

Nimb  
**BAR**

---

## VELKOMMEN!

Lad dig forføre og forkæle foran den knitrende pejs, hvor du kan nyde champagne, cocktails og afternoon tea under et loft, der er lige så højt som vores ambitioner.

Krystallysekronerne i Nimb Bar er de samme som dengang, Nimb slog dørene op i 1909. De blev solgt i 2006, da hele bygningen blev renoveret, men ved genåbningen i 2008 blev lysekronerne købt tilbage. Så nu er de på plads igen og hænger, hvor de blev sat op for mange årtier siden.

# Nimb BAR

---

## SNACKS

Let saltede kartoffelchips	35 kr.
Grøntsagschips	35 kr.
Saltede mandler	45 kr.
Oliven marineret med citronskal og hvidløg	40 kr.

# Nimb BAR

---

## DET ER ALTID TID TIL GIN!

<b>The Usual</b>	125 kr.
Geranium gin, Fever-Tree tonic, grapefrugt	
<b>The Kind</b>	130 kr.
Monkey 47 gin, Fever-Tree tonic, Ocean Spray-tranebærjuice, soltørrede tranebær, citron	
<b>The Happy</b>	135 kr.
Berkeley Square gin, Chambord, frisk citronsaft, sukker, brombær, citron	
<b>The Comfortable</b>	125 kr.
Williams Chase Seville Orange Gin, Fever-Tree ginger ale, mynte	
<b>The Confident</b>	130 kr.
Jensen's Old Tom gin, Fever-Tree tonic, kandiseret lakrids, lakridsrod	
<b>The Eager</b>	125 kr.
Old English gin, Fever-Tree tonic, Ting Caribbean grape soda, agurk	

# Nimb BAR

---

## COCKTAILS

**"1909"** Nimbs signatursommercocktail 125 kr.

Christian Jensens fortolkning af en engelsk ginopskrift fra det 18. århundrede møder en helt ny likør. Kombinationen af de to verdener pirrer smagsløgene med en frisk og naturligt sød oplevelse.

*Jensen's Old Tom gin, St. Germain (hyldeblomstlikør), frisk citronsaft, nellikesnaps, friske salvieblade.*

**Margrethe's Margarita** 130 kr.

Der er bare noget helt særligt ved 100 % agave silver-tequila. Denne overdådige og fyldige udgave af en klassiker får dig til at holde godt fast i glasset, så din date ikke snupper det fra dig.

*Ocho Blanco tequila, frisk grapefrugtjuice, agavesirup, limejuice, sort lavasalt.*

**Gin Gin Smash** 125 kr.

Simpelthen frisk! Mødet mellem Gin Basil Smash og Gin Gin Mule resulterer i denne krydderurtebaserede drink med et kick af ingefær. Skål!

*Geranium gin, citronsaft, mynte, basilikum, agurk og ginger beer.*

# Nimb BAR

---

## **Anejo Highball**

120 kr.

En Dark n' Stormy fra selveste kongen af cocktails – Dale Degroff. Der er risiko for, at du aldrig kommer til at nyde en almindelig Dark n' Stormy igen, når du har prøvet denne!

*Gosling's dark rum, Cointreau, lime og bitter rundet af med ginger beer.*

## **Northern Negroni**

135 kr.

En canadisk whisky med noter af eg og vanilje er den interessante erstatning for den sædvanlige gin. Black walnut bitters giver det hele endnu et twist.

*Crown Royal Canadian whisky, Antica Formula sweet vermouth, Campari, black walnut bitters.*

## **Piano Man**

135 kr.

Familien Nolet har fremstillet whisky siden det 17. århundrede.

Hvedevodka i en elegant og perfekt fusion med en sød antydning af Aperol og hyldeblomst. Lidt bobler til sidst skader aldrig, vel?

*Ketel One vodka, Aperol, St. Germain, frisk citronsaft, Peychaud's Bitters, champagne.*

# Nimb BAR

---

## **Tea-Tini Voli**

135 kr.

Vi bruger nøjagtigt den samme opskrift, som James Burroughs opfandt i 1820, men med en fantastisk teblending fra "The Wellbeing Group", - et luksus te-mærke fra Singapore.

*Beefeater gin, infuseret med fransk earl grey-te fra TWG, frisk citronsaft, sukkersirup (og ja, blomsten kan spises).*

## **Bloody Mary**

135 kr.

En Bloody Mary afslører altid et hotels ambitionsniveau.

Her er vores ydmyge bud.

*Vodka, tomatjuice, hemmelige krydderier og citronsaft.*

## **Café Cocktail**

125 kr.

Vi ELSKER denne variation af en espresso-martini. Café Cocktailen kom faktisk først og stammer fra Cuba i begyndelsen af 1930'erne.

*Cognac, Crème de cacao, et stænk virgin coconut og et stort shot espresso.*

# Nimb BAR

---

## ALKOHOLFRI COCKTAILS

- The Satisfying** 65 kr.  
Ting Caribbean grape soda, Ocean Spray-tranebærjuice, frisk citronsaft.
- The Tangy** 65 kr.  
Fever-Tree ginger beer, frisk limejuice, frisk appelsinjuice.
- The Quencher** 65 kr.  
Ananasjuice, agavesirup, frisk limejuice, ginger ale.

Nimb  
**BAR**

---

**CHAMPAGNE**

NV Deutz Brut Classic	135/750 kr.
NV Krug Grand Cuvée	1995 kr.
2009 Dom Perignon	295/1995 kr.
NV Marquet Pere et Fils, Shaman 14, Brut Nature	1195 kr.
NV Ruinart Blanc de Blancs	1095 kr.
NV Deutz Brut Rosé	165/895 kr.
2009 Deutz Rosé Vintage	1475 kr.
NV Krug Rosé	3500 kr.

**ROSÉVIN**

Côte des Roses Rosé, Gerard Bertrand, Languedoc	75/375 kr.
---	------------



# Nimb BAR

---

## VIN

### HVIDVIN

2017 Vino Blanco, "175", Peter Vinding-Diers, Italien	75/375 kr.
2017 Riesling Trocken, Johannisberger, Tyskland	85/450 kr.
2016 Sancerre, Domaine de la Garenne, Frankrig	125/495 kr.
2015 Chardonnay Santa Barbara, Fess Parker Winery, USA	145/595 kr.

### RØDVIN

2017 Vino Rosso, "175", Peter Vinding-Diers, Sicilien, Italien	75/375 kr.
2014 Côtes du Rhône, Saint-Esperit, Rhone, Frankrig	95/475 kr.
2013 Zinfandel, Scotto Old Vine, USA	85/435 kr.
2014 Pinot Noir MOMO Marlborough Seresin, NZ	115/525 kr.

# Nimb BAR

---

## SPIRITUS

### COGNAC (3 CL)

Tesseron VSOP	75 kr.
Remy Martin Coeur de Cognac	105 kr.
Martell Cordon Bleu	200 kr.
Hennessy XO	250 kr.
Tesseron Lot N°53	305 kr.
Tesseron Legende	325 kr.
Tesseron Lot N°29	600 kr.
Remy Martin Louis XIII	1495 kr.

### ARMAGNAC (3 CL)

Marcel Trepout XO 12 år	105 kr.
1951 Chateau de Laubade	625 kr.

### CALVADOS (3 CL)

Boulard Grand Solage	75 kr.
Boulard XO	105 kr.

# Nimb BAR

---

## **GRAPPA (3 CL)**

Nonino Di Merlot	75 kr.
Nonino Antica Cuvée Riserva	100 kr.
Marolo 12-årig Barolo	125 kr.

## **TEQUILA (3 CL)**

Ocho Blanco	65 kr.
Patron Cafe XO	80 kr.
Koch Mezcal Espadin	80 kr.
Arette Blanco Agave	75 kr.
Don Julio Anejo	125 kr.
Fortaleza Reposado	130 kr.

# Nimb BAR

---

## **ROM (3 cl)**

Diplomatico Reserva Exclusiva – Venezuela	90 kr.
Diplomatico Vintage 2002 – Venezuela	145 kr.
Diplomatico Ambassador – Venezuela	290 kr.
El Dorado 21 år – Guyana	175 kr.
Ron Zacapa 23 år – Guatemala	100 kr.
Ron Zacapa XO – Guatemala	215 kr.
Ron Zacapa Royal – Guatemala	395 kr.
Santa Teresa 1796 – Venezuela	95 kr.

# Nimb BAR

---

## **VODKA (3 cl)**

Belvedere – Polen	100 kr.
Grey Goose – Frankrig	90 kr.
Ketel One – USA	75 kr.
Purity – Sverige	85 kr.
Chase Rhubarb – England	90 kr.
Crystal Head – Canada	150 kr.

## **GIN (3 cl)**

Hendricks	90 kr.
Jensen's Old Tom	75 kr.
Berkeley Square	115 kr.
Chase Williams Seville Orange	105 kr.
Inseparable	85 kr.
Geranium	80 kr.
Beefeater Crown Jewel	125 kr.
Monkey 47	135 kr.
Old English	75 kr.
Sipsmith Sloe	60 kr.

Nimb  
**BAR**

---

**BOURBON OG RYE (3 CL)**

Maker's Mark Bourbon	80 kr.
Knob Creek Bourbon	85 kr.
Noah's Mill Bourbon	105 kr.
Bakers Bourbon 7 år	150 kr.
Gentleman Jack	75 kr.
Single Barrel Jack Daniels	95 kr.
High West Rendezvous Rye	130 kr.
Rittenhouse Rye	90 kr.

# Nimb BAR

---

## **WHISKY (3 CL)**

Highland Park 25 år	515 kr.
Highland Park 18 år	200 kr.
Laphroaig 10 år	90 kr.
Springbank 18 år	210 kr.
Ardbeg 10 år	120 kr.
Auchentoshan 3 Wood	110 kr.
Talisker 10 år	95 kr.
Johnnie Walker Blue	165 kr.
Glenfiddich 18 år	170 kr.
Yamazaki 12 år	135 kr.
Macallan Amber	105 kr.
Crown Royal	75 kr.

# Nimb BAR

---

## SODAVAND OG JUICE

Læsk Kombucha	55 kr.
Pepsi	35 kr.
Pepsi Max	35 kr.
Faxe Kondi	35 kr.
Nicoline appelsin	35 kr.
Bitter lemon	35 kr.
Økologisk æblesaft fra Bryghuset Møn	45 kr.
Økologisk solbærsaft fra Bryghuset Møn	45 kr.
Økologisk hyldeblomstsaft fra Bryghuset Møn	45 kr.
Økologisk rabarbersaft fra Bryghuset Møn	45 kr.
Fever-Tree tonic	45 kr.
Fever-Tree ginger ale	45 kr.
Fever-Tree ginger beer	45 kr.
Ting Caribbean grape soda	45 kr.
Friskpresset appelsinjuice	50 kr.
Ananas-/ tranebær-/ tomatjuice	45 kr.



# Nimb BAR

---

## ØL

Tivoli Black IPA	55 kr.
Tivoli Seductive Bock	55 kr.
Tivoli Twisted Ale	55 kr.
Cuvée Carstensen, Tivoli 175 anniversary beer	175 kr.
Heineken	50 kr.
Royal Free (alkoholfri øl)	45 kr.
Heineken 0,0 %	45 kr.

## VARME DRIKKE

Irish coffee	95 kr.
Nespresso coffee	50 kr.
Nespresso espresso	45 kr.
Nespresso double espresso	55 kr.
Café latte	50 kr.
Cappuccino	50 kr.
TWG-te (spørg efter vores te-kort)	75 kr.