

Snapsekort

Julesnaps, specialiteter & klassikere



JULESNAPS

5 CL. KR. 95 / 3 CL. KR. 65 / FLASKE KR. 1050

Aalborg Jule Akvavit

2020 Brdr. Price, Adam & James Price, 2019 Timothy Jacob Jensen, Designer, 2018 Jette Frölich, Kunstner.

Opskriften er den samme siden 1982. Kommen med en fin eftersmag af appelsin, mandel og koriander.

Copenhagen Distillery Julesnaps

Årgang 2016, 2017, 2018 og 2020.

Blød og rund snaps med en fin smag af appelsin, toner af svesker samt kardemomme.

Bornholmer Jule Akvavit

Fremstillet af ”Bronholmer 1855 Traditionsakvavit”, tilsat udtræk fra nellike og appelsin, som giver den en krydret smag af jul.

O.P. Anderson Juleaquavit (økologisk)

Krydret med kommen, anis og fennikel samt jule noter af bitter orange og cognac.

Linie Aquavit Christmas Edition

Årgang 2019 og 2020.

Kendt for sin verdensomsejlning. Lagret på sherryfade, fragtet som dæklast ca. fire måneder som giver den runde smag af citrus og vanille.





SPECIALITETER

5 CL. KR. 95 / 3 CL. KR. 65 / FLASKE KR. 1050

Copenhagen Distillery Aquavit, *vælg mellem:*

Dill Anise Aquavit

Dild, grøn anis, citronskaller.

Black Taffel Aquavit

Sukkerrør og spidskommen.

Black Oak Taffel 2018 Limited Edition

Indonesian Long Pepper Snaps

Mulberry Rose Aquavit

Sommerstil.

Opland Norsk Aquavit 1872

Modnet i 24 måneder på sherry fade, som giver den rige smag af citrus og anis fra krydderierne og gør det muligt at få aromaer af vanille, eg og sherry frem.

Opland Norsk Aquavik Edel - Madeira Casks

Modnet i mere end fire år i gamle sherry egefade, inden den afsluttes i gamle madeira fade.

Opland Norsk Aquavik Edel – Port Casks

Den modnes først i sherry-fade, derefter i portfade. Denne dobbelte modning integrerer krydderierne i den endelige blanding, så de spændende aromaer af vanille og træ kan træde frem og blandes med lækre antydninger af port eller madeira.

Herslev Bryghus – 2012 Brændevin Korn, Fadlagret ”*Vegan friendly*”

”Vi bruger honning i vores rugøl, og den er den eneste øl fra vores sortiment som indeholder nogen animalske produkter.”





Kummen Aquavit 35cl

En af de ældste akvavitter i Danmark, og indeholder smag af kommen, stjerneanis, kanel, appelsin.

Schumachers Brændevin

Chili, citron, rosmarin, æble, slåen, Ny Dansk.

Lowlands Denmark, vælg mellem:

Burning Orange

Brændte appelsiner, bladskud fra røn, smørristet rugbrød, bjergfyr skud, ovnbagte paradisæbler – og en håndfuld hemmeligheder.

The Forbidden

Lavet på grundspiritus baseret på hvede samt grene fra solbærbuske høstet i foråret efter spiring.

Hr. Skov Snaps

Lyng, valnød og dild.

Den Bornholmske spritfabrik - Bornholmer 1855 Traditions Akvavit

De flotte »gardiner« på glasset afslører, at her er tale om en akvavit med fylde.

Oslo Håndtverks Distilleri - Juuls Lagrede Akvitt

En blanding af 13 forskellige urter og krydderier. Blandt andet spidskommen, lyng, mælkebøtte, malurt og kamille.





DET KLASSISKE UDVALG

5 CL. KR. 75 / 3 CL. KR. 45 / FLASKE KR. 850

Brøndum

Kommen, sherry og råmalt.

Høker

Dild, koriander og kommenfrø.

Aalborg Taffel

Kommen.

Harald Jensen

Kommen, tørrede krydderier og lakrids.

Aalborg Dild

Dild, citrus og anis.

Aalborg Eksport

Sveske og appelsin.

O.P Anderson

Kommen, anis og fennikel.

Aalborg Jubilæum

Stjerneanis, citrus og karamel.

Linie Aquavit

Kommen, stjerneanis, vanille og sherry.

Nordguld

Kommen, vanille og rav.

Aalborg Porse

Porse, rosmarin og sherry.

