



Det vi spiser i november

Lille Menu

.....

Rösti med stenbiderrogn	
Gazpacho	
Okse Carpaccio	
Brød med pisket smør	250,-

.....

Stor Menu

.....

Rösti med stenbiderrogn	
Gazpacho	
Saltbagt Selleri	
Okse Carpaccio	
Spansk pannacotta	
Brød med pisket smør	360,-

.....

- Tilkøb kaviar til Rösti	145,-
---------------------------	-------



Gode glas til menuerne:

Bobler

.....

Biodynamisk Sekt	85,-
Sulfitfri Champagne	110,-

.....

Lille Vinos

.....

Riesling	
Tokaj	2 glas: 140,-

.....

Store Vinos

.....

Sekt	
Riesling	
Beaujolais	
Tokaj	4 glas: 300,-

.....



Det vi spiser i november

Brød med pisket smør 45,-

Snacks

.....

Marconamandler 40,-
Oliven 40,-
Chips 35,- / 75,-
Tallerken: Mandler · Oliven · Chips & Dips 85,-

.....

Fisk

.....

Rösti med stenbiderrogn 75,-
- Tilkøb kaviar til Rösti 145,-
Sardiner · Brisling · Hjertemusling · Laks · Makrel · Tun 85,-

.....

Tartes Vinos

.....

Prosciutto 75,-
Vegetar 75,-
Tarte med Riesling 150,-

.....

Platter

.....

Okse Carpaccio 95,-
Den mellem - 5 varianter 145,-
Den store - 7 varianter 175,-
Sortfod på platten 65,-
3 Oste 125,-

.....

Vegansk

.....

Gazpacho 65,-
Saltbagt Selleri 75,-

.....

Det søde

.....

Spansk pannacotta 60,-
Romkugle 35,-
Brændte figner 75,-

.....





Frokost i november

Lørdag & Søndag 13-17

.....

Fisk

Sardiner · Brisling · Hjertemusling · Laks · Makrel · Tun 85,-

Frokost-Croque

Med trøffel og portobello 75,-

Platter

Okse Carpaccio 95,-

Den mellem - 5 varianter 145,-

Den store - 7 varianter 175,-

Sortfod på platten 55,-

3 Oste 125,-

Tarte Vinøs

Prosciutto 75,-

Vegetar 75,-

.....

#klimatosse

Vi arbejder altid på at være lidt mere #klimatossede - 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.



Månedens Vine i November

I November tager vi til Puglien. Tenuta Viglione drives af Giovanni Zullo, som er 3. generation på vingården. Han 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.



2020 Tenuta Viglione Falanghina DOC 🇮🇹

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



2019 Tenuta Viglione Primitivo DOC 🇮🇹

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.



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



Det drikker vi i November



Mousserende



Cuvée Alice Sekt Brut, Janson Bernhard, Pfalz, Tyskland **B** 85,- 425,-

Skøn mousserende sekt, med 24 måneder sur-lie efter den klassiske metode. En fin mousse, friske noter af abrikos og mandelblomst, lidt brioche, lidt nøddeagtig. Harmonisk og meget elegant.

Blanc d'Assemblage Brut Nature, Champagne Chavost **Ø** 110,- 625,-
Flot og elegant sulfritfri Champagne, på naturgær. Vedvarende mousse med aroma af røde syrlige bær, flødeost og brioche. Flot længde med masser af citrus.



Hvide



2019 Janson Bernhard Swarzer Herrgott Alte Reben, Phalz, Tyskland **B** 90,- 375,-

Riesling med stor intensitet. Noterne bevæger sig over i de tørrede frugter som abrikos, masser af pomelo og citron og en del fersken samt gul æble. Olieret, viskos og lang i eftersmagen.

2020 Tenuta Viglione Falanghina DOC, Puglia, Italien **Ø** 75,- 295,-
Månedens Vin

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

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 Tucaou Blanc, Bordeaux, Frankrig **B** 90,- 375,-

Delikat og smooth hvidvin. Fyldig aroma af ferskner, grillet citron, clementin og let røgede fadnoter. Tør og cremet smag, toppet med fyldige noter af ristet fadkrydderi.



2020 Janson Bernhard Kreuzberg Chardonnay, Phalz, Tyskland **B** 85,- 350,-

Her er fokus på frugten, hvor de gule, modne æbler og lidt grøn pære er i centrum. Middel sødme, flot balanceret syre og lang i smagen - en Chardonnay til skaldyr og det grønne køkken.

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.

2019 Gewurtztraminer Grand Cru Kaefferkopf, Domaine Camille Braun, Alsace **B** 125,- 495,-

En semi-sød og kompleks vin, med ekstravinøs elegance. Behersket syre og god balance. Meget aromatiske noter af roser, tørrede frugter og honning.



Orange



2016 Janson Bernhard Silvaner 'Orangewein', Phalz, Tyskland **B** 90,- 375,-

Med fire uges skindkontakt har vi noter af lyse rosiner, nødder og grøn kørvel. Blød og frugtig til at begynde med, men følges op af en fast struktur med let tannin. En orange alle vil kunne lide. Også god til det grønne. Egen import.

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

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



Det drikker vi i November



Rosé



2020 *Château Ferran Superieur Rosé, Bordeaux, Frankrig* **B** 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 *Fleurie Bel Air, Domaine de la Grosse Pierre, Frankrig* **Ø** 80,- 350,-

Gamay med mørke bær og frugter, krydderier og blomster. Flot terroir og biodynamisk tilgang. Kærligst fra Pauline Passot.

2019 *Guímaro Vino Tinto VV, Ribeira Sacra, Spanien* **N** 95,- 395,-

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

2018 *Leistadter Kalkofen Spätburgunder, Pfalz, Tyskland* **Ø** 110,- 450,-

Udtalt kirsebærnote i duften med subtile noter af bergamot og mynte. Tæt i smagen med mineralske og let røgfylde noter. En kraftfuld og elegant Pinot Noir med mange burgundiske lighedspunkter.

2016 *Château Ferran Tucauo Bordeaux Superieur Rouge, Frankrig* **B** 90,- 375,-

Toplækker og indbydende rødvin der cementerer, at man også kan lave flotte, klassiske Bordeaux rødvine i Entre Deux Mers. Solbær, brombær, grafit og krydrede fadnoter - kompleksitet og rund, moden tannin.

2018 *Lavagnoli Valpolicella Ripasso DOC, Italien* **BD** 95,- 395,-

En håndhøstet ripasso, der sagtens kan forveksles med en Amarone. Noter af fuldmodne kirsebær, sveskeblommer, røde blomster, tørret frugt, grønne peberkorn og espresso. Egen import!



2019 *Tenuta Viglione Primitivo DOC, Puglia, Italien* **Ø** 75,- 295,-
Månedens Vin

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.

2017 *Cascina Alberta Barbaresco Giacone, Piemonte, Italien* **Ø** 135,- 550,-

Toplækker økologisk Barbaresco. Næsen udtrykker en kompleksitet af aromaer af violer og roser med krydret antydninger af læder, lakrids og tobak. Smagen er fuld og intens med en god tanninstruktur.

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: 17. november, kl. 19:00 og
1. december kl. 19:00

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



Scan koden her

Andet godt i November



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 Ø (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 **Ø** 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,-

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

Andet godt i November



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 Julebryg	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 Snefri 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,-
Muddy IPA	33 cl	45,-
Rebel's Cologne Kölsch'ish	33 cl	45,-

Diverse

To Øl, Implosion - Non-Alcoholic på dåse	33 cl	45,-
Nordic, alkoholfri	33 cl	40,-



Vinos Julefrokost?

Fra torsdag den 25. november serverer vi en dejlig
julemenu med tilhørende vine.

Fredage og lørdage spiller **Ronja Andersson Trio** og
Lea Foxmann Kvartet jule-jazz
- det bliver rigtig hyggeligt!



Pris:

Fra kun 395,- pr. person
Medlemmer får 10% rabat

Check menu og tilbud på QR koden

Vinos
Vinbar



Andet godt i November



Cocktails

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

GIN & TONIC	4 cl
'Basic' Gin Nut med Indian Tonic	95,-
Pearlfisher Ginlikør med Indian Tonic	95,-
St. Laurent Citrus Gin med Mediterranean 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*

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,-



Andet godt i November



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)	250,-
Mundbjerg Henrik (citron og passionsfrugt)	250,-

Ekstra kande filtreret vand	25,-
Ekstra kande dansk vand	35,-

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



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 Romkugle til ...?		35,-
Te, Emeyu, 4 varianter	Kop	30,-