



BAR JACOBSEN

FROKOST

Mandag-Fredag
Fra 11:00-15:30
Gælder ikke
Lørdag og Søndag

LUNCH

Monday-Friday
From 11:00 am - 3:30 pm
Can't be ordered
Saturday and Sunday

SMØRREBRØD

OPEN-FACED SANDWICH

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

Fiskefilet - Paneret rødspættefilet med remoulade, og dild 65 kr.
Tilføj rejer og mayo + 15 kr

Fish filet - Breaded plaice fillet with remoulade and dill
Add shrimps and mayo + 15 kr

Æg & Rejer - Æg af fritgående høns og Royal Greenland rejer med mayo, tomat og asparges 75 kr.

Egg & Shrimp - Danish organic egg and Royal Greenland shrimp with mayo, tomato and asparagus

Røget Laks - Royal Greenland laks med rævesovs, asparges og tomat 75 kr.

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

Oksespegepølse - Spegepølse af frilands kvæg med remoulade, zittauerløg, forårsløg, ristet løg og karse 65 kr.

Salami - Salami of free-range cattle with remoulade, onion, spring onion, roasted onion and cress

Svendborg skinke - Svendborg Gourmetgris med hjemmelavet italiensk salat 65 kr.

Svendborg ham - Svendborg Gourmet ham with homemade italian salad

Hjemmelavet kyllingesalat - Frilands kylling med stegt kyllingeskind 65 kr.

Homemade chicken salad - Free-range chicken with crispy chicken skin

Kartoffelmad - Danske kartofler med mayo, rødløg, forårsløg og ristet løg 65 kr.

Potato - Danish potato with mayo, red onion, spring onion and roasted onion

Har du allergier, så spørg venligst tjeneren

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



BAR JACOBSEN

FROKOST

Mandag-Fredag
Fra 11:00-15:30

LUNCH

Monday-Friday
From 11:00 am - 3:30 pm

Leverpostej - Leverpostej med bacon, svampe og rødbeder Liver paté - Pork liver paté with bacon, mushrooms and pickled beetroots	65 kr.
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)

1 Jacobsen fad og 2 cl bornholmer snaps 1 Jacobsen draft and 2 cl shcnapps	75 kr
Cheese Burger - Kød fra frilands kvæg, cheddar, salat, tomat, syltet agurk, syltet rødløg, dijonaisse og ketchup - serveret med fritter. Cheese Burger - Free range meat, cheddar, salad, tomato, onion, pickled cucumber, pickled onions, dijonaisse and ketchup - served with fries.	125 kr.
Caesar salat - Frilands kylling, romainesalat, vesterhavssost og croutoner Tilføj bacon + 15 kr. Caesar salad - Free range chicken, romaine lettuce, cheese and croutons Add bacon + 15 kr.	125 kr.

BØRNEMENU

KIDS MENU

Fish'n'chips - beer batter.	75 kr.
------------------------------------	--------

Har du allergier, så spørg venligst tjeneren

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



BAR JACOBSEN

AFTEN MENU

Mandag-Fredag fra 16:00
Lørdag og Søndag
Hele dagen

DINNER MENU

Monday-Friday From 4 pm
Saturday and Sunday
All Day

MAD

FOOD

SNACKS

SNACKS

Beer nuts	Beer Nuts	30 kr.
Oliven	Olives	35 kr.
Fritter	Fries	50 kr.

BRÆDDER

BOARDS

Flæskesvær	Pork cracklings	50 kr.
Øl Pølser	Beer Sausages	50 kr.
Friteret Rejer	Deep Fried Shrimps	75 kr.

Svendborg skinke & ost Serveres med brød <i>Served with bread</i>	<i>Svendborg ham & cheese</i>	75 kr.
--	-----------------------------------	--------

Pastrami Serveres med hjemmelavet øl-sennep og brød <i>Served with homemade beer mustard and bread</i>	<i>Pastrami</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. <i>Small board for 1 pers.</i>	125 kr.
--	---------

Stort bræt til 2 pers. <i>Large board for 2 pers.</i>	200 kr.
--	---------

Ekstra Brød Extra bread	15 kr.
--	--------

Har du allergier, så spørg venligst tjenere

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



BAR JACOBSEN

MAD

FOOD

ADD BACON +15 KR
EXTRA MEAT +40 KR
EXTRA DIP +10 KR

BURGERS

BURGERS

- Fiske Burger** - Paneret torsk, salat, syltede agurker og tatar sauce 125 kr.
- serveret med friter, chili mayo og citron.
- Fish Burger** - Fried cod, salat, pickled cucumber and sauce tatar
- served with fries, chili mayo and lemon.
- Flæsketegssandwich** - Frilands gris, flæskesvær, øl-sennep, syltet æble, rødkål, æble-ingefær relish og mayo - serveret med friter og chili mayo. 125 kr.
- Roasted Pork Burger** - Free range pig, pork cracklings, beer-mustard, red cabbage, pickled apple, apple-ginger relish and mayo
- served with fries and chili mayo.
- Pastrami Sandwich** - Kød fra frilands kvæg, gouda, rucola salat, sennep og mayo - serveret med friter og chili mayo. 125 kr.
- Pastrami Sandwich** - Free range meat, gouda, rucola salat, mustard and mayo - served with fries and chili mayo.
- Kyllinge Burger** - Frilands kylling, cheddar, salat, tomat, syltet agurk og karry mayo - serveret med friter og chili mayo.
- Chicken Burger** - Free-range chicken, cheddar, salat, tomato, pickled cucumber and curry mayo - served with fries and chili mayo.
- Cheese Burger** - Kød fra frilands kvæg, cheddar, salat, tomat, syltet agurk, syltet rødløg, dijonaise og ketchup - serveret med friter og chili mayo. 125 kr.
- Cheese Burger** - Free range meat, cheddar, salat, tomato, onion, pickled cucumber, pickled onions, dijonaise and ketchup
- served with fries and chili mayo.
- The Daddy Burger** - Kød fra frilands kvæg, cheddar, frilands spejlæg, bløde løg, engelsk sovs og øl sennep - serveret med friter og chili mayo. 125 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 frilands kvæg, hjemmesyltede rødbeder, ristede løg, syltede agurker, forårsløg, sennep, mayo og brun sovs 125 kr.
- serveret med friter og mayo.
- 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, dijonaise og syltede rødløg 175 kr.
- serveret med friter og chili mayo.
- Wagyu Burger** - Free range Wagyu, cheddar, dijonaise and pickled onion
- served with fries og chili mayo.

Har du allergier, så spørg venligst tjeneren

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



BAR JACOBSEN

MAD

FOOD

HOVEDRETTER MAIN COURSE

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

BØRNEMENU KIDS MENU

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

COOKIES & DESSERTS

- Cookie** 35 kr.
Brownie 40 kr.
- Cheese Cake** - med røde bær 70 kr.
Cheese Cake - with red berries.

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.	<i>DRAFT BEER 40 cl.</i>	65 kr.
Jacobsen Extra Pilsner (øko/organic) 5,5%. Jacobsen Brown Ale 6%. Jacobsen Pale Ale Jacobsen IPA Jacobsen Weissbier Jacobsen Seasonal Brew.		
TASTING MENU		
Tasting menu 3 x 15 cl.		80 kr.
Tasting menu 5 x 15 cl.		135 kr.
FLASKEØL 33 cl.	<i>BOTTLED BEER 33 cl.</i>	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.	<i>BOTTLED BEER 75 cl.</i>	120 kr.
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.	<i>BOTTLE 25 CL.</i>	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		

SPIRITUS

LIQUOR

Fernet Branca 2 cl.	20 kr.
Bornholm Snaps 2 cl. / 4 cl.	40/70 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.



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

DRINKS/COCKTAILS

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.

Lillet Vive

Lillet, tonic water, fresh strawberries, mint and cucumber

90 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

Illum-ination

Fernet Branca, Cointreau and Lillet

120 kr.

Bornholmer Cocktail

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

120 kr.

BEER COCKTAILS

Jacobsen Cocktail

*Homemade seasonal syrup and **Jacobsen Seasonal Brew***

80 kr.

Jacobsen Shandy

*Schweppes lemon and **Jacobsen Extra Pilsner***

80 kr.

Brown Jacobsen Special

*Cointreau, lemon juice, sugar and **Jacobsen Brown Ale***

100 kr.

Beer-groni

*Maker's Mark Bourbon, Campari and **Jacobsen India Pale Ale***

120 kr.

The Mexican Viking

*Tequila Reposardo, Linie Aquavit, Cointreau and **Jacobsen Pale Ale***

120 kr.

Black Velvet

*G. M. Mumm champagne and **Jacobsen Porter***

120 kr.