr. 75
Alisa Bay Single Malt	kr. 105
Ha'Penny Irish Whisky	kr. 55
Canadian Club	kr. 55
Jack Daniels	kr. 45

Cognac / Calvados

3 cl.

Martell VS	kr. 45
Martell VSOP	kr. 55
Martell CORDON BLEU	kr. 165
Boulard - Grand Solage	kr. 65

Snaps / bitter

3 cl.

Rød Aalborg	kr. 38
Jubilæums Akvavit	kr. 50
Linie Akvavit	kr. 50
Nordguld	kr. 50
Gammel Dansk	kr. 38
1 enkelt	kr. 38
Sambuca Mollinari	kr. 45
Ramazotti	kr. 38
Averna	kr. 38

Vodka

3 cl.

Stumbras, Premium Organic	kr. 45
----------------------------------	--------

! Obs: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale