

Tivoli
PROMENADEN












DESSERTER



- Hjemmelavet risalamande Serveret med lun kirsebærsauce 79,-
- Kraftig chokolademousse Serveres med nøddekrokant og orange iscreme 99,-
- Klassisk crème brûlée Serveres med hindbærsobet 99,-
- Vanilleis med chokoladesauce 75,-
- Lidt sødt til kaffen 32,-

Flamberede crêpes suzettes 109,-

Tilberedes ved bordet. Pandekager flamberet i Grand Marnier og cognac, tilsmagt med appelsin og citron, serveres med mandler, hasselnødder og vanilleis

KAFFE & AVEC (alle spiritus er 3 cl)

 Kop filterkaffe	40,-
 Kande filterkaffe.....	45,-
 Cortado.....	35,-
 Americano.....	35,-
 Flat white	45,-
 Espresso.....	35,-/45,-
 Cappucino.....	45,-
 Caffe latte	45,-
 Icedaffe latte	45,-
 Te	40,-
 Varm kakao med flødeskum	40,-

 Irish coffee	55,-
 Double Irish coffee	78,-

Cognac Camus V.S.	40,-
Calvados Boulevard	40,-
Cordon Bleu	99,-
Camus X.O.	99,-
Lagavulin	99,-
Black Renault	55,-
Glenfiddich 15 years	45,-
Chivas Regal	45,-
Sambuca Romana	40,-
Baileys	40,-
Grand Marnier	40,-
Cointreau	40,-
Drambuie	40,-
Kahlua	40,-
Sauernes	59,-
Tawny Port	59,-
Recioto dessert vin	49,-