

MENU



FROGGY'S CAFÉ

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

MAN-FRE: 09:00-22:00

LØR-SØN: 09:30-22:00

(LATE NIGHT MENU: FRE & LØR 22:00-01:00)

MORGENMAD

(9.00-14.00)

GODMORGEN

(Serveres kl. 9.00 - 11.00)

Rundstykke med ost & pålæg, inkl. 1 kop kaffe/the. 42,-

ÅBEN VEGETAR OMELET

Med champignon, peberfrugt, spinat, ost, brød & smør. 84,-

ÅBEN BACON OMELET

Med champignon, ost, brød & smør. 84,-

BRUNCH ANRETNING

3 skiver hjemmebagt rugbrød af hvedekerner, malt og øl

Smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt

Lille udvalg af sæsonens frugter og bær

Græsk yoghurt med müsli og kompot af blåbær

Ristet pølse og dyp med kant

Valgfrit: Spejlæg, blødkogt æg eller røræg

129,-

BRUNCHBUFFET

LØR & SØN 9.30 - 15.00

+ Alle helligdage

VORES POPULÆRE BUFFET - MED EN MASSE LÆKKERIER

PR. PRS. 139,-

BØRN (5-12 ÅR) 69,-

BØRN U/5 ÅR GRATIS

NYT BRUNCH KONCEPT

-DET HANDLER OM HYGGE OG DELEMAD

**HJEMMELAVET & FRISKBAGT
MED GODE RÅVARER & KÆRLIGHED**

**SAMMENSÆT DIN BRUNCH MENU MED ALLE DINE
FAVORITTER ELLER PRØV LIDT AF HVERT
OG DEL MED HELE BORDET?**

TIL HØJRE SES UDVALGET

BRUNCH

(MAN-FRE 9.00-14.00)

SAMMENSÆT SELV DIN BRUNCH:

1. 3 skiver hjemmebagt brød af ølandshvede, durum og surdej m/smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt 22,-
2. 3 skiver hjemmebagt rugbrød af hvedekerner malt og øl m/smør rørt med flagesalt og græsk yoghurt 22,-
3. Hjemmelavet solbærmarmelade med ingefær 12,-
4. Froggys chokoladecreme (50%) 23,-
5. 1/2 Avocado med sesamolie, syltet tomat og soya mandler 25,-
6. Vælg: Spejlæg, blødkogt æg eller røræg 25,-
7. 1/2 rød grapefrugt med rørsukker 18,-
8. Burrata med smørristet brød, olivenolie og citron 55,- (nok til 2)
9. Vesterhavs ost med shisokarse, hjemmelavet knækbrød og syltede figner 30,-
10. Lille udvalg af sæsonens frugter og bær 35,-
11. Græsk yoghurt med müsli og kompot af brombær 38,-
12. Ristet pølse og dyp med kant 30,-
13. Friskbagt vaffel med æble kompot, balsamicosirup og vanilliecreme 45,-
14. Øllebrød med flødeskum, orange & chokolade 28,-
15. Røget brie med kompot af kaki/abrikos og ristede hasselnødder 38,-
16. Stegt broccoli og skalotteløg med revet parmesan og agurkegelè 38,-
17. Søde kartofler med bearnaisemayo 39,-
18. Koldrøget laks med rygeostcreme og hjemmelavet knækbrød 35,-

SALATER

SERVERES MED BRØD OG SMØR

FROGGY'S CAESAR

Frisk hjertesalat vendt i hjemmelavet caesardressing med kylling, rugbrødsgrubbe, duehjetetomater, parmesanost & panchetta (bacon) 105,-

LAKSESALAT

Varmrøget laks med blandede salater, hytteost, æg, kogte bønner, citrusmarinade, agurk & avocado. 119,-

RUSTIK KÅLSALAT

Blancherede blomkål og broccoli vendt i sennepshonningmarinade med ristede græskarkerner, rosiner, salte mandler, rødbede og æble crudité. 105,-

SALADE NICOISE

Med rosastegt tun, olie, citron, oliven, æg, grønne bønner og tomater. Kr. 119,-

SPECIALS

NACHOS DE LUXE

Sprøde nachos med salsa, rødløg, forårsløg og jalapeños. Gratineret med cheddarost og serveret med 2 slags dip. Vælg mellem: Salsa, guacamole eller creme fraiche (Ekstra dip +5,-) 95,-

WE ARE FAMOUS

Sprøde nachos med kylling, salsa, rødløg, forårsløg, chilibønner og jalapeños. Gratineret med cheddarost og serveret med 2 slags dip. Vælg mellem: salsa, guacamole eller creme fraiche (Ekstra dip +5,-) 110,-

STJERNESKUD

Ristet brød smurt med mayonnaise, salat, stegt fiskefilet, røget laks, rejer, asparges, tomat, agurk, kaviar, citron og dressing. 145,-

PARISERBØF

300g. hakket oksekød stegt med brød, pickles, kapers, rå æggeblomme, løg, peberrod og rødbede. 149,-

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde. Serveres med pommes frites og hvidløgsmayo. 149,-

SANDWICHES

KAN OGSÅ SERVERES PÅ RUGBRØD ELLER I EN BRIOCHEBOLLE.

Oplys blot tjeneren om dit valg. Glutenfrit brød +15,-

CLUB CLASSIC

Skindstegt kyllingbryst på smørristet brød. Med ananas, tomat, frisk salat, karrydressing og bacon. 99,-

TUNSANDWICH

Tunsalat i bagerens bolle smurt med mayonnaise, salat, forårsløg, peberfrugt & agurker. 99,-

LAKS/HYTTEOST

Røget laks i ristet rugbrød med hytteost, avocado, salat, radiser & agurker. 99,-

TILKØB: Pommes frites med hvidløgsmayo 20,-

ØNSKER DU SØDE KARTOFLER? +30,-

BURGERS

VORES BURGERBOLLER FÅS OGSÅ SOM EN GROVBOLLE.

Oplys blot tjeneren om dit valg. Glutenfrit brød +15,-

BACON/CHEESE BURGER

200g. grillet hakkebøf af krogmodnet oksekød med salat, tomat, rødløg, syltede agurker og mayo. 129,-

VEGETAR BURGER

Hjemmelavet vegetarbøf med avocadocreme, salat, rødløg, syltede agurker og tomater. 129,-

BØF SANDWICH

Dry aged oksebøf, med skysauce og hjemmesyltede agurker. 139,-

STEAK BURGER

Oksekød stegt med svampe og rødløg, frisk salat, soltørrede tomater, pickles og mayo. 139,-

TILKØB TIL BURGER: Karameliserede løg +10,-

**ALLE BURGERE SERVERES MED POMMES FRITES,
HVIDLØGSMAYO & BEARNAISEMAYO**

ØNSKER DU SØDE KARTOFLER? +10,-

FORRETTER

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og fløde.

Serveres med pommes frites og hvidløgsmayo.

Forret: 89,- / Hovedret: 149,-

CHEVICHE AF LAKS

Rimmet laks, lime, sprøde urter, gel

og ristede hasselnødder. 79,-

HOVEDRETTER

BYG SELV HOVEDRET 199,-

DAGENS FISK (SPØRG DEN FLINKE TJENER)

250 GRAM RIBEYSSTEAK

HVIDVINSBRAISEREDE SVINEKÆBER

VÆLG FRIT 3 ELEMENTER TIL DIN HOVEDRET:

KARTOFLER:

Sprøde pommes frites

Sprøde sweet potatoes

Små nye danske kartofler med persille

TILBEHØR:

Spæde gulerødder og forårsløg

Grillet aubergine og squash med grøn olie

Symfoni af kål, pureret, friteret, blancheret

Sprød friseesalat med stikkelsbær og sesamolie

SAUCER:

Kørvel beurre blanc

Lun Bearnaisesauce

Braisérsauce fra svinekæberne.

(EKSTRA TILKØB: 30,- PR. STK)

DESSERTER

TRIPLE ICE

3 slags rørt is med sprødt og friske bær. 69,-

KLASSISK VAFFEL

Med æblekompot og vanillecreme. 69,-

PASTA

VI SERVERER OGSÅ GLUTENFRIT PASTA +20,-

FROGGY'S PASTA

Hakket oksekød i flødesauce med spinat, bacon, løg, hvidløg, jalapeños og revet parmesanost. 129,-

LAKSEPASTA

Røget laks i salsa/flødesauce med lime, rødløg, spinat og ærteskud. 129,-

MEXIKANSK PASTA

Stegt chorizo og kylling i flødesauce med chili, rødløg, peberfrugt og jalapeños. 129,-

SNACKS

HYGGETALLERKEN

Sprøde nachos, hjemmelavede chicken hotwings, mozzarellasticks, løgringe, guacamole & creme fraiche. 89,-

TILKØB: Ost til nachos. +10,-

SNACKSKÅLE Saltede mandler, grønne oliven & blå chips. 59,-

POMMES FRITES Med bearnaisemayo & hvidløgsmayo. 39,-

SØDE KARTOFLER Med bearnaisemayo & hvidløgsmayo. 49,-

BØRNE MENU

TIL VORES GÆSTER UNDER 10 ÅR

PASTA M. KYLLING

I krydret tomat/flødesauce. 69,-

BURGER

Hakkebøf med ost i ristet bolle. Hjertesalat & mayonnaise. Serveres med fritter og ketchup. 79,-

PANDEKAGER

Med vanilleis & chokoladesauce. 59,-

KOLDE DRIKKE

FADØL

	Lille	Mellem	Stor
Carlsberg, Tuborg Classic	35,-	52,-	69,-
Carlsberg 1883	36,-	54,-	72,-
Jacobsen Brown Ale	45,-	69,-	
Kronenburg 1664 Blanc	45,-	69,-	
Grimbergen Double / Blanche	45,-	69,-	
Jacobsen India Pale Ale	45,-	69,-	
Jacobsen Weissbier	45,-	69,-	
Jacobsen Yakima IPA	45,-	69,-	

GÆSTEØL PÅ FAD

(spørg den flinke tjener)

Lille 45,- / Mellem 69,-

FLASKEØL

	33 cl.
Carlsberg, Grøn Tuborg, Nordic Gylden	39,-
Ale No. 16	45,-
Fynsk Forår	45,-
Budweiser	45,-
Corona Extra	45,-
John Crabbie Ginger Beer (Non Alcoholic)	49,-
Crabbies Ginger Beer 4%.	49,-
Kronenburg 1664 Blanc	45,-

SODAVAND

	25 cl.	50 cl.	75 cl.
Coca Cola, Cola Zero, Fanta,	34,-	52,-	69,-
Sprite Zero, Schweppes Lemon & Danskvand			

VAND M/U BRUS

	33 cl.	50 cl.
Ramlösa / Ramlösa Citrus	35,-	
Carlsberg Kildevæld		35,-
Isvand med lime/citron (Gratis ved køb af andre drikkevarer)	14,-	

SØBOGAARD SAFT, ØKOLOGISK

	25 cl.
Hyldeblomst / Blåbær / Sjælevarmer	39,-
Hindbær / Citron Lemonade / Rabarber	39,-
Serveres gerne varme med citron & ingefær	+6,-

KOLDE DRIKKE

DIV. FLASKE

	25 cl.	
Rynkeby æblemost, Cocio Cacao,	35,-	
Coca Cola, Coca Cola Light,		
Rød sodavand, Ginger Ale		

RED BULL

	25 cl.	
Red Bull Original / Red Bull Sugarfree	38,-	

FUZE ICE TEA

	40 cl.	
Peach / Lemon	42,-	

CIDER (alkohol)

	27,5 cl.	75 cl.
Somersby Apple Cider	52,-	
Somersby Secco / Rosè	52,-	129,-
Cult Mokai Hyldeblomst	52,-	
Cult Mokai Blåbær & Mint	52,-	

SMOOTHIES/MILKSHAKES

(09:00-20:00)	40 cl.	
Jordbær/Banan	54,-	
Blåbær	54,-	
Chokolade	54,-	

FRISKPRESSET JUICE

(09:00-16:00)	40 cl.	
Giv din krop et vitaminboost og få gløden tilbage!		

1. Gulerod, æble & ingefær	56,-
2. Ananas, banan, æble & ingefær	56,-
3. Æble, ananas, spinat & gulerod	56,-
4. Rødbede, gulerod, appelsin & ingefær	56,-
5. Appelsin & gulerod	56,-

FRISKPRESSET ØKOLOGISK APPELSINJUICE

Lille / Mellem / Stor
37,- / 57,- / 72,-

FRISKPRESSET ØKOLOGISK ÆBLEJUICE

Lille / Mellem / Stor
37,- / 57,- / 72,-

POWERSHOT

	Lille	Stor
Ingefær & æble	20,-	35,-
Rødbede & æble	20,-	35,-

VARME DRIKKE

FILTERKAFFE

	Kop	Refill	Kande
100% Arabica	24,-	15,-	68,-

STEMPELKAFFE

	Lille	Stor
Kenya AA+	38,-	78,-

KAFFE Øko/Fairtrade

	Lille	Stor
Espresso	25,-	29,-
Americano		33,-
Latte		47,-
Latte med orangechokolade		49,-
Cappuccino		45,-
Cappuccino Vinesse (Med flødeskum og kanel)		47,-
Cortado	28,-	32,-

LUKSUSKAFFE

Islatte / Iskaffe	45,-
Iskaffe med vanilleis	49,-
Iskaffe med spiritus (Kahlua eller Baileys)	59,-

SIRUP & ØKO MÆLK

Sirup: Karamel, Vanille, Chokolade & Nøddesirup +6,-
Mælk: Øko Soyamælk, Øko Mandelmælk, Øko Havremælk +8,-

THE

	Kop	Refill	Kande
Vælg mellem:	28,-	15,-	58,-
Kvindedrømme (Urtethe) / Earl Grey / Frugt the / Grøn & hvid med havtorn / Sort the med kvæde / Rooibos med røde bær / Cool Mint / Sølvmåne med gunpowder, hvid the, jasmin, ingefær og rose peber			

THE MED MÆLK

Chai latte	49,-
Matcha latte	45,-

VARM CHOKOLADE

Chokokaffe med flødeskum	48,-
Varm chokolade med flødeskum eller skumfiduser	45,-
Varm chokolade med vanilleis	49,-

KAFFELIKØR

	4 cl.
Irish coffee	68,-
Italiensk kaffe, Sambuca	68,-
Mexikansk kaffe, Kahlua	68,-
Fransk Kaffe, Grand Marnier	68,-

DET SØDE HJØRNE

SE DET STORE UDVALG I BAREN

LÆKRE KAGER

45,-

Hindbærlagkage
Bedstemors æbletærte
Chokoladekage
Cheesecake med kirsebær
Toscatærte med nødder

Kagerne serveres gerne med flødeskum, chokoladesauce eller vanille creme fraiche.

DAGENS MUFFIN

32,-

FLØDEBOLLER

1 stk. 22,- / 2 stk. 39,-

SPØRG DEN FLINKE TJENER OM DAGENS VARIANT.

SØDE VINE

MOSCATO D'ASTI, FIOCCO DI VITE DOCG

Let mousserende, lækker sødmefuld og masser af tropiske frugter.
1 gl. 55,- / 1/1 fl. 295,-

2014 LES PINS, CHATEAU TIRECUL LA GRAVIERE, AOP

Sød med toner af tropisk frugt, honning, nectariner, appelsinmarmelade og marcipan.
1 gl. 50,- / 1/2 fl. 198,-

MARTHA'S PINK ROSÉ PORT

Sødmefuld rosé portvin.
Smager af modne kirsebær. Serveres iskold.
1 gl. 50,- / 1/1 fl. 398,-

HVIDVIN

2016 RESERVA SPECIALE SAUVIGNON BLANC, IGP GERAAD BERTRAND, ØKO

Økologisk Sauvignon Blanc lavet i Sydfrankrig, højt syreniveau som bliver balanceret af solmoden frugt. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2016 RESERVA SPECIALE CHARDONNAY IGP GERAAD BERTRAND, ØKO

Fedme fuld i munden med noter af nødder, toast og vanille.
1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2016 WEINTGUT WITTMANN, HÜGEL 100, RIESLING TROCKEN

Saftig og tør riesling med livlig syre og fin mineralitet.
1 gl. 65,- 1/1 fl. 325,-

2014 PINOT GRIS, ROSENBERG, STENTZ BUECHER, FRANKRIG

En perfekt balanceret vin med en utrolig & imødekommende smag.
Egner sig til kylling, pasta & fed fisk. 1/1 fl. 369,-

2014 GEWURZTRAMINER CARACTERE, DOMAINE WEHRLE, FRANKRIG

Cremefuld & behagelig med en fornemmelse af hyldeblomst, melon & bær. Vinen egner sig perfekt til pasta & lyst kød. 1/1 fl. 349,-

2014 CHABLIS, DOMAINE LAURENT DUPATIS, FRANKRIG

Klassisk Chablis. En fremragende vin til fisk & skaldyr, alternativt også til lyst fjerkræ. 1/1 fl. 499,-

ROSÉVIN

PASOS DE LA CAPULA ROSÉ - DO CASTILLA LA MANCHA, SPANIEN

En Rosé med noter af ribs og jordbær med lidt blomstrende noter.
Meget frisk, men samtidig fyldig i smagen.
1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2017 INSTANT ROSÉ, DOMAINE PEY BLANCH, AIX PROVENCE

Duften er indbydende med lækre toner af sommerbær, pink grape, solbær og sommerblomster.
1 gl. 65,- 1/1 fl. 349,- Magnum 1 5 l. 595,- Dbl. Magnum 3 l. 1150,-

2017 ROSÉ NO. 1 DOMAINE PEY BLANCH, AIX PROVENCE

Uovertruffen lækker rosé. En misundelsesværdig aix provence.
1/1 fl. 425,- Magnum 1 1/2 795,- Dbl. Magnum 3 l. 1400,-

RØDVIN

LAS GAVIAS GARNACHA, CAMPO DE BORJA, SPANIEN

En vin med mørke toner af søde moreller (Ingen fadlagring).
God fylde, friskhed & saft. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2015 LES JAMELLES, PINOT NOIR, PAYS D'OC

Fyldig, blød og frugtig pinot noir med både lyse og mørke bær
samt et hint af vanilje i duften. 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2015 DOMAINE SAINT GAYAN, CÔTES DU RHÔNE

Fyldig og frugtkoncentreret Rhône-vin. Masser af mørke kirsebær
og fuldmodne blommer. Blød og rund i smagen, der afslutter
krydret med lette peberstrejf og toner af læder og lakrids.
1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-

2015 SHIRAZ/ CABERNET, COLDRIDGE ESTATE, AUSTRALIEN

Vinen er mørk & kraftfuld med masser af solmoden frugt.
1/1 fl. 299,-

2015 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO, ITALIEN

Denne ripasso lagres på ståltank i 5 mdr., hvor fornyet gæring
finder sted på skallerne fra Amarone-produktion.
1/1 fl. 399,-

2014 APPASSIMENTO, GIOTTI, ITALIEN

Denne vin har en intens rubinrød farve. I aromaen fornemmes
tjære, lakrids & røde bær. Smagen er kraftig med god tannin.
1/1 fl. 399,-

2012 VIEUX CHATEAU SAINT ANDRE, MONTAGNE SAINT EMILION, FRANKRIG.

En velafbalanceret vin modnet på egefade. Vinen har en intens,
krydret smag og en fin finish af vanille.
1/1 fl. 599,-

2013 CHATEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE VIEUX TELEGRAPHE, FRANKRIG

Spændende vin med druer dyrket under udfordrende forhold
og en efterfølgende lang gæring. Vinen modnes på nye egefade.
1/1 fl. 599,-

2009 BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTA BRUNELLI, ITALIEN

Klassisk kompleks vin med en dyb farve & en duft af brændt træ,
moden frugt & brunt sukker. Fantastisk fyldig smag med
karakter af frugt. 1/1 fl. 650,-

BOBLER

CREMANT DE BOURGOGNE PAUL DELANE BLANC DE NOIRS

Smagen har en god og fyldig struktur samt en blød mousse, hvilket gør den meget imødekommende.

1 glas 59,- 1/1 fl. 345,- Magnum 1,5 ltr. 690,-

CAVA ROSÈ, PINOT NOIR, JUVÉ Y CAMPS

Duften har tydelige toner af blomster, hindbær, jordbær og grapefrugt. Smagen har en god friskhed, der smelter smukt sammen med vinens fylde og intensitet. 1 glas 59,- 1/1 fl. 345,-

DEUTZ BRUT CLASSIC, CHAMPAGNE

Flot gylden farve med et grønt skær. Frisk og blomsteragtig duft med mandelaroma. Ekstremt elegant finish. 1/1 fl. 599,-

DEUTZ ROSÈ, CHAMPAGNE

Frisk og med pink nuancer. Indsmigrende med kirsebær, brombær, granatæbler, ribs, jordbær og stikkelsbær.

1/1 flaske 699,-

DEUTZ DEMI SEC

Meget vellavet champagne med en ren og imødekommende smag. Man får automatisk lyst til et glas mere. 1/1 flaske 599,-

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE, BRUT IMPERIAL NV

Husets ikoniske champagne skabt i 1869. Det sikre valg til enhver festlig lejlighed! Fyldig, tør og med noter af citrus & grape.

1/1 fl. 599,-

MOËT & CHANDON, CHAMPAGNE, IMPERIAL BRUT ROSÈ NV

Et intenst og aromatisk blend af Pinot og Chardonnay. Duft og smag i særklasse med masser af hindbær og vilde blomster.

Den perfekte velkomst! 1/1 fl. 699,-

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE, NECTAR IMPERIAL NV

Krystalklare søde bobler, fyldig med masser af moden frugt. En smagsbombe der kan drikkes gennem hele natten. 1/1 fl. 599,-

DOM PERIGNON, VINTAGE CHAMPAGNE, BRUT

Kult Champagne! 1/1 fl. 1700,-

MOSCATO D'ASTI, FIOCCO DI VITE DOCG

Let mousserende, lækker sødmefuld og masser af tropsike frugter. 1 gl. 55,- 1/1 fl. 295,-

GIN & TONIC

HUSETS, TAK!

Beefeater Gin, med citron & Schweppes Indian Tonic.
79,-

DEN FAMØSE GARTNER

Hendrick's Gin, med agurk & Fever-Tree Indian Tonic.
89,-

MOJITO GIN & TONIC

Skin Gin, med frisk mynte, lime & Indi Lemon Tonic.
109,-

MARMELADE & TONIC

Four Pillars Rare Dry Gin, med orangemarmelade,
appelsin & Gents Tonic.
114,-

MIDDELHAVSBRISE

Gin Mare, med frisk rosmarin, citronduft & 1724 Tonic.
104,-

LATE NIGHT MENU

FRE & LØR 22.00 - 01.00

SNACKSKÅLE

**SALTE MANDLER, GRØNNE OLIVEN
& BLÅ KARTOFFELCHIPS. 59,-**

NACHOS DE LUXE

**SPRØDE NACHOS MED SALSA, LØG, JALAPEÑOS
& FORÅRSLØG. GRATINERET MED CHEDDAROST,
SERVERET MED CREME FRAICHE,
GUACAMOLE OG SALSA.
95,-**

BACON/CHEESE BURGER

**200G. GRILLET HAKKEBØF AF KROGMODNET
OKSEKØD MED SALAT, TOMAT, RØDLØG, SYLTEDE
AGURKER OG BEARNAISEMAYO.
95,-**

COCKTAILS

BRAMBLE

Beefeater gin, Dekuyper brombærlikør, citronsaft & sukkersirup 74,-

COSMOPOLITAN

Absolut citronvodka, appelsin, tranebær. 74,-

DARK 'N STORMY

Gosling's rom, lime, Angostura Bitters & ingefærøl 74,-

MOJITO

Havana Club añejo 3 rom, frisk mynte, lime, rørsukker & danskvand 74,-

PÆRE MULE

Absolut vodka, pæresirup, limesaft & ingefær 74,-

SEX ON THE BEACH

Dekuyper ferskenlikør, ananasjuice & tranebærjuice 74,-

TOM COLLINS

Beefeater gin, citronsaft, sukkersirup & danskvand 74,-

WHITE RUSSIAN

Absolut vodka, Kahlua kaffelikør & mælk 74,-

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Havana Club añejo 3 rom, fraise, sourmix & frosne jordbær 79,-

Kan du ikke finde din favorit? Spørg personalet!

FROGGY'S CAFÉ

OPLEV LIVEMUSIK ELLER DJS

Hver weekend til kl. 5 om morgenen!

Følg vores Facebook-side

@Froggyscafe

eller se vores hjemmeside

www.froggys.dk

for mere information og upcoming events.

NYHED: LATE NIGHT MENU

FRE-LØR 22:00-01:00

VELBEKOMME & TAK FOR BESØGET