



HVGGGE

SEAFOOD BAR
COPENHAGEN 1960

H V G G E

P L A C E

L'ambition de HVGGE Place est de représenter le style de vie scandinave, la douceur de vivre et le bonheur dans l'interaction, l'hospitalité et la création d'événements traditionnels tels qu'ils sont pratiqués en Scandinavie.

HVGGE Place's ambition er at repræsentere den skandinaviske livsstil, Hygge i livet og lykke i interaktion, gæstfrihed og traditionelle begivenheder som der praktiseres i Skandinavien.

La culture danoise des fruits de mer a inspiré le monde entier en matière de consommation générale des produits de la mer. La notion de bars à huîtres, de comptoirs à homards et de comptoirs de fruits de mer en général est née en Scandinavie il y a plus de 150 ans, en raison de la facilité d'approvisionnement. De petites préparations avec peu d'ingrédients issus d'un approvisionnement journalier et de haute qualité.

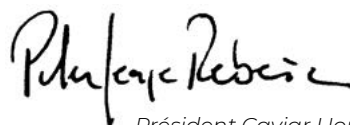
Le Danemark, essentiellement entouré par la mer, a développé de nombreuses façons différentes de préparer les fruits de mer, ce qui est tout à fait unique.

Ces préparations simplistes sont un hommage à un goût raffiné et à un fort " savoir-vivre " autour des produits de la mer, de la côte Danoise.

Den danske skaldyrskultur har inspireret hele verden til enkelt og simpelt forbrug af fisk og skaldyr. Ideen om østersbarer, hummerdiske og generelle skaldyrsserveringer har deres oprindelse i Skandinavien i over 150 år på grund af den nemme tilgang. Det er væsentlige baseret på friskhed, indkøb af høj kvalitet og få men vigtige ingredienser. Danmark, hovedsageligt omgivet af hav, har udviklet mange forskellige måder at «Seafoode» på, som er helt specielle og unikke. Denne forenkede tilberedning baseret på råvarer af høj kvalitet er en hyldest til en finere smag, en stærk "savoir vivre" i kvalitetsfisk og skaldyr.

Det har været et generelt varemærke i danske kystnære skaldyrskøkken og restauranter i århundreder.

Danmark har også en unik sans for design, glas og redskaber, der har udviklet sig, og overlevet over 300 år, og udgør en helt særlig samlet madoplevelse.



Président Caviar House Airport Premium

**LES PETITES BOÎTES
FANGST**

**THE LITTLE FANGST
BOXES**

SMÅ FANGST ÆSKER

*Tapas de style nordique
avec fruits de mer et
herbes, servies avec du
pain danois beurré.*

*Nordic-style tapas
with seafood and herbs,
served with buttered
Danish bread.*

FRUITS DE MER

SEAFOOD

SKALDYR

*Le Danemark,
essentiellement
entouré par la mer,
a de nombreuses
façons différentes
de cuisiner
des fruits de mer,
nous espérons
partager cela
avec vous ici à Hvgge.*

*Denmark essentially
surrounded by the sea
has developed many different
ways as Seafooding,
that is quite special and unique,
we are hoping to share
this with you here in Hvgge.*

CAVIAR

KAVIAR

Sild n°1 14.- CHF
Harengs | *Herrings*
Sild

Brisling n°1 14.- CHF
Sardines | *Sardines*
Sardin

Faerosk laks n°1 14.- CHF
Saumon | *Salmon*
Lak

Huîtres Fine de Claires n°2, 3 pcs 14.- CHF
Fine de Claires Oysters No. 2, 3 pcs
Fine de Claires østers nr 2, 3 stk

Petites crevettes roses, sauce à l'aneth 22.- CHF
Small pink shrimps, dill sauce
Rejer med dildsauce

Grosses crevettes 16-20, 6 pcs 32.- CHF
King prawns 16-20, 6 pcs
Rejer store 16-20, 6 stk

Hareng au curry 18.- CHF
(filets de harengs marinés selon une recette danoise)
Herring with curry (marinated herring fillets according to a Danish recipe)
Karrysild (sildefileter marineret efter dansk opskrift)

Plateau de la mer (selon arrivage) 125.- CHF
Seafood platter (depending on availability)
Skalddyr's Platte (*afhængig af ankomst*)

+ caviarshot 10 g 135.- CHF

Homard du Maine cuit dans sa nage 59.- CHF
Maine lobster cooked in its broth
Hummer fra Maine

Caviar Oscietre HVGGE
Servi sur des mini blinis et avec ses garnitures
Served on mini blinis and with its garnishes
Kaviar med blinis og tilbehør

50g 75.- CHF | 125g 190.- CHF

Caviarshot HVGGE 10 g

20.- CHF

**CHAMPAGNE
& CREMANT**

	1 dl	Bte 75 cl
Lombard " Référence " Brut	15.-	95.-
Lombard " Référence " Rosé	15.-	95.-
Code Rouge Blanc de Blancs Crémant de Limoux, Gérard Bertrand	9.-	59.-
Kir Royal	16.-	

**VINS BLANCS
WHITE WINES
HVIDVINE**

	1 dl	Bte 70 cl Bte 75 cl
Chasselas La Colombe Fechy R. Paccot, VD	8.-	51.-
Chardonnay Frères Dutruy, VD <i>Bio</i>	9.-	65.-
Chasselas Epesses Frères Dutruy, VD <i>Bio</i>		75.-
Sauvignon Domaine Beauvent, GE		65.-
Petite Arvine	10.-	75.-
" Trésor de Famille " Maison Gilliard, VS		
Perle de Sauvignon	8.-	51.-
IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand, FR		
Chablis Pascal Bouchard, FR	10.-	75.-
Sancerre " Les Panseillots " Guillerault-Fargette, FR		75.-

**VINS ROUGES
RED WINES
RØDEVINE**

Le Cadet Cabernet Sauvignon Domaine des Balisiers, GE <i>Bio</i>	8.-	51.-
Pinot Noir Frères Dutruy, VD <i>Bio</i>	9.-	65.-
Malbec Cabernet Franc Henri Badoux, VD		89.-
Syrah Perricone, Sicile, IT	8.-	51.-
Château de l'Hospitalet Gérard Bertrand, FR <i>Bio</i>	10.-	75.-

**VINS ROSÉS
ROSÉS WINES
ROSEVINE**

Rose de Lune Domaine des Balisiers, GE <i>Bio</i>		51.-
Côtes des Roses Pays d'Oc Gérard Bertrand, FR <i>Bio</i>	7.-	49.-

**BIÈRES
BEERS
ØL**

BIÈRES PRESSION DRAUGHT BEERS	0.3l	0.5l
Calanda	6.50	8.50
Mikkeller IPA	7.-	9.-
BIÈRE BOUTEILLE BOTTLE BEER		
Erdinger sans alcool <i>alcohol-free</i>	33 cl	5.50

**COCKTAILS
COCKTAILS**

Hugo Code Rouge, liqueur de sureau, eau gazeuse, menthe, citron vert <i>Code Rouge, elderberry liquor, sparkling water, mint, lime</i>	15.-
Negroni Classique Gin, Vermouth, Campari	16.-
Negroni Sbagliato Campari, Martini Rouge & Code Rouge	16.-
Muscov mule Vodka Qavjar, Ginger beer, jus de citron vert, menthe <i>Qavjar vodka, Ginger beer, lime juice, mint</i>	17.-
Mojito Rhum Havana Anejo blanco, jus de citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse <i>Havana Anejo Rum blanco, lime juice, cane sugar, mint, sparkling water</i>	17.-
Virgin mojito Jus de citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse <i>Lime juice, cane sugar, mint, sparkling water</i>	12.-
Spritz Code Rouge Aperol & Code Rouge	15.-
Bloody Mary Vodka Qavjar, jus de citron vert et jus de tomate <i>Qavjar vodka, lime juice & tomato juice</i>	16.-
Cocktail creation	19.-

**AQUAVIT
AQUAVIT**

	2 cl	4 cl
Akvavit Aalborg Tafel 45° L'original depuis 1846 à boire glacé aux arômes typiques de cummin des prés <i>The original since 1846 to drink iced with typical aromas of meadow cummin</i>	7.-	14.-
Akvavit Aalborg Jubilaeum 40° Aux notes de coriandre, anis et citron <i>With notes of coriander, anise and lemon</i>	7.-	14.-
Akvavit Linie 41.5° Vieille en fût de chêne de Sherry Oloroso <i>Aged in Oloroso Sherry oak barrels</i>	7.-	14.-

**MINERALES &
SOFT DRINKS
MINERALER &
LÆSKEDRIKKE**

Henniez naturelle / légère	50 cl	5.50
Acqua Panna / San Pellegrino	50 cl	5.50
Perrier	33 cl	5.20
Coca-Cola / Zero	33 cl	5.50
Sprite / Fanta	33 cl	5.50
Fusetea	33 cl	5.50
pêche/citron <i>peach/lemon</i>		
Rivella rouge red	33 cl	5.50
Tonic Water Kinley	20 cl	5.50
Ginger beer / Ginger Ale Kinley	20 cl	5.50
Red Bull	25 cl	6.50
San Bitter	25 cl	5.-

**JUS DE FRUITS
FRUITS JUICE
JUICE
FRUGTER**

Jus d'orange frais Fresh orange juice	25 cl	7.-
Jus de saison frais Fresh seasonal juice	25 cl	7.-
Jus de pomme Schorle Schorle apple juice	33 cl	5.50
Jus de tomates Tomato juice	20 cl	5.50

**BOISSONS
CHAUDES
HOT DRINKS
VARME
DRIKKE**

Café, Café décaféiné, Espresso Coffee, Decaffeinated coffee, Espresso	4.50
Ristretto	4.50
Cappuccino, Renversé / White coffee, Latte macchiato	5.-
Double Espresso	6.-
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5.-
Thé, voir notre sélection	4.10
Tea, see our selection	
Supplément lait végétal Vegetable milk supplement	+0.30

Kanel Kaffe	6.50
Café à la cannelle <i>Cinnamon Coffee</i>	

**APÉRITIFS
APERITIFS
FORRETTER**

	4 cl
Campari	8.-
Martini rouge	8.-
Apérol	8.-
Ricard	8.-
Cointreau	10.-
Limoncello	12.-

**SPIRITUEUX
SPIRITS
ÅNDER**

	4 cl
Qavjar vodka Nr 1 Baliqshi Reserve	14.-
Qavjar vodka Nr 2 Handmade since 1908	14.-
Qavjar vodka Nr 3 Raspberry Reserve	14.-
Hendricks	16.-
Bombay Sapphire Gin	14.-
Havana Anejo blanco	12.-
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	16.-
Tequila	2 cl 7.-
Jameson	13.-
Jack Daniels 7 ans <i>years</i>	14.-
Chivas Regal 12 ans <i>years</i>	16.-
Oban 14 ans <i>years</i>	18.-
Lagavulin 16 ans <i>years</i>	22.-
Cognac Hennessy XO	28.-
-	
Accompagnement Soft Soft supplement	5.-



Tous nos prix sont en francs suisses – TVA incluse.
All our prices are in Swiss francs - VAT included.

www.hvgge.com