

Intet er bedre end show, mad & DRINKS

Velkommen til Cirkusbygningen

Show Cocktails

Cirkusbygningens signaturcocktails

Vodka Margarita

"A new flavour every sip"

En perfekt balance mellem Martini og Margarita – forenet i én uforglemmelig drink. Med noter af agave, ananas, lime og røg forkæles dine smagsløg. Serveres med en halv saltet kant – nyd den præcis, som du vil.

129,-



Sabrina

"Sabrina Carpenter – Espresso"

En ekstra cremet Espresso Martini med mandelsød Amaretto og blødt kokosskum – en intens og elegant sanseoplevelse.

129,-



Show Cocktails

Cirkusbygningens signaturcocktails

Pink Angel

*"Fluffy as a cloud –
punchy as the storm"*

En velafbalanceret drink,
hvor brændt hindbærskum
møder Camparis bitterhed.
Vodka og citroncreme
fuldender smagsrejsen.

129,-



Experiment SMB

*"If liquorice was a drink,
not a shot"*

En moderne drink med
Sambuca i centrum.
Den markante lakridssmag
får følgeskab af solbær
og lavendel, som løfter
drinken til nye højder.

129,-



Disco Bowls

En boblende cocktailoplevelse med syrlig-sød kant

Mix en flaske Moët eller Moët Ice med vores særlige cocktail-flaske med Smirnoff Vodka, rabarberlikør, limejuice, rabarbersirup og triple sec.



Lille Disco Bowl:

- 1 x flaske Moët 700 ml
- 5 x mango mimosa shotssprøjter
- 5 x unikke cocktailflasker

2500,-

Stor Disco Bowl:

- 1 x flaske Magnum Moët 1500 ml
- 12 x mango mimosa shotssprøjter
- 8 x unikke cocktailflasker

4500,-

Sådan mixer du din cocktail:

Fyld $\frac{3}{4}$ af cava-glasset med cocktailen, og top op med Moët.
Shotssprøjten nydes bedst alene.

Cocktails

Vodka-baseret

Strawberry Moscow Mule 119,-
"The closest you'll ever get to Strawberry Daiquiri"

Friskhed er kernen i denne blanding af vodka og ginger beer. Vi giver den et ekstra pift med et strejf af jordbærpuré.

Pornstar Martini 129,-
"Do you really look like one?"

Den vaniljeagtige aroma smelter sammen med smagen af sød og syrlig passionsfrugtpuré. Et skud Prosecco giver det hele et boblende løft.

Espresso Martini 119,-
"Caffeine addiction brought you here"

Den intense aroma af kaffe blandet med vodka møder sødmen fra Kahlúa og skaber dette mesterværk.

Cocktails

Tequila-baseret

Paloma

129,-

"Nobody can hate a good Paloma"

En forfriskende mexicansk cocktail lavet med tequila, grapefrugtsodavand og lime. Perfekt balance mellem sødme, syrlighed og et let bittert twist.

Coconut Margarita

129,-

"Makes you go loco for coco"

Oplev en Margarita som du aldrig har smagt før. Den klassiske syrlighed møder en behagelig kokossmag med et strejf af vanilje.

Spicy Mango Margarita

129,-

"Imagine being on the beach... at a Mexican restaurant"

Vores fantastiske Margarita-opskrift får endnu et twist – denne gang med lækker mangopuré, appelsinjuice og krydrede chiliflager.

Cocktails

Rom-baseret

Rum Old Fashioned 129,-
"The new-fashioned way"

En helt fantastisk oplevelse skabt med enkle ingredienser: Plantation XO mørk rom, sukkersirup og chokoladebitters.

Sunset Blush 119,-
"The light of a bubbly sunset"

Din absolutte favorit – Morgan Spiced blandet med Aperol. Med noter af æble og et hint af mango sidder den lige i skabet. Toppet med Prosecco!

The Darker the Stormier 129,-
"The brighter – the sunnier"

Den klassiske Dark 'n' Stormy-opskrift med et let twist af appelsinjuice, honningsirup og en kanelstang. Denne drink er skabt til at smage endnu bedre, jo længere den står i glasset.

Apple Spice 119,-
"Bubbles with rum? Yes, bubbles with rum"

Captain Morgan er en favorit i cocktails – og her får den virkelig lov at skinne sammen med Champagne. Med noter af æble og Champagnens boblende friskhed træder krydderierne frem i en vidunderlig kombination.

Cocktails

Gin-baseret

Gin Hass

119,-

"Is this Denmark's new national drink?"

En dansk klassiker, du ikke vil gå glip af. Sødme fra mangosirup, tørhed fra gin og friskhed fra lime – alt sammen kombineret med citronsodavand.

Botanic Club

129,-

"Snoop's Gin & Juice, but better"

Botanic Club forener de sprøde botaniske noter fra gin med den friske syrlighed fra grapefrugt og den bløde sødme fra Licor 43. Toppet med en citronsodavand er denne cocktail en livlig og forfriskende oplevelse – perfekt til en aften i byen.

Cocktails

Sour sortiment

Whiskey Sour 129,-

“When plain whiskey is just not your thing”

En Whiskey Sour-opskrift serveret i et margarita-glas, med et let strejf af røg.

Limoncello Sour 119,-

“The Mamma Mia of sours”

Citrusfriske og kraftfulde smage, afbalanceret med honningnoter – en perfekt, cremet sur-sød oplevelse. En sour, du vil fortælle dine venner om.

Amaretto Sour 119,-

“Sour isn’t really your thing, is it?”

De klassiske, mandelsøde smagsnoter balanceres med sour mix og æggehvide, hvilket skaber en harmonisk og lækker oplevelse.

Rhubarb Sour 119,-

“Adventurous type, we like to see that”

Den syrlige, tærteagtige smag af rabarber gør underværker i en sour. Normalt brugt i desserter, men her tilføjer rabarber en helt særlig karakter. Kombineret med vodka og den let syrlige aroma er denne cocktail en smagsrejse.

Cocktails

Spritz sortiment

Aperol Spritz 129,-

“The Summer Spritz that will live for eternity”

Den klassiske kombination af Aperol, Prosecco og danskvand – frisket op med en skive appelsin.

Campari Spritz 129,-

“The go-to choice of something ‘not too sweet’”

En klassisk spritz med en let bitter eftersmag – perfekt til dem, der foretrækker bittert frem for sødt.

Sarti Spritz 129,-

“Want something new, but not that new?”

Sarti er kendt for sine smage af blodappelsin og mango. I denne spritz har vi tilføjet hyldeblomstsødme, som giver en mere behagelig og aromatisk oplevelse.

Limoncello Spritz 129,-

“Italy’s favourite Spritz”

Den italienske klassiker med Limoncello og Prosecco. Vi har givet den ekstra kant med et strejf af honningsirup.

Cocktails

Don't forget us

Vanilla Punch 129,-

"If ice cream was a candy, and candy was a drink"

Omgivet af søde smage består Vanilla Punch af triple sec med appelsinnoter, balanceret med vanilje og ananas. Friske citrus-toner og Sprite-bobler løfter drinken – en dessert i et glas.

Old Fashioned 129,-

"The old-fashioned way"

En fantastisk oplevelse skabt med få, enkle ingredienser: Maker's Mark Bourbon, sukker og Angostura bitters.

Long Island Iced Tea 179,-

"One of each would be too much"

Når du kan lide vodka, gin, rom og tequila – og lad os være ærlige, du ved præcis, hvad du går ind til.

Cocktails

Gin & Tonic sortiment

Tanqueray n' Schweppes Tonic 4 cl 107,-
Serveret med lime skive

Hernö n' Fingers Crossed Tonic 4 cl 149,-
Serveret med tørret rød peber og citronskal

Hendricks n' Fingers Crossed Tonic 4 cl 173,-
Serveret med agurkeskal og sort peber

Monkey 47 n' Fingers Crossed Tonic 4 cl 185,-
Serveret med grapefrugtskal og citron

Cocktailkander

Strawberry Moscow Mule

Kande 649,-

"The closest you'll ever get to Strawberry Daiquiri"

Friskhed er kernen i denne blanding af vodka og ginger beer. Vi giver den et ekstra pift med et strejf af jordbærpuré.

Paloma

Kande 699,-

"Nobody can hate a good Paloma"

En forfriskende mexicansk cocktail lavet med tequila, grapefrugtsodavand og lime. Perfekt balance mellem sødme, syrlighed og et let bittert twist.

Gin Hass

Kande 649,-

"Is this Denmark's new national drink?"

En dansk klassiker, du ikke vil gå glip af. Sødme fra mangosirup, tørhed fra gin og friskhed fra lime – alt sammen kombineret med citronsodavand.

The Darker the Stormier

Kande 699,-

"The brighter the sunnier"

Den klassiske Dark 'n' Stormy-opskrift med et let twist af appelsinjuice, honningsirup og en kanelstang. Denne drink er skabt til at smage endnu bedre, jo længere den står i glasset.

Virgin Cocktails

Bubble Leaf

89,-

"If lemon tea was to be a cocktail."

En sød, sprød og syrlig mousserende smag med Arensbak bobler, citrusnoter og hyldeblomstsødme.

Strawberry Mule

69,-

"I don't need alcohol to have a good time"

Nyd vores alkoholfrie Moscow Mule for smagens skyld – ikke for alkoholen.

The Driver's Choice

69,-

"For the designated driver"

En velafbalanceret og kompleks oplevelse uden spiritus. Passionjuice, lime og hindbær blandet og toppet med hindbærskum.