



Det vi spiser i December

Jule-Menu

Brød med pisket smør	
Blinis med stenbiderrogn	
And & rødkål	
Ris á la Mande med saltkaramelskum og brændte mandler	250,-
<hr/>	
- Tilkøb kaviar til blinis	145,-



Tilkøb til julemenuerne:

Jule-Vinos

Tawny Sparkles	
Chardonnay	
Côtes du Rhône	
Madeira	4 glas: 145,-

Extra Jule-Vinos

Sulfitfri Champagne	
Chablis Chardonnay	
Valpolicella Ripasso	
Tokaj	4 glas: 300,-

HUSK
at smage Tines
Gløgg! Rød eller
hvid, kun

75,-



Det vi spiser i December

Brød med pisket smør 45,-

Snacks

.....

Marconamandler 40,-
Oliven 40,-
Chips 35,- / 75,-
Tallerken: Mandler · Oliven · Chips & Dips 90,-

.....

Fisk

.....

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

.....

Fugl

.....

And & rødkål 145,-

.....

Tartes Vinos

.....

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

.....

Platter

.....

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

.....

Vegansk

.....

Gazpacho 65,-

.....

Det søde

.....

Romkugle 35,-
Ris á la Mande med saltkaramelskum og brændte mandler 75,-

.....





Frokost i December

Lørdag & Søndag 13-17

.....

Fisk

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

Frokost-Croque

Med trøffel og portobello 75,-

Platter

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 #klimatosede - 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 December

Når vi i December byder på månedens vin, tager vi en tur til det sydlige Frankrig - danskernes yndlings rødvin fra Côtes du Rhône og skøn hvidvin fra Pays d'Oc. Producenten er Jacques Frelin - han er 'Monsieur Bio Millésime' og formand for foreningen af samme navn. Han har i 35 år været foregangsmand for økologisk dyrkning i Frankrig. Kompromisløs vinelsker.



2020 Réserve Naturelle Prestige IGP D'Oc 🍷

Blød, fyldig og frugtig med aromaer af hvide blomster, grønne æbler, abrikos og fersken. Smag af fersken, abrikos, mango og kaprifolie. Fin eftersmag og god balanceret syre.



2020 Contrefort du Delta AOP 🍷

Grenache og Syrah fra udvalgte marker med kalkholdig lerjord i Rhône. Blød og rund i smagen med både rødgrød med fløde, kirsebær og vanilje. Fløjlsbløde tanniner og lang eftersmag - lige som en god Côtes du Rhône skal være.



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 December



Mousserende



Château de Chaintres, Saumur Champigny, Loire, Frankrig Ø 85,- 425,-

Skøn mousserende Cremant på Blanc de Noirs. 18 måneder sur-lie efter den klassiske metode. Frisk og ren med noter af røde bær, fersken, ananas og hvide blomster 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 eftersmag.

2020 Réserve Naturelle Prestige IGP D'Oc, Frankrig Ø Månedens Vin 75,- 295,-
Blød, fyldig og frugtig med aromaer af hvide blomster, grønne æbler, abrikos og fersken. Smag af fersken, abrikos, mango og kaprifolie. Fin eftersmag og god balanceret syre.

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 blomster og et lille grønt præg af løvstikke. En vegansk pleaser!

2019 Château Ferran Entre-Deux-Mers Tucaou Blanc, Bordeaux, Frankrig B 90,- 375,-
Delikat og smooth hvidvin. Fyldig aroma af ferskner, grillt 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 80,- 325,-

Her er fokus på frugten, hvor de gule, modne æbler og lidt grøn pære er i centrum. Middel sødme, flot balanceret syre og lang eftersmag.

2017 Terre di Sarizzola Derthona, Piemonte, Italien Ø 85,- 350,-
Det er hypet, det er lækkert, det er håndhøstede Timorasso druer. De udtrykker sit fulde potentiale efter et par år i flasken - på ganen har den det elegant struktur og lang, vedvarende eftersmag af lime, gult æble og let salt mineralitet.



Orange



2020 Domaine Camille Braun Lune Rousse Gewürztraminer, Alsace, Frankrig B 110,- 450,-

2 ugers skindkontakt. Naturgæret. Sur-lie i 5 måneder. Ingen sulfitter eller filtrering. En utrolig kompleks næse med roser, litchi og eksotiske frugter. Skøn, tør, krydret og varm vin. Skabt til vores anretninger.

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



Det drikker vi i December



Rosé



2020 *Château Ferran Superieur Rosé, Bordeaux, Frankrig* **B** 75,- 295,-

En elegant fyldig og 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



2017 *Pinot Noir Kreuzberg, Weingut Janson Bernhard, Pfalz Tyskland* **B** 110,- 450,-

Flot Pinot Noir med den mest elegante balance mellem frugt og fad. Smager af lette røde bær som kirsebær, jordbær med lidt chokolade fra fadet. Begyndende tertiære noter af svampe.

2019 *Vieilles Vignes, Château de Chaintres, Loire* **Ø** 90,- 375,-

Elegant og velstruktureret Cabernet Franc med fin aroma af friske røde bær. Smagen afrundes med kirsebær, blåbær og en vidunderlig mineralsk finish.

2019 *Terre de d'Argile, Château Ferran Saint-Pierre, Frankrig* **B** 95,- 395,-

Jo jo, man laver skam stadig Malbec vine i Bordeaux! Animalsk i næsen med råt, rødt oksekød, brombær, karamel og let krydderi. Smager af rød og sort frugt med lidt lakrids. God syre og en medium 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!

2020 *Contrefort du Delta AOP Côtes du Rhône, Frankrig* **Ø** 75,- 295,-
Månedens Vin

Grenache og Syrah fra udvalgte marker med kalkholdig lerjord i Rhône. Blød og rund i smagen med både rødgrød med fløde, kirsebær og vanilje. Fløjlsbløde tanniner og lang eftersmag.



2018 *Solnia Monastrell, Bodegas Volver, Alicante, Spanien* **Ø** 85,- 350,-

Koncentreret og intens Monastrell fra 35-50 år gamle stokke. Aroma med modne brombær, kakaopulver, lakrids og let fadkrydderi. Kraftfuld og tæt i smagen med sorte bær, lakrids og let fad. Toplækker tanninstruktur.

2017 *Amarone della Valpolicella DOCG, Lavagnoli, Italien* **BD** 150,- 695,-

Voluminøs og fyldig Amarone med høj intensitet og stor koncentration i både smag og duft. Her finder vi både røde amarena kirsebær og blommer, masser af tørret frugt og julekrydderier. Perfekt til and og rødkål.



Ungarsk Vinsmagning

Attila Vamos er fløjet ind med en sending flotte vine. Håndhøstede, naturgærede og kærligt behandlede vine fra de gode kældre i *Eger*.

Vi smager **8 gode vine** og du kan også bestille en dejlig omgang Ungarsk *Gullash* til når du tilmelder dig.

Nå ja, og så er der som altid gode tilbud på vinene - lige til at tage med hjem og nyde.

Egészségére! (Skål!)

Dato: Tirsdag den 7. december 2021, kl. 19:00

Pris: Medlemmer, kun kr. 250,-
Andre vinglade gæster, kr. 275,-
Gullash servering, kr. 85,-

 Tilmeld dig i baren eller på www.vinos.dk



Andet godt i December



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 2011	85,-	750,-
Dalva White 10 years	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 	75,-
---	------

Bietighöfer Wermutwein Grand Luxe 1000, Pfalz, Tyskland 	120,-
---	-------

DESSERTVINE

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

 = Økologisk  = Biodynamisk  = Natur  = Vegansk  = Bæredygtig

Andet godt i December



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 Høst 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 Kölschish	33 cl	45,-

Diverse

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



Vinos Julefrokost?

Hele December 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 December



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 December



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,-

Ekstra kande filtreret vand	25,-
Ekstra kande dansk vand	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 Romkugle til ...?	35,-
----------------------	------

Te, Emeyu, 4 varianter	Kop	30,-
------------------------	-----	------

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