

Vores køkken:



Snacks

Saltede marcona-mandler fra Spanien	40,-
Grønne & Sorte oliven fra Frankrig	40,-
Chips med Sort trøffel, Olivenolie eller Pimenton	35,-



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	115,-
Den mellem , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	145,-
Den store , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	165,-
Sortfodsskinke , 1 lille tallerken (ca. 50 g) med brød	125,-
1 stor tallerken (ca. 100 g) med brød	200,-
Bresaola , okseinderlår med parmesan og olivenolie	95,-
California Surf'n'turf , lidt godt fra havet og marken - med 3 x 10 cl. Lækre Californiske vine til	375,-

Vinøs Julemenu

Lidt godt fra havet, fra marken og til den søde tand - med 3 gode glas vin til	395,-
--	-------

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 25,-



Fisken

Fisketallerken med rimmet laks og ørredrogn, rosérejler med mayo og citron samt røget torsk med tangsalat - selvfølgelig med lækker brød til - perfekt til et dejligt glas hvidvin eller rosé! 145,-

Sardiner i olivenolie fra Pinhais i Portugal.	
Krydrede sardiner i olivenolie fra Pinhais i Portugal.	
Tunfilet i jomfruolivenolie, stangfanget i Atlanterhavet.	
Ansjoser i olivenolie, bæredygtigt fisket i Biscayen og let saltet.	
Blåmuslinger i escabeche - en lækker, let syrlig marinade.	
Malkretillet i krydret olivenolie fra Pinhais i Portugal, med sort peber og en lille smule chili.	

Alle dåserne serveres med godt brød, citron og mayonnaise 80,-



De lune

Croque Vinøs , vores udgave af en lækker toast	75,-
Bayonneskinke, lagret Meule du Jura (ost) og estragonsennep	
Vegetartost , Gedeost, tomat og grøn pesto	75,-

Tarte Vinøs

Kender du *Flammkuchen* eller *Tarte Flambee*? Det er en over 200 år gammel vin fransk opskrift fra Alsace, Pfalz og Baden. En sprød bund med hvid creme som vi laver i disse variationer:

Den traditionelle - med røget bacon i tern og rødøl	75,-
Den vegetariske - med gedeost, porrer og tomater	75,-
Den med fisken - laks, rødøl og rucicola	75,-
Den søde - med gedeost, honning og valnødder	70,-

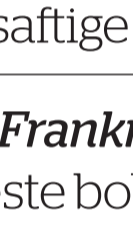
TILBUD - Valgfri Tarte Vinøs med et glas tør Riesling 150,-

Alt efter hvilken Tarte Vinøs du vælger, kan du prøve fx en frisk Riesling, Grüner Veltliner eller en mere fyldig Chardonnay - eller måske en let rødvin?. Syren i cremen og toppingen på en Tarte Vinøs passer perfekt til et køligt glas vin - hvad bliver din favorit?

Brownie - lunet med lidt valnødder og evt. creme fraiche	40,-
Romkugle - med vestindisk rom	35,-

Det Varme Køkken åbner kl. 18.00 - Køkkenet lukker kl. 21.00

Månedens Vine i November



Tenuta Viglione drives af Giovanni Zullo, som er 3. generation på vingården. Han har bygget et nyt og topmoderne vineri og dyrker sin vin 100% økologisk. Markerne er beliggende på Murgian plateauet i 360-450 meters højde, som bidrager til en dejlig kølighed og behersket syre i vinene.

2019 Tenuta Viglione Falanghina DOC Ø

Falanghina er ikke verdens mest kendte druesort, sandsynligvis er den indvandret fra Grækenland engang fra længe siden. Mineralsk, tropisk, intens, krydret og med aromaer af ferskenskud, pollen og gult æble. En virkelig smuk sjældenhed.

2019 Tenuta Viglione Primitivo DOC Ø

Kølig og mineralsk Primitivo, så man virkelig forstår, hvad det er, denne drue kan. Her er der kølige hindbær, jordbær og kirsebær, saftighed, balance og ikke mindst en skøn letdrikkelighed. Elegant flot Primitivo, der sidder lige i skabet.

Medlemmer får et valgfrit Månedens Glas hver måned!

Meld dig ind i Vinøs' Medlemsklub og få et 'gratis' glas Månedens Vin hver måned! Hertil kommer rabatter på vin, mad og arrangementer. **Kun kr. 150,- pr. halvår!** Spørg i baren eller læs mere på vinos.dk

Gode glas i November

Flight

California Flight 225,-
I forbindelse med California Wine Weeks og præsidentvalget tilbyder vi 3 x 10 cl. dejlig Farmstead Chardonnay og Pinot Noir samt en Long Meadows Cabernet Sauvignon.

Mousserende

Can Vendrell Estate, Penedes, Spanien Ø V 75,- 325,-
Frisk, ren og sprød Cava med fine, raffinerede bobler og charme. Aromaerne af æbler, citrus, tropisk gul frugt samt briôche fra faskelagringen. Fyldig og rund smag med en anelse sødme til den saftige syre.

Armance B, Cremant de Loire, Frankrig Ø 85,- 375,-
Sprød mineralitet med de fineste bobler. Leflig frugt med duft af modne gule æbler og lidt stjernefrugt. God mundfylde og en smag med masser af nuancer og lag af grønne æbler. Minimal svovling til glæde for nydelsen.

Hvide

2019 Dog Point Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand Ø 110,- 450,-
En flot og kompleks aroma med forfinede nuancer af bl.a. blomster, tomatstilk, melon, lime og flint. Smagsoplevelsen er slank og pakket med mineralsk og kølig lugt. 95 point af Bob Campbell

2019 Weinhaus Heribert Boch Urstück GG, Mosel Tyskland Ø V 90,- 375,-
En skøn Riesling Spätlese med fyldig aroma med æblemos, fersken, limecitrus, syltet ingefær og hints af stenet mineralitet. I smagen mere moden æble, fersken og masse af citrus. Tør men med tydelig bærødme, der balanceres af med en frisk og høj syre.

2019 Guimaro Blanco VV, Ribeira Sacra, Spanien BD 95,- 425,-
6 måneder 'sur-lie'. Vinen fremstår derfor helt ren og med en dejlig dybde samt en lang og forførende eftersmag. Nuancer af hvid fersken, friskplukkede Ingrid Marie æbler og grøn melon. Tillykke! 92 pts fra WineAdvocate

2019 Tenuta Viglione Falanghina DOC, Puglia Italien Ø 75,- 285,-
Månedens vin
Falanghina er ikke verdens mest kendte druesort, sandsynligvis er den indvandret fra Grækenland engang for længe siden. Mineralsk, tropisk, intens, krydret og med aromaer af ferskenskud, pollen og gult æble. En virkelig smuk sjældenhed.

2018 Collini Novaresi Bianco, Alto Piemonte, Italien N 75,- 285,-
En let fyldig vino fra Alto Piemonte med en flot aroma af florale noter, gul frugt, stikkelsbær og fyrrenåle. Druen Erbaluce ligger 6 måneder 'sur-lie' som giver god fylde til den mineralske, delikate og vedvarende smag.

2019 Bellane Côtes du Rhône-Villages Valreas Blanc Ø 95,- 395,-
Håndhøstede druer og naturligt gær, lagret i store cementkar og med aromaer af blødt, hvide blomster, kruste sten, citrusskal og mandarin. Smagen er fyldig, krydret og læskende på samme tid.

2017 Farmstead Napa Valley Chardonnay, Long Meadow Ranch, USA Ø 115,- 475,-
Ikke ulig en flot hvid bourgogne. Duften er fyldt med modne citrusfrugter, honningmelon, grønne æbler, vanilje og rindrunder. Fyldig smag med ananas og limeskal, der toppes med kølig smør østersminerale.

Rosé
2019 Collini Novaresi Rosato, Alto Piemonte, Italien N 75,- 285,-
Blendet af Nebbiolo og de lokale druer Vespolina og Uva Rara. Lækker hindbær aroma med citrus nuancer og en frisk, blød og vedvarende smagen. Friskt sødme og så kommer syren med en bitter pomelo-afslutning.

Orange
2017 Bat Berri, Bizkaiko Txakolina, Spanien Ø 110,- 450,-
Hondarrabi Zuri - har du smagt dén drue før? Æblenoter, mandarin og citrus i næsen og dertil lidt grønne figer i munden. Spontangæret, ufiltreret og med ultra-hands off-vinmageri. Mild, let tannisk, syrelækker og rund.

Røde
2018 Chiroubles cru 'Grille Midi', Frankrig Ø 110,- 450,-
Så er det Gamay-tid En varm årgang med aroma af æblechips, figen og lidt grapeskal. I smagen bidrager brombær og vel modne kirsebær til at holde det saftigt.

2017 Domaine Fagot, Bourgogne Rouge, Chassagne Montrachet, Frankrig BD 95,- 395,-
Masser af bær i næsen, ekstrem livlig på paletten og en finish som er let og elegant. Jorden dyrkes efter bæredygtige principper (lutte raisonnée) og Fagots vine vinificeres traditionelt, naturligt og med 12 til 14 måneders lagring på fad i domænets kælder.

Manso Crianza 2017, Ribera del Duero, Spanien Ø 80,- 350,-
Dejlig intens aroma af blåbær, blomster, kakao og vaniljenoter fra de 12 måneder på både amerikanske og franske fade. En rund, blød og fyldig Ribera!

2018 Collini Novaresi Vespolina Alto Piemonte, Italien N 80,- 325,-
En skønny fyldig vin med flot struktur og vedvarende smag. Måske lidt krydret med noter af friskkværmet hvid peber og et strejf af sydfranske urter. På ganen komplimenteres det hele af en virkelig elegant og fin struktur.

2019 Tenuta Viglione Primitivo DOC Ø Månedens vin 75,- 285,-
Kølig og mineralsk Primitivo, så man virkelig forstår, hvad det er, denne drue kan. Her er der kølige hindbær, jordbær og kirsebær, saftighed, balance og ikke mindst en skøn letdrikkelighed. Elegant flot Primitivo, der sidder lige i skabet.

2013 Montepeloso Alpha IGT Costa Toscana, Italien BD 95,- 395,-
Er sandsynligvis den grimmeste etiket i baren, men et mesterstykke på 4 druer med mørkerøde, modne bær. Måske én af områdets mest forførende vine. Silkeblød og kompleks, kraftfuld og elegant, her i året 2013.

Ø = Økologisk B = Biodynamisk N = Natur V = Vegansk BD = Bæredygtig

Andet

Øl

Øl på fad fra Kronenbourg og Brooklyn Brewery samt specialøl på dåse. Vi har naturligvis også en alkoholfri. Friskt og godt!

	Lille	Stor
1664 Kronenbourg Blanc	35,-	65,-
Brooklyn East IPA	35,-	65,-
Brooklyn Lager	35,-	65,-
Tuborg Classic, 40 cl på fad	45,-	
Svanke Don't Worry julebryg 0,5% - 50 cl.		65,-
Nordic, alkoholfri, 33 cl.	40,-	
Dry & Bitter - se udvalg i baren, 44 cl. på dåse		65,-

KAFFE OG TE Ø Lille Stor

Kaffe - stempelkande med friskmalede bønner, mælk og sukker 40,- 70,-

	Single	Db.
Espresso	20,-	25,-
Americano	25,-	30,-
Cortado	25,-	30,-
Latte	35,-	40,-
Cappuccino	35,-	40,-
En Brownie til ...?		40,-
Eller en Romkugle?		35,-
Te, Emeyu, 4 varianter	Kop	30,-

Sodavand

Dansk producerede, økologiske sodavand uden alt det kunstige, bare med ekstra meget saft. INGEN kunstige aromaer, tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler. 25 cl.

Sodavand fra Macarn Ø	30,-
Lemon, Hindbær, Rabarber, Ginger Beer eller Hyldeblomst	
Sodavand fra Fejø Ø	30,-
Æble, Pære eller Rabarber	
Sodavand, Coca Cola og Coca Cola Zero 25 cl	30,-

DRUEMOST

D'Uva Chardonnay med Spirulina Ø	23 cl	40,-
D'Uva Merlot Ø	23 cl	40,-
Jus de Chardonnay Ø	33 cl	60,-
Jus de Sauvignon Blanc Ø	33 cl	60,-
Jus de Rosé Ø	33 cl	60,-
Jus de Gamay Ø	33 cl	60,-
Jus de Merlot Ø	33 cl	60,-

Ekstra kande filtreret vand 20,-
Ekstra kande dansk vand 30,-

Ø = Økologisk B = Biodynamisk N = Natur V = Vegansk BD = Bæredygtig



VINLISTE



Vinos



Vinbar

#klimatosse

Vi arbejder altid på at være lidt mere #klimatosse - det betyder, at vi har fokus på at vælge bæredygtig mad og vin - vi har ikke sat mål på indsatsen, da det af og til er bedre at servere noget hvor bonden har været omhyggelig med at passe på naturen og der er lidt kortere transport. Og du kan altid se i menukortet om det er økologiske, biodynamiske eller naturvine, der er på kortet.

Vin



Mousserende

Mousserende vine får deres bobler fra en gæring i lufttætte containere. De mest almindelige produktionsmetoder for mousserende vin er 'Methode Traditionelle' og 'tank metoden'. Mousserende vine produceres over hele verden og følger ofte de samme metoder samt druesorter, som man finder i Champagne distriktet i Frankrig.

Can Vendrell Estate, Brut, Xarel-lo, Parallada, Macabeo Ø V	325,-
Col Dorato Prosecco DOC Extra Brut Bæredygtig	325,-
2018 Fongoli Bullarum Laetitia, Petillant Naturel, Trebbiano, Ø	375,-
Armance B Brut, Cremant d'Loire, Chardonnay Ø	375,-
Bietighöfer Cremant, Pinot Noir/Pinotage B	475,-
2016 Simpsons, Chalkland Classic Cuvée, Pinot Noir/Chardonnay	625,-
Champagne Jean Velut NV, Premier Temps Brut, Chardonnay / Pinot Noir, Bæredygtig	550,-
Champagne Legret & Fils Equilibre, Pinot Noir, -Meunier & Chardonnay Ø V	525,-
Champagne Legret & Fils Corolle Rosé, Pinot Noir, -Meunier & Chardonnay Ø V	650,-
Champagne Legret & Fils Mineral, Chardonnay Ø V	750,-



Hvide

DELETTE

Lette hvidvine er kendt for deres tørre og forfriskende og syrlige smage. De fleste lette hvidvine er skabt til at blive drukket unge når de har mest syre og størst frugt.

2019 Sentir Ecologico Blanco, Airen / Sauv. Blanc Ø	285,-
2018 Collini Novaresi Bianco DOC, Erbaluce N	285,-
2019 El Picoteo Blanco, Verdejo/Sauvignon Blanc Ø	285,-
2018 Booze Boddy, Hannes Bergdoll, Scheurebe N	575,-
2018 Winzerkeller Seewinkel Grüner Veltliner	285,-
2016 Kornell Pinot Grigio 'Gris'	350,-
2017 Pfaffel, Weinviertel Reserve, Hund, Grüner Velt.	500,-
2019 Luminary Sauvignon Blanc Ø	300,-
2014 Rock Ferry, Sauvignon Blanc Ø	300,-
2018 Bietighöfer Sauvignon Blanc B	100 cl. 350,-
2017 Paul Cherrier Sancerre Sauvignon Blanc Ø	475,-
2019 Dog Point, Sauvignon Blanc Bæredygtig	450,-
2019 Domaine Vacheron Sancerre Sauvignon Blanc B	525,-

Vin

2017 Jean-Charles Fagot, Aligoté Bæredygtig	350,-
2019 Domaine Smith-Chapel, Aligoté B	575,-
2016 Belondrade y Lurton, Verdejo	625,-

DEFYLDIGE

Fyldige hvidvine er kendt for deres fede og kraftige smag. De får oftest lov til at lagre på bundfaldet eller egetræsfade og derved opnår vinen nye fyldige karakterer som fløde, vanilje og smør.

2019 Tenuta Viglione Falanghina DOC Ø M	285,-
2019 La Pieve Bianco Luna, Vermentino / Verdicchio / Sauvignon blanc Ø	295,-
2018 Ventisei Trebbiano, Malvasia, Sangiovese Ø	325,-
2019 La Vinyeta Heuss Blanc (uden sulfid), Macabeo, Garnatxa Blanca og Xarel·lo Ø	350,-
2019 Tallarol (uden sulfid), Pansa Blanca Ø	425,-
2019 Guímaro Blanco VV, Godello + 4 druer BD	425,-
2017 Gaia, Assyrtiko Wild Ferment Ø	450,-
2016 Albet I Noya Lignum Blanco, Chardonnay Ø	325,-
2018 Bietighöfer Reserve Chardonnay B	375,-
2018 Jean-Charles Fagot, Rully Chardonnay BD	475,-
2017 Jean-Charles Fagot, St. Aubin, 1. Cru Chardon. BD	750,-
2018 Jean-Charles Fagot, Chassagne Montrachet Bl. BD	775,-
2018 Garnier, Chablis, Chardonnay Bæredygtig	450,-
2016 Garnier Chablis 1er Cru Fourchaume, Char. BD	650,-
2014 Garnier Chablis Grand Cru Vaudesir, Char. BD E	900,-
2017 Chablis 1er Cru, Montmain, Chardonnay	525,-
2018 Domaine Jean Dauvissat Chablis, Chardonnay B	450,-
2018 Domaine Jean Dauvissat Chablis Cuvée Claire, Chardonnay B	575,-
2018 Domaine Poitout, Chardonnay	450,-
2017 Long Meadow Ranch Farmstead, Chardonnay Ø	475,-
2018 Lou Dumont Bourgogne Bio Blanc, Chardonnay B	525,-
2017 Beaune 1er Cru Teulions Chardonnay	650,-
2018 Lost under heaven, Chardonnay N	650,-
2018 Lost under heaven, Chardonnay N MAGNUM	1400,-
2016 Bouzereau Meursault Poruzots 1er Cru, Chardonnay E	1000,-
2016 Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru, Chardonnay E	1695,-
2016 I Custodi, Ante Etna Bianco Carricante Ø	475,-
2019 Bellane Côtes du Rhône-Villages Valreas Blanc Marsanne/Rousanne/Viognier Ø	395,-
2019 Domaine La Sarabande, Marsanne/Rousanne Ø	435,-

Vin

DE AROMATISKE

Aromatiske hvidvine har parfumerede og søde frugtaromaer, men kan variere fra tør til sød i smagen.

2016 Terre di Sarizzola Derthona, Timarosso	Ø	395,-
2016 Terre di Sarizzola Biancornetto, Timarosso	Ø	495,-
2017 Bernard Series, Old Vines Chenin Blanc	BD	475,-
2016 A. Lambert Les Perriers, Chenin Blanc	Ø	425,-
2016 A. Lambert Clos David Blanc Breze Chenin Blanc	Ø	600,-
2015 A. Lambert Coulee de Saint Cyr, Chenin Blanc	Ø	650,-
2017 Luis Anxo A Teixa, Macabeo	Ø	625,-
2014 Soucherie Chaume Coteaux de Layon Premier Cru, Chenin blanc	Ø	625,-
2017 Bietighöfer Riesling Reserve Tradition	B 100 cl.	350,-
2017 Bietighöfer Riesling Reserve Trocken	B	375,-
2018 Hannes Bergdoll Kalmitt Kabinett, Riesling	B	375,-
2019 Weinhaus Heribert Boch Urstück GG Riesling Spätlese Trocken	Ø	375,-
2019 Weinhaus Heribert Boch Laurentiusberg GG Riesling Trocken	Ø	375,-
2016 Barmès-Buechers, Riesling Tradition	B	400,-
2018 Wagner Stempel Riesling vom Porphyrr	Ø	420,-
2016 Kolfok Welschriesling N		475,-
2016 Van Volxem Alte Reben, Riesling	B	500,-
2019 Wagner Stempel Heerkretz Riesling Spätlese	Ø	550,-
2019 Wagner Stempel Heerkretz Riesling GG (100 Parker point)	Ø	700,-
2017 Wagner Stempel GG Heerkretz (95 point Decanter)	Ø	700,-
2014 Bott Geyl Riesling Schlossberg	Ø	700,-

Ø = Økologisk B = Biodynamisk N = Natur V = Vegansk

E = Extravinøs, vores udvalg af særligt eksklusive vine. Også på glas!

Vin



Orange

Orangevin er hvidvin, der er lavet som rødvin. Altså vin, hvor skallerne fra druerne ligger med i mosten under eller efter gæringen for at afgive smag og tanniner. Skallerne afgiver en orange farve - deraf navnet orangevin.

2019 PIG Orange Swine, Marsanne/Rousanne B	325,-
2017 Bat Berri, Hondarrabi Zuri Ø	450,-
2019 Biancofongoli, Trebbiano N	360,-
2018 Fongoli Maceratum, Trebbiano Ø	600,-
2019 Domaine Begude Orange, Chenin Blanc / Gewürtztraminer Ø	425,-
2018 Gustavshof Orange, Chardonnay N	425,-
2017 Karamera, Lorenzo Pusole, Cannonau Bianco B N	425,-
2019 Siuralta Montsant, Garnatxa N	450,-
2018 Tek-Nat, Stefan Dorst, Pinot Gris N	575,-
2017 Lorenzo Pusole, Vermentino N	425,-
2018 Enrosado, Garnacha Gris Ø V	350,-
2018 Attis Sitta, Albariño BD	450,-
2017 Davvero Calalta, Riesling N	500,-



Rosé

Producere ikke ved at blande blå og grønne druer, men ved at udbløde drueskallerne med vinen i en kortere tid. Rosé produceres i alle større lande og af næsten alle typer druesorter - både blå og grønne. Der kommer flere til sommer!

2019 Domaine de Pennautier, Cinsault, Grenache, Merlot og Syrah	250,-
2019 Collini Novaresi Rosato DOC, Uva Rara, Nebbiolo, Vespolina N M	285,-
2018 Artazuri, Garnacha Ø	250,-
2019 El Picoteo Rosado, Syrah Ø	285,-
2018 La Pieve Rosa Selvatica, Syrah Ø	295,-
2018 Bietighöfer Rosé Reserve, Pinot Noir/Pinotage B	350,-
2018 Vin de Pierre, IGP Domaines Bunen, Grenache og Syrah Ø B	375,-
2019 Chateau Paradis, Terre des Anges, Syrah, Mourvedre, Rolle, 93 Parker-point	450,-
2018 Chateau Paradis, Grenache og Syrah - Magnum 150 cl	700,-

Vin



Røde

DELETTE

Lette, røde vine er ofte transparente i farven og har en forholdsvis høj syre. De kendes ved deres røde bærearomaer, som bedst fanges i et stort ballonformet vinglas.

2018 Winzerkeller Seewinkel Zweigelt Ø	285,-
2016 Querfeldein rot - Zweigelt B	425,-
2019 Domaine Chapel Beaujolais Village, Gamay B	475,-
2018 - MAGNUM	875,-
2018 Chirouble Cru, Grillé Midi, Gamay Ø	450,-
2018 Nada Cristal - Rousillon, Carignan/Macabeo N	625,-
2017 Alheit Vineyards Flotsam & Jetsam, Cinsault N	425,-
2016 Bietighöfer Spätburgunder Reserve Trocken B	375,-
2016 Hannes Bergdoll, Spätburgunder B	395,-
2016 Wagner Stempel Spätburgunder Ø	395,-
2017 Jean-Charles Fagot, Bourgogne Rouge, Pinot N. BD	395,-
2018 Jean-Charles Fagot, Chassagne Montrachet Pinot Noir BD E	700,-
2017 Jean-Charles Fagot, Volnay Pinot Noir BD E	875,-
2016 Babich Headwater Estate Organic, Pinot Noir Ø	450,-
2018 Rebholtz Pfalz Spätburgunder, Pinot Noir Ø	525,-
2016 Paul Cherrier Sancerre Sauvignon Rouge Ø	475,-
2015 Domaine Vacheron Sancerre Rouge, Pinot Noir B	525,-
2017 Whole Cluster Pinot Noir Bæredygtig	575,-
2008 Beaune 1er Cru "Les Teurons" Pinot Noir E	725,-
2008 Savigny-les-Beaune 1er Cru, Pinot Noir E	725,-
2013 Domaine Blain Chassagne Montrachet, 1er Cru Bourgogne, Pinot Noir E	725,-
2016 Farmstead Long Meadow Ranch Pinot Noir Ø	675,-
2017 Storm Wines Vrede Pinot Noir Bæredygtig E	775,-
2015 Pommard 1er Cru "Le Clos des Boucherottes", Pinot Noir E	975,-
2013 Louis Latour Vosne-Romanée, Pinot Noir E	1.125,-
2001 Corton Renardes Grand Cru, Magnum, Pinot N. E	1.750,-
2016 Umathum Blaufränkisch B	375,-

DE MIDDELFYLDIGE

Kaldes ofte for madvine på grund af deres evne til at parre med en bred vifte af retter. De middelfyldige vine er overvejende domineret af røde frugter og bær i smagen.

2017 Collini Novaresi Uva Rara DOC N	285,-
2018 Gattone Rosso, Abruzzo, Italien Ø	285,-
2017 La Vedetta Barbera d'Asti Serasino BD	450,-
2016 Terre di Sarizzola Barbera Ø	395,-

Vin

2015 Suertes del Marques La Solana, Listán Negro N	450,-
2016 Casesparce by Pusole, Monica/Garnacha N	500,-
2018 12 Volts, Callet/Fogoneu/Syrah Ø	475,-
2018 4 Kilos, Callet Ø	750,-
2019 Guímaro Vino Tinto VV, Mencia N	400,-
2018 Guímaro Camiño Real Single Vineyard, Mencia N	450,-
2018 Guímaro Finca Meixeman Real Single Vineyard, Mencia N	650,-
2018 Guímaro A Ponte, Mencia N	750,-
2018 Guímaro Finca Pombeiras, Mencia N	800,-
2018 Guímaro Finca Capeliños Single Vineyard, Mencia N	800,-
2017 Lavagnoli Valpolicella DOC BD	295,-
2017 Lavagnoli Valpolicella Ripasso Superiore DOC BD	395,-
2016 Lavagnoli Valpolicella Amarone DOCG BD	625,-
2017 Fattoria Ormanni Chianti, Sangiovese Ø	325,-
2016 La Pieva Rossa Vita Maremma, Sangiovese Ø	295,-
2017 Ventisei IGT, Cab. Sauv./Sangiovese/Merlot Ø	325,-
2018 Juice Azylum, Sangiovese og Merlot N	425,-
2013 Montepeloso Alpha, Montepulciano/Sangiovese BD	395,-
2016 Montepeloso A Quo, Montepulciano, Sangiovese BD	425,-
2015 Montepeloso Eneo, Montepulciano/Sangiovese BD	700,-
2019 Rossofongoli, Sangiovese/Montepulciano N	400,-
2017 Avignonesi Rosso di Montepulciano DOC, Sangiovese/Syrah Ø	375,-
2018 Avignonesi Dadi, Sangiovese N	500,-
2015 Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Sangiovese Ø	575,-
2014 Il Molino di Grace Chianti Classico Riserva DOCG, Toscana, Sangiovese B	475,-
2016 Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, Sang. Ø	475,-
2013 Cerbaiona Sangiovese IGT, Montalcino, Sangiovese B	575,-
2011 Chianti Classico Gran Selezione di Grace, Sang. B	650,-
2013 Armilla, Brunello di Montalcino, Sangiovese Ø B	725,-
2016 Montepeloso Nardo, Sangiovese, Cab. Sauv. BD	925,-
2013 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG, Sangiovese	1500,-
2012 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Cerretalto DOCG, Sangiovese B E	2800,-
2016 Rivatonda, Calalta, Cabernet Franc N	450,-
2014 A. Lambert Clos L'Etoile Brézé Rouge Saumur, Cabernet Franc Ø	625,-
2017 De Liella Frappato Ø	350,-
2017 Domaine Mas Baux Mataro Boy, Mourvedre Ø	375,-
2016 Graci Etna Rosso DOC, Nerello Mascalese B	450,-
2012 I Custodi, Ætneus Etna Rosso, Nerello Mascalese Ø	525,-
2015 Graci Etna Rosso Arcuria Sopra Il Pozzo DOC, Passopisciaro, Nerello Mascalese B E	1400,-
2014 Graci Etna Contrada Barbabecchi IGT Sicilia, Passopisciaro, Nerello Mascalese B E	1500,-

E = Extravinøs, vores udvalg af særligt eksklusive vine. Også på glas!

Vin

DEFYLDIGE

Fyldige rødvine har ofte mange tanniner, rig frugtsmag og dyb rød farve fra et højt indhold af anticyaniner fra druens skal. De kan nydes alene eller med tilsvarende fyldige retter.

2019 Celler des Les Aus Merla (uden sulfid), Mataro	Ø	500,-
2018 Clos Bellane, Cote du Rhone Villages, Rhone blend	Ø	375,-
2017 Chateau Maucoil CdR Villages, GSM blend	Ø	350,-
2016 Bogan goes Walk About, Syrah/Grenache		450,-
2017 Bellane Chateauneuf du Pape Urganien 1.14	Ø E	750,-
2018 La Vinyeta Heuss Negra, Garnatxa/Carinyena	Ø N	350,-
2017 Bellingham Homestead Pinotage	Bæredygtig	400,-
2019 Tenuta Viglione Primitivo DOC	Ø M	285,-
2016 BIOlogik Puglia IGT Primitivo Organic	Ø	325,-
2014 Quinta Quietud, Tempranillo	Ø	550,-
2011 Valenciso Reserva, Rioja, Tempanillo		500,-
2018 Bobal Mil Historias	Ø	325,-
2018 Syrah Mil Historias	Ø	325,-
2016 Brotte Saint Joseph Marandy, Syrah		475,-
2014 Crozes-Hermitage, Calendes Organic, Syrah	Ø	525,-
2015 Shaw & Smith Adelaide, Shiraz		550,-
2015 Bellingham Basket Press Syrah	Bæredygtig	600,-
2018 El Picoteo Tinto, Syrah/Monastell	Ø	285,-
2015 Grifalco, Aglianico Daginestra	Ø	575,-
2019 Collini Novaresi Vespolina DOC	N	325,-
2018 Collini Novaresi Nebbiolo DOC	N	350,-
2015 Fratelli Barale Barolo Vendemmia, Nebbiolo	Ø	525,-
2011 Ghemme DOCG Vigna Cavenago, Nebb./Vesp.	N	575,-
2011 Tre Vigne Gattinara, DOCG Piemonte, Nebbiolo		650,-
2013 Cantina del Pino Barbaresco DOCG, Nebbiolo	B	650,-
2007 Barolo Vigneto Boscareto Beni di Batasiolo, Nebb.	E	825,-
2012 Massolino Barolo Parussi DOCG, Nebbiolo	Ø	950,-
2012 Massolino Barolo Vigna Rionda Riserva DOCG	Ø E	1500,-
2010 Svoltacarozze, Sangiovese / Cabernet Sauvignon		350,-
2015 Lander Jenkins, Cabernet Sauvignon		425,-
2016 Long Meadow Ranch, Hunt & Harvest, Cab. Sauv.	Ø	695,-
2015 Château Tour Calon, Montagne Saint-Emilion	Ø	450,-
2015 Château Les Barrailots Margaux, Bordeaux Blend		525,-
2015 Long Meadow Ranch Hunt & Harvest, Merlot	Ø	600,-
2017 Manso Crianza Ribera del Duero Tinto del Toro	Ø	350,-
2018 Comando G, La Bruja de Rozas, Garnacha	BD	475,-
2015 Solá Classic, Priorat Bleu 1777, Garnacha/ Carinena	Ø	425,-
2012 Rocca di Castagnoli Buriano, Chi. Cl., Cab.Sauv.	NE	700,-
2016 Pavillon Taillefer St. Emilion Grand Cru, Cab. Sauv. Merlot	BD E	750,-
2012 Montepeloso Gabbro, Cabernet Sauvignon	BD	975,-

Andet




Hedvine

Hedvine rangerer fra off-dry (halv tør) til meget sød. De sødeste af disse vine og dem med højest syre, kan gemmes i mange år og kan udvikle fine noter af nødder. Hedvine har en højere alkoholprocent end vin.



PORTVIN

Dalva, Tawny Reserve Organic  (37,5 cl)	75,-	300,-
Dalva Tawny	55,-	350,-
Dalva Tawny 10 years	75,-	550,-
Dalva Tawny 20 years	90,-	800,-
Dalva White Colheita 2007	85,-	750,-
Dalva White 10 years	75,-	550,-
Niepoort 10 Years Old Tawny	75,-	550,-
Niepoort White 10 Years Old	75,-	550,-
Dalva Vintage 2011		850,-
Niepoort Vintage 2015		825,-


MADEIRA

Madeira Barbeito 5 års Boal, Madeira (50 cl)	65,-	350,-
--	------	-------

SHERRY

2017 Don PX Vino Dulce Natural, Jerez, Spanien, 1/2 flaske (37,5 cl)	60,-	275,-
1988 Don PX Gran Reserva 37,5 cl., Jerez, Spanien 1/2 flaske (37,5 cl)	70,-	325,-

VERMOUTH

	10 cl	
Pio Cesare Vermouth, Piemonte, Italien	95,-	
Rey Fernando Vermut, Jerez, Spanien	60,-	
Priorat Natur Vermouth, Spanien 	65,-	
Armas De Guerra Vermouth Reserva Blanco, Bierzo, Spanien	50,-	
Bietighöfer Wermutwein, Pfalz, Tyskland 	75,-	
Bietighöfer Wermutwein Grand Luxe 1000, Pfalz, Tyskland 	120,-	

Andet



Spiritus

Cognac og avec, vores 4 nordiske Gin-typer samt et par klassikere med et nyt twist!



SPIRITUS	3 cl
Pierre Segonzac Grande Champagne VSOP, Frankrig	75,-
Pierre Segonzac Grande Champagne XO, Frankrig	95,-
Barale Grappa Barolo Barrique	85,-
Rom Ron Barcelo Imperial	70,-
Rom Barcelo Imperial Premium, 12 år	115,-
<hr/>	
GIN & TONIC	4 cl
København Klassisk Gin	95,-
Bergslagens Økologisk Gin (Stockholm) Ø	95,-
Oslo Gin	95,-
<hr/>	
ANDET	
Navidad - Sauc vermouth	60,-
Aperol Spritz	75,-
Light'n'Stormy - Gylden Rom og Ginger Beer	95,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	65,-
Espresso Martini (kun lørdage)	95,-
Hemmingway Daiquiri (kun lørdage)	95,-
Mojito (kun lørdage)	95,-