



SEPTEMBER



Vinosi

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.

Vores køkken



Snacks

Saltede marcona-mandler fra Spanien	40,-
Grønne & Sorte oliven fra Frankrig	40,-
Chips med Sort trøffel, Olivenolie eller Pimenton	35,-
Chips med Sort trøffel - Stor	75,-



Salater

NYHED! Cæsarsalat med grillet kylling, parmesan, rugbrødsknas og capers på sprøde salatblade	115,-
NYHED! Chevre Chaud, grillet gedeost med valnødder og balsamicoglance på sprøde salatblade	115,-



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	175,-
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,-
Burrata , friskost, med tomat, basilikum og olivenolie	85,-
NYHED! Frisk tatar på oksekød med capers og aioli	125,-

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

Platterne serveres med økologisk surdejsbrød og dejlig olivenolie fra Priorat i Spanien. Ekstra brød kan tilkøbes for 30,-

Det er Riesling Week über alles og det skal fejres!

Fra den 3. til 12. september kan du få en **Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut** og et glas Riesling aus Pfalz.

Bratwursten er håndlavet helt fra bunden. Kun kød og krydderi - nichts weiter! Sauerkrauten er langtidskogt efter *das Kochen Buch und Gewürz*.

Der er dog et aberdabei ... der er risiko for let overriesling!

Wurst, Kraut & Wein	kr. 150,-
Wurst & Kraut	kr. 75,-
Noch ein Wurst	kr. 45,-
Noch ein Wein	kr. 75,-





Fisken

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

De lækre dåser:

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.

Makrelfilet 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,-

NYHED! Nye lækkerier på dåse fra Fangst.com:

Færøsk laks, flashgrillet med mayo og rødløg 95,-

Brisling, letrøget - Amagermad med tomat og ærteskud 95,-



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 tysk/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 rødløg 75,-

Den vegetariske - med gedeost, porrer og tomater 75,-

Den med fisken - laks, rødløg og ruccola 75,-

Den søde - med gedeost, honning og valnødder 75,-

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



Prøv fx en frisk Riesling, Grüner Veltliner - eller måske en let rødvin til din Tarte!

NYHED! Lun Confit de Carnard med capers, cornichoner og vores gode estragonsennep, 145,-

Lidt sødt

Brownie - lunet med lidt valnødder og evt. creme fraiche 40,-
Prøv et skønt glas Tawny portvin til 55,-

Romkugle - med vestindisk rom 35,-

Hindbærpanacotta - med Cantuccini mandelkage 60,-
Prøv et glas sød Tokaj-vin til 50,-

Månedens vine



I september byder månedens vin på en tur til det brandvarme Castilla La Mancha i Spanien, hvor Bodegas Volver har flere højtliggende marker. Vinmagerne er Rafael Cañizares, der var med til at genetablere spansk vins renommé ved at fokusere på oprindelige, lokale druer med lavere udbytter. Smag på den økologiske serie Paso a Paso - 'trin for trin'.



2020 Paso a Paso Blanco, Castilla la Mancha, Spanien Ø

Lækker, blød og frugtig Verdejo, der smager så man længes tilbage til sommeren. Frisk med duft og smag af hvide blomster, gule stenfrugter og aromatiske urter. Frugtig i smagen med god balanceret syre.



2019 Paso a Paso Tinto, Castilla la Mancha, Spanien Ø

Ren Tempranillo med seks måneder på fad, der er godt integreret. En rund og blød vin med noget varme, tør og tæt i strukturen med en flot poleret tannin. Paso a Paso har høstet flere priser - bl.a. som den bedste spanske økologiske rødvin ved Mundus Vini Biofach



NYHED!

Hvis du ikke er til alkohol i denne måned, så byder vi i stedet på en Nordic alkohol fri øl eller et glas Karla Kombucha.



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!

Nye specielt udvalgte glas hver måned!
Spørg i baren eller læs mere på vinos.dk

**Mousserende****Weingut Egon Schmitt Blanc de Blancs, Pfalz, Tyskland **BD** **V****

75,- 350,-

Skøn mousserende sekt, lavet på den traditionelle champagne metode med dejlige Chardonnay druer. Frisk høj syre og aroma af brioche, sommerlige gule æbler og skøn mineralitet.

**Hvide****2019 Weingut Egon Schmitt Dürkheimer Spielberg Riesling, Pfalz, Tyskland **Ø****

90,- 375,-

Superlækker CO2 neutral Riesling, der er spontangæret i store træfade. Den har en skøn fylde og kompleksitet af at have ligget sur lie efter gæringen. Dufter af modne ferskner, abrikoser og let citrus. Kraft i smagen med sprød syre og flot længde.

2018 Marina Danieli, Pinot Grigio DOC, Friuli Italien **BD**

80,- 325,-

En skøn, frisk sensommervin. Lys rose i farven efter 12 timers kold maceration på skallerne. Aroma af blomster, citrus og lidt gult æble. Dejlig let vino med lang eftersmag.

2020 Attis De la Mar el Mero, Rias Baixas, Spanien **BD**

80,- 325,-

Næsen charmerer med gule tropiske frugter og friske indslag af citron. Smagen er rund og elegant med en forfriskende frugtsyre samt salte afsluttende referencer til det store ocean få kilometer væk.

2019 Lavagnoli Pigosso Garganega, Valpolicella, Italien **BD**

75,- 295,-

Håndhøstet Garganega. En tør vin med frisk syre og skønne citrusnoter samt lidt honningmelon, pære og mandel. Stærkt vanedannende og lækker at nyde til en anretning.

2020 Paso a Paso Blanco, Castilla la Mancha, Spanien **Ø **Månedens Vin****

75,- 295,-

Lækker, blød og frugtig Verdejo, der smager så man længes tilbage til sommeren. Frisk med duft og smag af hvide blomster, gule stenfrugter og aromatiske urter. Frugtig i smagen med god balanceret syre.

2017 Little Yering Chardonnay, Yarra Valley, Australien

85,- 350,-

Halvdelen gæret på ståltank og resten på gamle egetræsfade. Skøn afrundet aroma af citrus og gul stenfrugt. På ganen lidt krydrede noter af vanilje og hasselnødder med en lang og forfriskende eftersmag. 90 Suckling point.

2018 Grossot Chablis 1er Cru Fourchaume AOC, Frankrig **B**

140,- 650,-

Klassisk og fokuseret Chablis med en flot og fyldig frugtkoncentration og frisk syre. Fyldig aroma af citrus, hvide ferskner, æbler, hvide blomster og flintesten. Køl og cremet frugt i munden, klingende frisk syre og en stenet mineralitet."

September



Orange



2020 Rego Do Sol Naturel, Rias Baixas Spanien **N**

90,- 385,-

100% nøgen albarino - naturgæret, ufiltreret og usvovlet. To ugers lagring med drueskallerne. Aroma af pomerans, henkogte madæbler og nyslået græs og urter. Saltet, granitrig eftersmag. God til fisken.



Rosé



2020 Quota Rosa, Terre di Sarizzola, Piemonte, Italien **Ø**

80,- 325,-

En frisk boblende rosé på traditionel pet nat manér a la ancestrale. Let frizzante og ufiltreret. Smager og dufter af røde bær og rabarbersaft. Læskende og vanedannende efterårsrosé.



Røde



2019 Sankt Laurent Trocken Vom Quartz, Weingut Egon Schmitt, Pfalz, Tyskland **BD**

75,- 295,-

Animerende og frisk frugtsyre. Dybe mørke og vidunderligt frugtagtige bær, cedertræ og violer. Vinen, modnes i flere måneder på egetræsfade, som giver en udtalt, men blød tanninstruktur. Zum Wohl!

2016 Monleale, Terre di Sarizzola, Piemonte, Italien **Ø** 90,- 395,-
Mundvandsløbende Barbera med 24 måneders fad. Modne, bløde og fint integrerede tanniner. Kirsebær og fadnoter. Saftig og seriøs på samme tid.

2019 Guímaro Vino Tinto VV, Ribeira Sacra, Spanien **N**

90,- 395,-

Mencia fra 40 år gamle stokke og vildgæret. Rene, rå og røde bær, krydderier og galicisk løvskov, krydret med sten og peber. Lette tanniner, saftig frugtsyre og en dejlig frugtig eftersmag. 92 point fra Robert Parker

2019 Paso a Paso Tinto, Castilla la Mancha, Spanien **Ø** Månedens vin

75,- 295,-

Ren Tempranillo med seks måneder på fad, der er godt integreret. En rund og blød vin med noget varme, tør og tæt i strukturen med en flot poleret tannin. Paso a Paso har høstet flere priser - bl.a. som den bedste spanske økologiske rødvin ved Mundus Vini Biofach

2017 Terre de Cailloux, Bordeaux Superieur, Frankrig **B**

90,- 375,-

Saftig Merlot fra Château Ferran Saint-Pierre, som kun er tilsat 2 gange komøg, 3 gange silica samt urtete på brændenælder. Smager og dufter af brombær og blomme med let vanilje i underkanten.

2015 Moz Art - Il Paradiso di Frassina, Montalcino, Italien **B**

165,- 725,-

Klassisk Brunello di Montalcino, der er lavet med den største respekt for naturen. Koncentreret og kompleks med intens næse af sorte kirsebær, blå blomme, krydderurter, jord, kaffe, læder og let fad.



Så er der nye vinskolehold!

Hvad der er i glasset? Og hvorfor elsker du den vin?

Så er vi ude af lockdown og vi kan mødes til Vinøs Vinskole på baren igen. Vi starter den **23. september**.

Du vil lære om de klassiske distrikter og druer. Herudover bliver du bedre til smageteknik og mad- og vinsammensætning.

Vi smager hver gang på 7-8 typiske vine.

Du undervises af enten **Jesper, Emilie** eller **Otto!**

Klik ind og se de spændende hold!
www.vinøs.dk/event/vinskole/



Scan koden her 

Kom og smag på Piemonte



Denne gang fra **Terre di Sarizzola** - en økologisk vingård fra *Colli Tortonesi*. De producerer Barbera så syren synger og frugten danser - og hvad med at smage dronningen af Colli Tortonesi - en skøn hvid aromatisk Timarosso?

Smag på 8 dejlige Piemontes fra Terre di Sarizzola.

Dato: Onsdag den 15. september 2021, kl. 19:00

Pris: Pris for medlemmer kun kr. 315,-
Andre piemonteser-glade vinnæser kr. 350,-

Tilmeld dig i baren
eller på www.vinøs.dk



Scan koden her 

September



Hedvine

Hedvine rangerer fra off-dry (halv tør) til meget sød. De sødste 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 White 10 Years Old	75,-	550,-
Dalva Vintage 2011		850,-

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)	70,-	395,-
1994 Don PX Gran Reserva 37,5 cl., Jerez, Spanien 1/2 flaske (37,5 cl)	80,-	450,-

VERMOUTH

10 cl

Saüc Vermut Bianco / Tinto	65,-
Pio Cesare Vermouth, Piemonte, Italien	95,-
Rey Fernando Vermut, Jerez, Spanien	60,-
Priorat Natur Vermouth, Spanien 🍷	65,-
Bietighöfer Wermutwein, Pfalz, Tyskland B	75,-
Bietighöfer Wermutwein Grand Luxe 1000, Pfalz, Tyskland B	120,-

DESSERTVINE

1992 Chateau Bellerive, Quarts du Chaume	90,-	375,-
2015 Tokajicum Szamorodni	50,-	300,-
2016 Tokajicum 6 puttonyos	100,-	675,-



Øl

*Øl på fad fra Herslev Bryggeri samt specialøl på flaske og dåse.
Vi har naturligvis også et par alkoholfri.*

25 cl 40 cl

Økologisk bryg fra Herslev ved Roskilde

Herslev Hoppy Pilsner	40,-	60,-
Herslev Høst	40,-	60,-
Herslev Wiener Classic	40,-	60,-
Herslev IPA	40,-	60,-
Herslev Det bitre med det salte 0,2% (flaske) 33 cl		45,-
Herslev Under Solen 0,5% (flaske)	50 cl	60,-
Herslev Dobbelt IPA (flaske)	50 cl	70,-
Herslev Porter (flaske)	50 cl	70,-

People Like Us fra Amager

Spirit of Sustainability Session lager	33 cl	45,-
Reclaimed IPA	33 cl	45,-
Muddy IPA	33 cl	45,-
Rebel's Cologne Kölsh'ish	33 cl	45,-

Diverse

Dry & Bitter Undulat Stout på dåse	44 cl	65,-
To Øl Implosion - Non-Alcoholic på dåse	33 cl	45,-
Nordic, alkoholfri	33 cl	40,-

Extravinøs
er vores udvalg af
særligt eksklusive
vine. Også
på glas!

Vidste du ...

at du rent faktisk kan købe et glas af alle de vine vi har?*

Spørg din tjener for inspiration og muligheder!

*Dog ikke mousserende vine

September



Sodavand

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

Sodavand fra Naturfrisk Ø	25 cl	30,-
Hindbær-, Rabarber-, Hylde- eller Lemonbrus		
Sodavand fra Herslev Ø	33 cl	40,-
Kvæde-, Æble- eller Ingefærbrus		
Coca Cola og Coca Cola Zero	25 cl	30,-

DRUEMOST

Jus de Chardonnay Ø	33 cl	60,-
Jus de Sauvignon Blanc Ø	33 cl	60,-
Jus de Gamay Ø	33 cl	60,-
Jus de Merlot Ø	33 cl	60,-

KOMBUCHA • Alkoholfri fermenteret te

Mundbjerg Frida (jasmin og kamille)	250,-
Mundbjerg Karla (hibiscus og hybenrose)	60,- 250,-
Mundbjerg Henrik (citron og passionsfrugt)	250,-
Ekstra kande filtreret vand	25,-
Ekstra kande danskvand	35,-



Kaffe & Te

	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,-
Cappucino	35,-	40,-
En Brownie til ...?		40,-
Eller en Romkugle?		35,-
Te, Emeyu, 4 varianter	Kop	30,-

September



Cocktails

*De klassiske og et par drinks
med et twist!*

GIN & TONIC	4 cl
København Klassisk Gin	95,-
Pearlfisher Ginlikør med Indian Tonic	90,-
'Basic' Gin Nut med Indian Tonic	90,-
St. Laurent Citrus Gin med Mediterraneanian Tonic	105,-
Haymans Sloe Gin med Ginger Beer	95,-

ANDET

Aperol Spritz	75,-
Light'n'Stormy - Gylden Rom og Ginger Beer	95,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	65,-
Negroni	75,-



Spiritus

*Cognac og andre
skønne avec*

SPIRITUS	4 cl
Pierre Segonzac Grande Champagne VSOP, Frankrig	75,-
Pierre Segonzac Grande Champagne XO, Frankrig	95,-
Mazetti Grappa di Moscato	70,-
Mazetti Grappa Intesa	80,-
Organic Grappa in Villorba Treviso	70,-
Organic Grappa Riserva in Villorba Treviso	80,-
Michel Couvreur Whisky The Unique	85,-
Minor Case Straight Rye Whiskey	90,-
Daviess County Bourbon	85,-
Blantons Original Bourbon	115,-
Wild Apple Jack 'Calvados style'	80,-
Rom Barcelo Imperial Premium, 12 år	125,-
Rio Chagres 10 år	70,-
Rio Chagres 15 år	80,-
Rio Chagres 20 år	100,-

Bobler, bobler, bobler!



Mød vores nye venner fra **Chavost**
i centrum af *Champagne*

Chavost arbejder målrettet på at beskytte miljøet og jorden.
Vi skal bl.a. smage deres champagner "*Et sans sulfites ajoutés!*"
som betyder: Ingen tilsatte sulfitter! Herudover smager vi
Demi-sec og Vintage champagne

I alt 6 glas dejlige champagner!

Dato: 06. oktober kl. 19:00

Pris: For medlemmer, kun kr. 350,-
Andre bobleglade gæster, kr. 395,-



 Tilmeld dig på www.vinøs.dk



Bliv medlem!

Meld dig ind i Vinøs' medlemsklub

Bliv medlem og få 1 glas månedens vin *hver måned*
i et halvt år - altså 6 glas gratis vin!

Som medlem får du også mange andre gode fordele:

- **10 % rabat** på vin og mad i vinbaren
- **10 % rabat** på ikke nedsatte vine i vinhandlen
- **10 % rabat** på vinsmagninger, vinskole og events
- **Tilbud** på månedens vin og udvalgte vine
- **Fortrinsret** til deltagelse i vinsmagninger og events
- **Invitation** til specialarrangementer
- **Nyhedsbrev** med gode tilbud

 Medlemskabet som koster 150,- gælder i et halvt år
og fornyes automatisk.



Meld dig ind nu på vinøs.dk
og få dit glas med det samme!

Vinos
Vinbar