



BAR JACOBSEN

LUNCH MENU MONDAY-FRIDAY 11.00-15.30

SMØRREBRØD OPEN-FACEDSANDWICH

FRA HAVET FROM THE SEA

- Spegesild** - Christiansøpigensild med æg fra fritgående høns, kapers og løg 65 kr.
- Herring** - Christiansøpigens herring with free-range egg, capers and onions 70 kr.
- Fiskefilet** - Paneret rødspættefilet med remoulade, og dill
Tilføj rejer og mayo + 15 kr 75 kr.
- Fish filet** - Breaded plaice fillet with remoulade and dill
Add shrimps and mayo + 15 kr 75 kr.
- Æg & Rejer** - Æg af fritgående høns og Royal Greenland rejer med mayo, tomat og asparges 85 kr.
- Egg & Shrimp** - Danish organic egg and Royal Greenland shrimp with mayo, tomato and asparagus 85 kr.
- Røget Laks** - Royal Greenland laks med rævesovs, asparges og tomat
- Smoked Salmon** - Royal Greenland salmon with homemade dill and mustard dressing, asparagus and tomato

FRA MARKEN FROM THE FIELD

- Rullepølse** - Svendborg Gourmetgris med sky, løg og karse 65 kr.
- Rolled Pork sausage** - Svendborg Gourmet Pork with aspic, onion and tomato 65 kr.
- Oksespegepølse** - Spegepølse af frilands kvæg med remoulade, zittauerløg, forårsløg, ristet løg og karse
- Salami** - Salami of free-range cattle with remoulade, onion, spring onion, roasted onion and cress 65 kr.
- Svendborg skinke** - Svendborg Gourmetgris med hjemmelavet italiensk salat
- Svendborg ham** - Svendborg Gourmet ham with homemade Italian salad 65 kr.
- Hjemmelavet kyllingesalat** - Frilands kylling med stegt kyllingeskind
- Homemade chicken salad** - Free-range chicken with crispy chicken skin 65 kr.
- Kartoffelmad** - Danske kartofler med mayo, rødløg, forårsløg og ristet løg
- Potato** - Danish potato with mayo, red onion, spring onion and roasted onion 65 kr.
- Leverpostej** - Leverpostej med bacon, svampe og rødbeder
- Liver paté** - Pork liver pâté with bacon, mushrooms and pickled beetroots

Har du allergier, så spørg venligst tjeneren



BAR JACOBSEN

LUNCH MENU MONDAY-FRIDAY 11.00-15.30

SMØRREBRØD	OPEN-FACEDSANDWICH	
Roastbeef - Roastbeef af frilands okse med remo, pickles, ristede løg, tomat, peberrod og karse Roast beef - Free-range meat with remo, pickles, roasted onion, tomato, horseradish and cress		70 kr.
Lun Steg - Frilands gris med surt og svær Roasted Pork - Free-range pork with pickles and pork crackling		75 kr.
Tatar - Tatar af frilandskvæg med æggeblomme, kapers, løg og peberrod Tatar - Tatar of free-range meat with organic egg yolk, capers, onion and horseradish		90 kr.
Lun Hakkebøf - Kød fra frilands kvæg med økologisk spejlæg, bløde løg, svampe og brun sovs Steak Hache - Free-range meat with organic fried egg, fried onion, mushrooms and brown sauce		110 kr.
OSTE	CHEESE	
Camembert - Stegte camembert ost med solbærmarmelade Camembert - Roasted camembert chesse with blackcurrant jam		65 kr.
Gamle Ole - Serveret med løg, sky og radiser Gamle Ole - Translatet from Danish meaning "Old Ole" this chesse is matured for a long time giving it a strong or sharp flavor, which can be considered pungent served with Onion, aspic and radish		65 kr.
JACOBSENS TRE UDVALGTE SMØRREBRØD (Spørg tjener) JACOBSENS THREE SELECTED PIECES (ASK YOUR WAITER)		150 kr.
1 Jacobsen fad og 2 cl snaps 1 Jacobsen draft and 2 cl shcnapps		75 kr.
Cheese Burger - Kød fra frilands kvæg, cheddar, salat, tomat, syltet agurk, syltet rødløg, dijonnaise og ketchup - serveret med fritter og chili mayo. Cheese Burger - Free range meat, cheddar, salad, tomato, onion, pickled cucumber, pickled onions, dijonnaise and ketchup - served with fries and chili mayo.		135 kr.
Caesar salat - Frilands kylling, romainesalat, vesterhavsost og croutoner - Tilføj bacon + 15 kr. Caesar salad - Free range chicken, romaine lettuce, cheese and croutons - add bacon + 15 kr.		130 kr.
BØRNEMENU	KIDS MENU	75 kr.

Har du allergier, så spørg venligst tjeneren



BAR JACOBSEN

SNACKS

Beer nuts	<i>Beer Nuts</i>	30 kr.
Oliven	<i>Olivs</i>	35 kr.
Flæskesvær	<i>Pork cracklings</i>	50 kr.
Øl Pølser	<i>Beer Sausages</i>	50 kr.
Fritter	<i>Fries</i>	65 kr.
Friteret Rejer	<i>Deep Fried Shrimps</i>	75 kr.
Oste bræt - Serveret med æble-ingefær relish og brød <i>Cheese board - Served with apple-ginger relish and bread</i>		60 kr.
Svendborg skinke - Serveret med brød og smør <i>Svendborg ham - Served with bread and butter</i>		75 kr.
The Man Board Øl Pølser, Flæskesvær & Bacon <i>Beer Sausages, Pork cracklings & Bacon</i>		100 kr.

CHARCUTERI BRÆT

Charcuteri board

Charcuteri med hjemmelavet danske specialiteter og brød
Charcuteri with homemade Danish specialties and bread

Lille bræt til 1 pers. 130 kr.
Small board for 1 pers.

Stort bræt til 2 pers. 210 kr.
Large board for 2 pers.

Ekstra Brød *Extra bread* 15 kr.

Har du allergier, så spørg venligst tjenere

SERVING THE BEST BEERS IN COPENHAGEN **BAR JACOBSEN**



BAR JACOBSEN

ADD BACON +15 KR

EXTRA MEAT +40 KR

EXTRA DIP +10 KR

BURGERS

BURGERS

- Fiske Burger** - Paneret torsk, salat, syltede agurker og tatar sauce - serveret med friter, chili mayo og citron. 130 kr.
Fish Burger - Fried cod, salad, pickled cucumber and sauce tatar - served with fries, chili mayo and lemon.
- Pastrami Sandwich** - Kød fra frilandskvæg, gouda, rucola salat, sennep og mayo - serveret med friter og chili mayo. 130 kr.
Pastrami Sandwich - Free range meat, gouda, rucola salad, mustard and mayo - served with fries and chili mayo.
- Flæskestegssandwich** - Frilands gris, flæskesvær, øl-sennep, syltede agurker, rødkål, æble-ingefær relish og mayo - serveret med friter og chili mayo. 135 kr.
Roasted Pork Burger - Free range pig, pork cracklings, mustard, red cabbage, pickled cucumber, apple-ginger relish and mayo - served with fries and chili mayo.
- Kyllingeburger** - Frilands kylling, cheddar, salat, tomat, syltede agurker og karry mayo - serveret med friter og chili mayo. 135 kr.
Chicken Burger - Free range chicken, cheddar, salat, tomato, pickled cucumber and curry mayo - served with fries and chili mayo.
- Cheeseburger** - Kød fra frilandskvæg, cheddar, salat, tomat, syltede agurker, syltede rødløg, dijonnaise og ketchup - serveret med friter og chili mayo. 135 kr.
Cheeseburger - Free range meat, cheddar, salat, tomato, pickled cucumber, pickled onions, dijonnaise and ketchup - served with fries and chili mayo.
- The Daddy Burger** - Kød fra frilandskvæg, cheddar, frilands spejlæg, bløde løg, engelsk sovs og øl sennep - serveret med friter og chili mayo. 140 kr.
The Daddy Burger - Free range meat, cheddar, free range fried egg, caramelized onion, english sauce and beer-mustard - served with fries and chili mayo
- Bøf Sandwich** - Kød fra frilandskvæg, hjemmesyltede rødbeder, ristede løg, syltede agurker, forårsløg, sennep, mayo og brun sovs - serveret med friter og mayo. 140 kr.
Classic Danish Beef Sandwich - Free range meat, home pickled beetroots, dry roasted onions, pickles, spring onion, mustard, mayo and brown sauce - served with fries and mayo.
- Wagyu Burger** - Frilands Wagyu, cheddar, dijonnaise og syltede rødløg - serveret med friter og chili mayo. 175 kr.
Wagyu Burger - Free range Wagyu, cheddar, dijonnaise and pickled onion - served with fries og chili mayo.

Har du allergier, så spørg venligst tjeneren



BAR JACOBSEN

HOVEDRETTER

MAIN COURSE

- Cesar salat** - Frilands kylling, romainesalat, vesterhavsost og croutoner
Tilføj - bacon + 15 kr. brød + 15 kr.
Cesar salad - Free range chicken, romaine lettuce, cheese and croutons
Add - bacon + 15 kr. bread + 15 kr. 130 kr.
- Varmrøget laksesalat** - Salat, radiser, rødløg, dild og hjemmelavet dild/citron dressing.
Tilføj - brød + 15 kr.
Smoked salmon salad - Lettuce, radish, dill, red onion and homemade dill/lemon dressing.
Add- bread + 15 kr. 130 kr.
- Fish'n'chips** - i beer batter.
Tilføj tatar sauce + 10kr.
Fish'n'chips - in beer batter
Add sauce tatar + 10kr. 125 kr.
- Stegt Flæsk** - Flæsk fra frilands gris, hjemmesyltede rødbeder, sæsonens kartoffel og persillesovs.
Tilføj ekstra flæsk + 40 kr.
Fried Pork Belly - Pork belly from free range pig, home pickled beetroots, Danish potato and parsley sauce.
Add ekstra pork belly + 40 kr. 150 kr.
- Steak Tatar** - Tatar af frilands okse (200g), serveret med fritter og hvid trøffelmayo
Steak Tatar - Tatar of free range meat served with fries and white truffle mayo 175 kr.

BØRNEMENU

KIDS MENU

- Fish'n'chips** - beer batter. 75 kr.
Fish'n'chips - in beer batter.
- Frilands kyllingelår** med fritter 75 kr.

COOKIES & DESSERTS

- Cookie** 35 kr.
Brownie 40 kr.

KAFFE & THE

COFFEE & TEA

- Kaffe (stempel kande) lille, 2 kopper. 40 kr.
Coffee press, small, 2 cups.
- Kaffe (stempel kande) stor, 4 kopper. 80 kr.
Coffee press, large, 4 cups.
- The fra Tanten 1 kop. 40 kr.
Tea from Tanten 1 cup.

Har du allergier, så spørg venligst tjeneren



BAR JACOBSEN

ØL & CIDER

BEER & CIDER

FADØL 40 cl. *DRAFT BEER 40 cl* 65 kr.

Jacobsen Extra Pilsner (øko/organic) 5,5%.
Jacobsen Brown Ale 6%.
Jacobsen Pale Ale 6 %
Jacobsen IPA 6,6 %
Jacobsen Weissbier 5,9 %
Jacobsen Yakima IPA 6,5 %
Jacobsen Seasonal Brew

TASTING MENU

Tasting menu 3 x 15 cl. 80 kr.
Tasting menu 5 x 15 cl. 135kr.

FLASKEØL 33 cl. *BOTTLED BEER 33 cl.* 60 kr.

Jacobsen Brown Ale 6%.
Jacobsen Extra Pilsner (øko/organic) 5,5%.
Jacobsen Saaz Blonde 7,1%.
Jacobsen India Pale Ale 6,6%.
Jacobsen Pale Ale 6%
Seasonal Brew

FLASKEØL 75 cl. *BOTTLED BEER 75 cl.* 120kr.

Jacobsen Brown Ale 6%.
Jacobsen Extra Pilsner (øko/organic) 5,5%.
Jacobsen Porter 6,6%.
Jacobsen India Pale Ale 6,6%.
Jacobsen Saaz Blonde 7,1%.
Jacobsen Weissbier 5,9%.
Jacobsen Dark Lager 5,8%.
Seasonal Brew

SOMERSBY ORCHARD SELECTION CIDER 75 cl. 120 kr.

Secco 4,5%.
Rosé 4,5%.

SODAVAND

SOFT DRINKS

FLASKE 25 CL. *BOTTLE 25 CL.* 30 kr.

Coca Cola
Cola Zero
Squash
Sprite
Schweppes - Lemon ,Ginger and Tonic
Solita Appelsin Juice - Orange juice
Rynkeby Æble Juice - Apple juice
Ramlösa - m. brus, m. brus & citrus el. kurvand
- *Sparkling water, Sparkling water with lemon or Spring water*



BAR JACOBSEN

VIN & CHAMPAGNE

WINE & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Pr. glas	<i>By the glass</i>	120 kr.
G. M. Mumm "Brut" 75cl.		600 kr.
Perrier Jouët "Grand Brut" 75 cl.		700 kr.

HVIDVIN

WHITE WINE

Pr. glas	<i>By the glass</i>	65 kr.
Sauvignon Blanc, Donna Verano, Valle Central, Chile		300 kr.
Dry Riesling, Château Ste. Michelle, Washington State		350 kr.
Chablis, Fèvre & Fèvre, France		500 kr.

RØDVIN

RED WINE

Pr. glas	<i>By the glass</i>	65 kr.
Merlot, Donna Verano, Valle Central, Chile		300 kr.
Pinot Noir "Elegantly", Languedoc (ØKO), France		400 kr.
Ripasso Valpolicella Classico, Tommasi, Italy, 37,5 cl.		250 kr.
Ripasso Valpolicella Classico, Tommasi, Italy, 75 cl.		500 kr.

ROSÉ

Pr. glas	<i>By the glass</i>	65 kr.
I AM Rosé, Magnum 150 cl.		800 kr.
I AM Rosé, db. Magnum 3 L.		1600 kr.
I AM Rosé Fine Selection 75 cl.		500 kr.



BAR JACOBSEN

SPIRITUS

LIQUOR

Fernet Branca 2 cl.	20 kr.
Snaps 2 cl. / 4 cl.	30/50 kr.
Baileys 2 cl./4 cl.	40/60 kr.
Havana Club 3 year. 2 cl. / 4 cl.	40/60 kr.
Havana Club 7 year. 2 cl. / 4 cl.	50/70 kr.
Chivas Regal 2 cl. / 4 cl.	50/70 kr.
Jameson Irish Whiskey 2 cl. / 4 cl.	50/70 kr.
Maker's Mark Bourbon 2 cl. / 4 cl.	60/80 kr.

DRINKS

Vodka

Absolut vodka & lemon 2 cl. / 4 cl. 60/80 kr.

Gin & Tonic

Beefeater 2 cl. / 4 cl. 60/80 kr.
Beefeater 24 2 cl. / 4 cl. 80/100 kr.

Rom & Coke

Havana Club 3 year 2 cl. / 4 cl. 60/80 kr.
Havana Club 7 year 2 cl. / 4 cl. 80/100 kr.

Whiskey & Coke

Chivas Regal 2 cl. / 4 cl. 70/90 kr.
Jameson Irish Whiskey 2 cl. / 4 cl. 60/80 kr.
Maker's Mark Bourbon 2 cl. / 4 cl. 80/100 kr.

COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol, prosecco and sparkling water 80 kr.

Bellini

Peach puré and prosecco 90 kr.

Lillet Vive

Lillet, tonic water, fresh strawberries, mint and cucumber 100 kr.

Dark and Stormy

Havana Club 7 yrs., ginger beer and lime 100 kr.

Russian (Black or white)

Absolut vodka, Kahlua and maybe some milk 100 kr.

Bornholmer Cocktail

Seasonal Bornholm Snaps (Ask your waiter for today's special Mix) 120 kr.

Negroni

Gin, campari and vermouth 150 kr.

BEER COCKTAILS

Jacobsen Shandy

*Schweppes lemon and **Jacobsen Extra Pilsner*** 80 kr.

Brown Jacobsen Special

*Cointreau, lemon juice, sugar and **Jacobsen Brown Ale*** 100 kr.

The Mexican Viking

*Tequila Reposado, Linie Aquavit, Cointreau and **Jacobsen Pale Ale*** 120 kr.