
Vores køkken:

Hos Vinøs inddeler vi vores vine i nedenstående kategorier. Dem har vi matchet med vores lækre kød og oste. Spørg i baren hvis du vil vide mere om konceptet.



Platterne

Vi tilbyder platter med charcuterie eller ost, hver for sig eller i skøn blanding. Vi forsøger at vælge noget der passer godt til den vin du har valgt!

Den lille , med 3 forskellige slags ost og/eller kød	95,-
Den mellem , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	125,-
Den store , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	145,-
Luxus på toppen , 1 skive Foie Gras på din platte	60,-
Foie Gras-tallerken , 2 skiver m. nyristet rugbrød til	125,-
Foie Gras-tallerken , med Loupiac dessertvin	200,-
Sortfodsskinke , 1 lille tallerken m. 6-8 skiver	150,-
Croque Vinøs , vores udgave af en lækker toast	65,-

Sig meget gerne til hvis der er noget du ikke tåler eller bryder dig om inden vi sammensætter platten.

Platterne serveres med dejlig olivenolie fra Priorat i Spanien samt 1 brødkurv pr. servering. Godt og økologisk!

Ekstra brødkurv kan tilkøbes for 20,-



Fisken

Sardiner i olivenolie fra Pinhais i Portugal.

Krydrede sardiner i olivenolie fra Pinhais i Portugal.

Tunfilet i jomfruolivenolie fra Atlanterhavet. Bæredygtig.

Makrelfilet i krydret olivenolie fra Pinhais i Portugal.

Med sort peber og chili.

Alle dåserne serveres med ristet rugbrød, citron og mayonnaise.

75,-



Snacks

Saltede marcona-mandler fra Spanien	40,-
Grønne & Sorte oliven fra Frankrig	35,-

Køkkenet lukker kl. 21.00 alle dage!