



OKTOBER



# 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.



@vinos2300

Del din historie på Instagram & Facebook

---

---

## 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

---

<b>Cæsarsalat</b> med grillet kylling, parmesan, rugbrødsknas og capers på sprøde salatblade	115,-
<b>Chevre Chaud</b> , 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!

<b>Den lille</b> , med 3 forskellige slags ost og/eller kød	115,-
<b>Den mellem</b> , med 5 forskellige slags ost og/eller kød	145,-
<b>Den store</b> , med 7 forskellige slags ost/eller og kød	175,-
<b>Sortfodsskinke</b> , 1 lille tallerken (ca. 50 g) med brød	125,-
1 stor tallerken (ca. 100 g) med brød	200,-
<b>Bresaola</b> , okseinderlår med parmesan og olivenolie	95,-
<b>Burrata</b> , friskost, med tomat, basilikum og olivenolie	75,-
<b>Frisk tatar</b> 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,-

---



### Julefrokost!

Ja, ja ... vi ved godt at det er aaaalt for tidligt at tænke på det - men fra torsdag den 25.11 og frem til jul, kan du nu invitere lige hvem du har lyst til med til en vinøs julemenu.



3 retters menu med vine:

**Pris: 395,- pr. person**

- medlemmer får selvfølgelig 10 % rabat!

Fredage og lørdage med live jule jazz!





### 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:

#### De klassiske fra Grøndals:

**Sardiner** i olivenolie fra Pinhais i Portugal.

**Tunfilet** i jomfruolivenolie, stangfanget i Atlanterhavet.

**Krydret Makrelfilet** i olivenolie, sort peber og en smule chili.

#### Lækkerier fra Fangst.com:

**Færøsk laks**, flashgrillet med mayo og rødløg

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

**NYHED! Hjertemuslinger**, tomat, kapers, mayo og rødløg

Alle dåserne serveres med godt brød, citron og mayonnaise til kun 85,-

---



### De lune

---

**Croque Vinøs**, vores udgave af en lækker toast 75,-

Bayonneskinke, lagret Meule du Jura (ost) og estragonsennep

**Vegetarttoast**, 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!

Lækker 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 oktober byder månedens vin endelig på et Château – Ferran Saint-Pierre, beliggende i Entre-Deux-Mers i hjertet af Haut Benauge. Julien bruger hestetrukne plove og arbejder for vækst og biodiversitet med biodynamiske metoder som urtete, silica og hornøgødning. Og så er de en del af "Renaissance des Appellations", en gruppe vinproducenter, der fremmer biodynamiske processer og AOC-vine af høj kvalitet.



### **2019 Château Ferran Entre-Deux-Mers Haut-Benauge Blanc B**

En frisk og fyldig hvidvin med aroma af gule stenfrugter såsom fersken og abrikos samt lette florale noter af akacie. God fylde med frisk syre og flot længde. 90 point Decanter



### **2020 Château Ferran Superieur Rosé B**

En elegant biodynamisk rosé på de klassiske røde druer fra Bordeaux. Tør og frugtig med smag og aroma af røde bær og lette florale hints. God balance mellem syre og frugt.



### **2019 Château Ferran Superieur Rouge B**

En ungdommelig rød Bordeaux med frisk og frugtigt aroma og smag af hindbær, jordbær og brombær. Lette krydrede noter og et diskret strejf af blyant og peber. Flot afrundet tanninstruktur.



### **NYHED!**

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



### **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](http://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 Domaine Camille Braun Riesling Bollenberg, Alsace, Frankrig **B****

85,- 350,-

Smuk og ren Riesling, der lever op til alle dine Alsace forventninger. Ungdommelig aroma, med rige mængder fersken, æble og citron - frisk syre, og en let krydret afslutning.

**2020 Weingut Egon Schmitt Grauer Burgunder Vom Löss, Pfalz, Tyskland **Ø****

85,- 350,-

En skøn og elegant friskhed. Aroma af nødder og kastanjer, et strejf af vanilje og kanel samt ristede mandler, frisk smør samt frugt såsom appelsiner, ananas og citrus.

**2020 Rafael Cañizares Sauvignon Blanc, DO Alicante, Spanien **BD****

75,- 295,-

Smyger sig blidt i mellem ekspressivt new zealandsk og elegant Loire. Aroma af moden gul melon, gule blommer og et lille grønt præg af løvstikke. Fin fylde med smag af melon, hvid vingummi og let hvid peber. En vegansk pleaser!

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

80,- 325,-

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.

**2019 Château Ferran Entre-Deux-Mers Haut-Benauge Blanc, Bordeaux, Frankrig **B** **Månedens Vin****

75,- 295,-

En frisk og fyldig hvidvin med aroma af gule stenfrugter såsom fersken og abrikos samt lette florale noter af akacie. God fylde med frisk syre og flot længde. 90 point Decanter

**2019 Grossot Chablis Traditionelle AOC, Frankrig **Ø****

100,- 425,-

Klassisk og flot Chablis! En flot balance mellem mineralitet, frugt og syre. Dufter af hvide ferskner med en smule kalk. I smagen er der mere fersken, hvide blomster, lidt yoghurt og mineralitet i slutningen.

**Orange**

**2016 Vine Ponto, Tsinandali, Georgien **N****

110,- 450,-

En udsøgt orangevin på håndhøstede Rkatsiteli druer i 500-800 meters højde. 6 måneder på amfora, efterfulgt af 3 måneder på fad. Aroma af figen og stenfrugt og en ren, intens eftersmag. Også god til fisken.

**Rosé**

---

**2020 Château Ferran Superieur Rosé, Bordeaux, Frankrig **B** Månedens Vin**

75,- 295,-

En elegant biodynamisk rosé på de klassiske røde druer fra Bordeaux. Tør og frugtig med smag og aroma af røde bær og lette florale hints. God balance mellem syre og frugt.

---

**Røde**

---

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

75,- 295,-

Dyb og mørk med en vidunderlig frugtagtige aroma af 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****  
Mundvandsløbende Barbera med 24 måneders fad. Modne, bløde og fint integrerede tanniner. Kirsebær og fadnoter. Saftig og seriøs på samme tid.

---

90,- 395,-

---

**2018 Domaine Fagot, Les Riaux Bourgogne Rouge, Frankrig **BD****

95,- 395,-

Masser af bær i næsen, ekstrem livlig på paletten og en finish som er let og elegant. Dyrket efter bæredygtige principper (lutte raisonnée). Sprød efter 12 til 14 måneders lagring på brugte fade i domænets kældre.

---

---

**2019 Château Ferran Superieur Rouge, Bordeaux, Frankrig **B** Månedens Vin**

75,- 295,-

En ungdommelig rød Bordeaux med frisk og frugtigt aroma og smag af hindbær, jordbær og brombær. Lette krydrede noter og et diskret strejf af blyant og peber. Flot afrundet tanninstruktur.

---

---

**2020 Madame Bobalú, D.O. Valencia, Spanien**

75,- 295,-

En oplagt efterårs-bobal med saft, kraft og varme. Dufter af mørk frugt som brombær, slåen med bål og let tobak. I smagen er kraftfuld og tør med en god velintegreret tannin og skøn længde, hvor syren holder frugten i live.

---

---

**2019 Cascina Alberta Nebbiolo, Piemonte, Italien **Ø****

Druen i næsen udtrykker en kompleksitet af aromaer af violer og roser med krydret antydninger af læder, lakrids og tobak. Smagen er ung men intens med en blød og fin tanninstruktur og plus på længden. Perfekt til anretning med pølse og hårde oste.

---

---

**2016 Hunt & Harvest Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Californien **Ø****

160,- 695,-

Amazing lækkerbidsken med mørke bær, kompleks aroma i flere lag med både cassis, sorte kirsebær, blåbær, sort te og toastet fad. Frugtig, tør og lang i smagen med bløde, veludviklede tanniner.

---

# 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,-



**Scan koden her** 



## 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.

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 **Jesper, Emilie & Otto!**

Klik ind og se de spændende hold!  
[www.vinøs.dk/event/vinskole/](http://www.vinøs.dk/event/vinskole/)



**Scan koden her** 



## 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>B</b>	75,-
Bietighöfer Wermutwein Grand Luxe 1000, Pfalz, Tyskland <b>B</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 Ø

Herslev Kölsch Pilsner	45,-	65,-
Herslev Høst	45,-	65,-
Herslev Wiener Classic	45,-	65,-
Herslev IPA	45,-	65,-

## Herslev på flaske Ø

Herslev Det bitre med det salte 0,2%	33 cl	45,-
Herslev Under Solen 0,5%	50 cl	60,-
Herslev Dobbelt IPA	50 cl	70,-
Herslev Porter	50 cl	70,-
Herslev Mørk Imperial Stout	50 cl	70,-
Herslev Barley Wine 2020	33 cl	145,-
Herslev Rye Wine 2020	33 cl	145,-

## 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

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 kan købe et glas af alle\* vores vine på kortet?

Det er ikke gas! Men man kan suge vinen ud med en dim-se-not, som hedder Coravin.

Vi tager et lille beløb på 10 kr for denne service (gælder kun vine på glas under kr 100,-)

\*Dog ikke mousserende vine

## Oktober



### 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,-

---

---

## Oktober

---

---



### Cocktails

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

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

### ANDET

Sauc vermouth	65,-
Aperol Spritz	75,-
Light'n'Stormy - Gylden Rom og Ginger Beer	95,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	65,-
Tawny Sparkles - tawny og bobler	75,-
Negroni	75,-



### Spiritus

*Cognac og andre  
skønne avec*

<b>SPIRITUS</b>	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,-

# Portvinssmagning

med



# Dalva!



## **Ikke et år på Vinøs uden portvinssmagning!**

Dalva er et højt respekteret portvinshus, hvor man især har specialiseret sig i tawnies og hvide ports fra det sidste århundrede.

Vi smager - 8 forskellige glas - dejlige portvine.

Og så er der naturligvis også gode tilbud at tage med hjem!

**Dato:** den 17. november, kl 19:00  
og den 1. december kl. 19:00

**Pris:** Pris for medlemmer, kun kr. 350,-  
Andre glade hættemåger med  
portvinstud, kr. 380,-



**Scan koden her** 




# 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 [vinos.dk](http://vinos.dk)  
og få dit glas med det samme!

**Vinos!**  
*Vinbar*