



BARKORT

I Scandic sætter vi baren højt. Størrelse forpligter og som Danmarks og nordens største hotelkæde vil vi gerne gå forrest i den bæredygtige omstilling af hotelbranchen. Derfor tænker vi nøje over, hvad vi serverer og hvordan vores leverandører forsyner os med de gode produkter. Denne drinksmenu er et vidnesbyrd om netop dette. Størstedelen af de produkter, du finder i denne menu, er nemlig lokale kvalitetsprodukter. Produceret af de bedste danske spiritusproducenter. Produkterne er overvejende økologiske, da vi tror på, at økologisk produktion er langt bedre, hvis vi skal passe godt på vores grønne planet. Og som noget helt nyt og banebrydende, så bliver produkterne leveret til os i verdens første cirkulære emballage til spiritus – ecoSPIRITS

Hvad betyder det så?

Jo, det betyder, at alt fra vores whisky fra Stauning, over vores gin fra LSD i Måløv til vores kaffelikør fra Bad Company i København bliver leveret i såkaldte ecoTOTEs. En ecoTOTE er en 4,5 liter glasflaske omkranset af hård plast, der er designet til et blive genbrugt mindst 200 gange. Fra ecoTOTE genopfylder vi de flotte flasker i baren, så de kan blive brugt igen og igen og "redder" herved for hver ecoTOTE i størrelsesordenen 1200 – 1500 glasflasker fra at ende i flaskecontaineren. På den måde sparer vi rigtigt meget glas. Faktisk så meget, at vi reducerer vores CO2- emissioner mellem 60-90 % i forhold til, hvis produkterne blev leveret på glasflasker, der kun blev brugt én gang.

Det synes vi er sund fornuft og bæredygtighed, når det er bedst. Vi håber, du vil nyde alle de lækre drinks i menuen. Måske endda en lille smule mere nu, hvor du kender baggrunden



—○— COCKTAILS

APEROL SPRITZ 129
Aperol - Cava - Danskvand - Appelsin

DARK `N' STORMY 125
Dark rum, Ginger beer, lime, angostura.

RHUBARB ROYAL 135
Gin, Lime, Rhubarb & Pink pepper syrup, Cava.

BUMBLE BEE 135
Gin, Lemon, Mango & Eiso syrup, Egg whites.

MOJITO 135
White rum, Lime, Mint.

MANGO SOUR 135
Whisky, Lemon, Mango & Miso syrup,

ESPRESSO MARTINI 135
Coffee liquor, Vodka, Vanilla syrup, Coffee.

MARGARITA 135
Tequila, Lime, Cointreau, Angostura

OLD CUBAN 135
Dark rum, Lime, Mint, Cava.

PALOMA 125
Tequila, Lime, Pink grapefruit soda.

COCKTAIL OF THE MONTH 135
Ask your bartender about this cocktail.

2 for 1 in the social hour 17:00-18:00

—○— THE CLASSICS

OLD FASHION 135
Stauning whisky or rye, angostura

MANHATTAN 135
Stauning Rye, Sweet vermouth,

NEGRONI 135
Gin, Sweet vermouth, Campari.

Or ask for a recommendation
Or the bartenders signatures

—○— GIN/TONIC

ELG NR.1 129
Danish premium Gin

L.S.D. GIN 129
Local spirits distillery

MONKEY 47 129

HENDRICKS 135

—○— MOCKTAILS

PASSIONADA 109
Passionfruit, Orange, Vanilla.

GOLDEN GINGER 109
Ginger, Apple, Lime.



—○ WHISKY

	3 CL
STAUNING HØST WHISKY	95
STAUNING KAOS	105
STAUNING SMOKE	119

—○ COGNAC/RUM

	3 CL
GREAT DANE BARREL AGED ROM	95
GREAT DANE 10 YEARS RUM	109
METHUSALEM 23 YEARS RUM	109
REMY MARTIN 1738 COGNAC	109

—○ AVAEC

	3 CL
LOS ARCOS	95
BAILEYS	75
SAM & FRANK SAMBUCCA	75
BAD BOY COFFEE LIQUEUR	75

—○ HOT DRINKS

IRISH COFFEE	109
--------------	-----

—○ BEERS ON TAP

 —

	50 CL
HEINEKEN EXTRA COLD	79
ROYAL ORGANIC PILSNER	72
ROYAL ORGANIC CLASSIC	72
BOMBAY IPA	79
NEW YORK LAGER	79
STUYKMAN WEISSBIER	79
KING'S COUNTY BROWN ALE	79

—○ BOTTLES

 —

HEINEKEN 0.0	65
ANARKIST HAZY IPA 0,5%	79
HEINEKEN PILSNER	65
SOL	65



—○— WINE

CAVA NIT DEL FOC. 95/425

Requena, Spaine. Lightly golden with a hint of ripe white fruits

VILLA DI MARE, TERRE SICILIANE 95/425

Sicily, Italy. Pinot Grigio. Dry with a finish of White fruits

PARADIESGARTEN, RIESLING VDP 115/545

Pfalz, Germany. Riesling. Slight notes of apple and citrus.

CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE DU SEMINAIRE 105/445

Loire, France. Grenache Notes of cherries, plums, raspberries

BOURGOGNE ROUGE CÔTE D'OR, AOP. 125/595

Bourgogne, France. Pinot noir. Hints of red berries with an earthy & spiced

—○— BAR SNACKS —

POPCORN 20

CHILI PEANUTS 29

CHIPS 29

ROASTED CARAMEL ALMONDS 29

ROASTED & SALTED ALMONDS 29

NUTMIX 29

