

## Beverage

**Soft Drinks** 45,-  
Coca Cola - Sprite - Squash - Coca Cola Zero

**Sparkling Water** 49,-  
Ramlösa

## Coffee & Tea

**Americano** 45,-

**French Press** Small/large 40,- / 75,-

**Latte - Cappuccino – etc** 55,-

**Espresso** 39,-

**Cup of tea** 40,-

## The Tried & Tested

**Dark'n'Dusty** 115,-  
Great Dane Barrel Aged – Gingerbeer – Lime – Angostura Bitters

*A classic cocktail loved worldwide. Dark rum and the warmth from ginger beer are complemented by the fresh lime and an indefinable depth from the bitters, resulting in this balanced and refreshing cocktail.*

**Ellenor Cocktail** 110,-  
Ellenor Elderflower Liqueur – Crémant – Lemon

*This light and fresh champagne cocktail is perfect for all occasions. With a mild taste of elderflower, a refreshing splash of Crémant and a hint of citrus, VAERFT recommends starting the evening with an Ellenor in hand.*

**Espresso Martini** 115,-  
Bad Boy Coffee Liqueur – Queens Vodka – Homemade Sugar Syrup – Cold Brewed Coffee

*For all coffee lovers!*

**Nordic Martini** 115,-  
Herbie Organic Gin - Elderflower Liqueur - Lemon

*In this cocktail, the classic martini is met by the light Nordic notes of Danish gin and elderflower liqueur, and is VAERFT's take on the perfect summer cocktail.*

**Whisky Sour** 150,-  
Stauning Whisky Höst - Lemon - Homemade Sugar Sirup - Angostura Bitters

*A sure winner - a classic.*

## The Curiosities

### **Klokkestøbergaardens Sødme** 120,-

*Vedrenne Amaretto – Homemade Orange Syrup – Lemon – Egg White*

Klokkestøbergaardens Sødme er en sød og frisk cocktail, som er inspireret af den klassiske Amaretto Sour. I denne vinter-udgave modes smag af mandler og appelsin. Klokkestøbergården blev opført i slutningen af 1800-tallet, hvor bygningen blev et hjem for familier, der arbejdede i Aalborgs industri. Gården blev et samlingspunkt for naboer, hvor leg og søde livsfortællinger blomstrede.

I dag er den moderniseret, men bevarer sin charme og står i dag som et symbol på Aalborgs historie. De søde livsfortællinger er inspirationen til denne cocktail, som giver anledning til at samles og dele livets søde fortællinger.

### **Postkassens Hilsen** 120,-

*Herbie Pink Gin – Homemade Raspberry/Cranberry Puree – Lemon – Egg White*

I Klokkestøbergade støder man på en fin og finurlig postkasse, som med garanti har holdt på mange spændende breve gennem tiden. Postkassens Hilsen er både sød og syrlig med skøn smag fra danske Herbie Pink Gin og den hjemmelavede hindbær/tranebærpuré. Inspirationen til Postkassens Hilsen kommer af de beskeder, breve kan indeholde – både livets sure og søde beskeder.

### **Vandgydens Fantasi** 120,-

*Stauning Whisky Höst – Homemade Apple Syrup – Lemon – Egg White*

For enden af Klokkestøbergade finder man Klokkestøbergadens Vandgyde. Vandgyden førte førhen til én af Aalborgs åer, hvor man hentede vand. I dag huser vandgyden ét af Aalborgs mange gavlmalerier, "Phlegm". Den verdenskendte kunstner bag går under samme navn, Phlegm. Han er britisk og kendt for at skabe kunst, som udfordrer fantasien og som inviterer til fortolkning og dialog.

Vandgydens Fantasi er inspireret af den legende tilgang, som Phlegm bruger i sin kunst. I denne cocktail finder du en sød og spændende fortolkning af den klassiske Whisky Sour, som i denne udgave har fået smag fra søde danske æbler.

## White Wine

**Chardonnay** 110,-/525,-  
Rooiberg Winery, Cape, South Africa

**2023 Riesling Trocken - 100 Hügel** 135,-/650,-  
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Germany

**2021 Drink Me Branco Nat Cool Ivy** 625,-  
Niepoort Vinhos, Douro, Portugal

## Red wine

**Shiraz** 100,-/495,-  
Rooiberg Winery, Cape, South Africa

**Grande Courtade Pinot Noir** 125,-/625,-  
Famille Fabre, Sydfrankrig, France

**2021 Villa Antinori Rosso, IGT** 750,-  
Villa Antinori, Toscana, Italy

## Bubbles

<b>Brut de Charvis Cremant Blanc</b> AOP, France	<b>99,-/595,-</b>
<b>Classic Cuvee NV</b> Nyetimber, GB	<b>800,-</b>
<b>Deutz Brut Classic, AOP</b> Champagne Deutz, France	<b>900,-</b>

**Klokkestøbergadens Fortælling** **120,-**  
*Great Dane Barrel Aged Rum – Homemade Brown Flour Syrup with Ginger – Lime*

Klokkestøbergadens Fortælling får sød smag fra den mørke, danske rom og krydret, elegant og delikat smag fra den hjemmelavede sirup på brunfarin og ingefær. Klokkestøbergade fortæller en historie om Aalborgs udvikling som by. Gaden er en del af Aalborgs ældre bydele, hvor der i middelalderen boede en klokkestøber, som blandt andet fremstillede klokker til byens kirker. Gaden er kendetegnet ved klassisk dansk byarkitektur med murstensbygninger og små gårdmiljøer, som trods byens udvikling har bevaret sin charme.

**Støberiets Sjæl** **120,-**  
*Herbie Organic Gin – Sard Orange Liqueur – Sugar Syrup – Lemon – Egg White*

Arbejdet som klokkestøber var et hårdt arbejde og dem, som dedikerede sig til arbejdet, havde et hårdt fysisk arbejde, som krævede stor præcision, teknik og kreativitet. Støberiets Sjæl er inspireret af det "sure" ved arbejdet som klokkestøber samt den kreativitet, som det krævede at skabe klokker, som både lød korrekt og havde specialdesignet mønstre.

Støberiets Sjæl er syrlig og fyldt med smage fra forskellige citrusfrugter, som repræsenterer det hårde og sure arbejde, der blev udført i Klokkestøbergade.

**Nissernes Bryg** **120,-**  
*Olmeca Reposado Tequila – Sard Orange Liqueur – Homemade Blackcurrant Puree – Homemade Sugar Syrup – Lime*

På et af Klokkestøbergades fine, gamle huse finder man gadens nisser, som er der året rundt og med jævne mellemrum, støder der flere nisser til. Nisserne skaber smil og glæde, og de bidrager til gadens finurlige magi.

Nissernes Bryg er inspireret af den klassiske Margarita, der i denne udgave har fået et tilpas syrligt vinter-twist med hjemmelavet solbærpuré, som Nisserne stensikkert nyder i ny og næ, mens de holder øje med Klokkestøbergade.

## The Non-Alcoholic Cocktails

<b>Peach Beach Blues</b> Peach Ice Tea Syrup - Lime - Ginger Beer	75,-
<b>Non Gin &amp; Tonic</b> Herbie Non-Gin - Fever Tree Tonic	85,-
<b>Elderflower Sour</b> Elderflower Liqueur - Homemade Sugar Syrup - Lemon - Eggwhite	110,-

## Whisky

### Stauning 4 cl. (Denmark)

Stauning Høst	110,-
Stauning Rye	120,-
Stauning El Clasico	140,-
Stauning KAOS	140,-

## Rum

### Skotlander 4 cl. (Denmark)

Great Dane Barrel Aged	85,-
Great Dane XO	165,-

## Gin

<b>Herbie Gin (Denmark)</b> Fever Tree Tonic	110,-
---	-------

## Beer

<b>Draught Beer (25 cl/40 cl)</b> Tuborg Classic / Tuborg ØKO	55/75,-
<b>Special Draught Beer (50 cl)</b> 1664 Blanc Kronenbourg	99,-
<b>Special Draught Beer (40 cl)</b> Jacobsen Juicy IPA	99,-
<b>Special Draught Beer (33 cl)</b> Grimbergen Noël	99,-
<b>Non-Alco Beer (33 cl)</b> Carlsberg Nordic	50,-