



Velkommen til Vinøs
i Oktober



Alle vores vine på glas ...

Se vores flotte tavle i baren, spørg din tjener eller
scanQR-koden her:



Spørg efter vores særskilte liste for vine i hele flasker!

#klimatosse

Vi arbejder altid på at være lidt mere #klimatossede - det betyder, at vi har fokus på at vælge bæredygtig mad og vin. Vi vil gerne servere noget hvor bonden har været omhyggelig med at passe på naturen og der måske er lidt kortere transport. Og du kan altid se i menukortet hvad der er økologiske, biodynamiske eller naturvine.

Vinos 
Vinbar



Månedens Vine i Oktober

I oktober tager vi turen til Gambellara i den italienske region Veneto. De 3 søskende i familien Framarin dyrker den vulkanske undergrund på Tenuta Natalina Grandi - helt økologisk og uden sprøjtemidler. Alle druer håndhøstes ved perfekt modenhed, for at sikre den bedste kvalitet.

Smag på



Norge Ancestrale Pet Nat

Funky, frisk, læskende, let krydret og med lang eftersmag af delikat gult frugtkød, gær- og citrus noter.



2023 Solo Lei Bianco

på druen 'Gar-ga-ne-gah' med aroma af blomster som roser og fersken. Frisk, vibrerende syre der balanceres med en anelse restsukker



2023 Solo Lei Rosso

frugtig rødvin på den lokale drue 'Tai Rosso' med overvejende aroma af røde bær, som blåbær og hindbær.

Hvis du er til 'Sober October' i denne måned, så byder vi i stedet på en alkohol fri hvidvin fra Le Moderato i Gascogne



OBS! Der er tilbud på Månedens Vin, så du kan nyde en hel flaske for kun kr. 295,-

Alle vores øvrige vine på glas ...

Se vores flotte tavle, spørg din tjener eller scanQR-koden her:



Spørg efter vores særskilte liste for vine i hele flasker!

Frokost

12.00-15.00

FISK PÅ DÅSE (P)

Ristet surdejsbrød og mayo
Kr. 95,-

BUTTERNUT SQUASH SUPPE (V)

REJEMAD
Hvidløgsrejer på ristet
surdejsbrød, æg,
citron og mayo
Kr. 95,-

TRØFFELTOAST

På brioche m. cornichoner
Kr. 79,-

TRE SLAGS CHARCUTERIE

eller
TRE SLAGS OST (V)
Kokkens valg
Kr. 129,-

PLATTE:

Du bestiller, vi mixer!
Ost og/eller kød
Nok til 1 - eller god at dele til
den mindre sult!
Kr. 185,-

Serveres med surdejsbrød
og olivenolie.

BURRATA (V)

På toast med Tomater,
Basilikum og
Balsamico
Kr. 89,-

BURRATA (V)

På toast med Figner,
Valnødder, Honning og
Balsamico
Kr. 89,-

TARTES VINØS

Se vores nye store udvalg



Tartes Vinøs 98,-

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:

TRADITIONEL

Bacon, rødløg,
frisk persille

PÆRE (V)

Blåskimmel ost
og valnødder

BREAKFAST

Bacon, æg, avocado og
champignon

GEDEOST

Druer og
Coppa

TRØFFEL (V)

Svampe og
trøffelsalt

SÆSONENS

Hokkaido græskar
og chorizo

Efterårsmenu

3 retter

BAGTE JORDSKOKKER (V)

med ost og ristede hasselnødder

Kr. 95,-

TJEKKISK GULLASCH

med knuste kartofler

eller

BUTTERNUT SQUASH SUPPE (V)

og grillet toast med ost og æble

Kr. 145,-

PAVLOVA (V)

med Drunken Pear

Kr. 85,-

Samlet pris for menuen kun

295,-

Snacks

NOCELLARA OLIVEN (VG)

Kr. 40,-

RØGEDE & SALTEDE MANDLER (VG)

Kr. 40,-

CHIPS (VG)

*Olivenolie, Pimenton,
Trøffel eller Salt*

Kr. 40,- / 75,-

MIXET TALLERKEN (VG)

Chips, mandler, oliven

Kr. 95,-

SURDEJSBRØD M. OLIVENOLIE (VG)

Kr. 35,-

SNACKPØLSER

*Minisalami med
Parmesan*

Kr. 65,-

Sødt

PAVLOVA (V)

med sæsonens fyld

Kr. 85,-

Med Muscat de Rivesaltes

Kr. 135,-

COOKIE

Rebeccas hjemmebag

Kr. 45,-

TIMS ORIGINAL DANISH RHUMBALL

Kr. 35,-

TARTES DESSERT (V)

Med æbler og kanel

Kr. 75,-

Små retter

FISK PÅ DÅSE (P)

Ristet surdejsbrød
og mayo mm
Kr. 95,-

BURRATA (V)

På toast med Tomater,
Basilikum og Balsamico

På toast med Figner,
Valnødder, Honning og
Balsamico
Kr. 89,-

TRØFFELTOAST

Brioche, Trøffelmayo,
Comté, Ålerøget Skinke
med cornichoner
Kr. 89,-

BAGTE JORDSKOGGER

Med ost og ristede
hasselnødder
Kr. 95,-

TJEKKISK GULLASCH

med knuste kartofler
Kr. 145,-

BUTTERNUT SQUASH SUPPE (V)

m. grillet toast med
ost og æble
Kr. 145,-

PIMIENTOS DE PADRON (V)

Med flagesalt og
grøn Tabasco
Kr. 69,-

Tartes Vinøs 98,-

TRADITIONEL

Bacon, rødløg,
frisk persille

PÆRE (V)

Blåskimmel ost
og valnødder

BREAKFAST

Bacon, æg, avocado og
champignon

GEDEOST

Druer og
Coppa

TRØFFEL (V)

Svampe og
trøffelsalt

SÆSONENS

Hokkaido græskar
og chorizo

Charcuterie & Oste

TRE SLAGS CHARCUTERIE

Kokkens valg
Kr. 129,-

TRE SLAGS OST (V)

Kokkens valg
Kr. 129,-

SORTFODSTALLERKEN

100 gr. Kr. 125,-
200 gr. Kr. 199,-

PLATTE

Du bestiller, vi mixer!
Ost og / eller Kød
Nok til 1 - eller god at dele til
den mindre sult -
Kr. 185,-

Tilkøb af Sortfodsskinke
Kr. 70,-

Alle serveres med Surdejsbrød
og Olivenolie.

Køkkenet har åbent kl. 12.00-15.00 og 17.00-21.00

V= Vegetarisk VG= Vegansk P= Pescetarisk

Spørg personalet om allergener etc.



Portvins- smagning

Ikke et år på Vinøs uden portvinssmagning!

Vi skal smage forskellige specialiteter i tawnies
og hvide ports fra Dalva.

Vi smager - 8 forskellige glas - dejlige portvine.

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



Vi ses den 27. november kl. 19:00
Pris for medlemmer KUN kr. 325,
Andre glade portvinselskere kr. 360,-



Smag på Piemonte



En vinøs aften om **Piemontes** kendte og ukendte
druer. Vi tager en tur til det norditalienske vinland
bl.a. med de berømte Barolo og Barbaresco-vine på
Nebbiolo-druer. Du skal også møde vinmageren

Marco Arlunno fra *Cantina Mirú*.

Vi smager 8 fantastiske vine. (minimum).

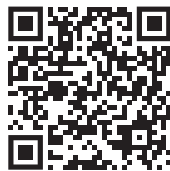
Dato: Lørdag den 2. november kl. 20:00

Pris: Pris for medlemmer KUN kr. 325,-

Pris for andre vinglade kr. 360,-



Tilmeld dig i baren
eller scan QR-koden



Andet godt



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. Nogle hedvine kan have en højere alkoholprocent end vin.



VINDOUX NATURAL

Dalva Tawny	65,-	350,-
Dalva Tawny 10 years	90,-	595,-
Dalva Tawny 20 years	110,-	800,-
Krohn Lagrima Fine White Port	75,-	375,-
Champagne Chavost Ratafia VDN		675,-
Frelin Muscat de Rivesaltes Ø	50 cl	65,- 325,-

MADEIRA

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

VERMOUTH

		10 cl
Saüc Vermut Bianco		75,-
Rabassaires - Vermut Flors de Collserola, Barcelona		95,-
Oltremare di Torino Rosso DOC		95,-
Oltremare di Torino Bianco DOC		95,-

DESSERTVINE

2015 Janson Bernhard Eleonora Riesling Auslese B	50 cl	450,-
2015 Janson Bernhard Gewürztraminer Beerenauslese B	37,5 cl	375,-
2015 Dom Camille Braun Pinot Gris Vendanges Tardive Ø		795,-
2015 Dom Camille Braun Riesling Luft Selection Grains Nobles	50 cl	1.095,-
1992 Chateau Bellerive, Quarts du Chaume		375,-
2007 Chateau Violet - AOC Sauternes		85,- 495,-
Terroirs Vivants Muscat de Rivesaltes Ø	50 cl	65,- 350,-
2019 Tokajicum Szamorodni	50 cl	65,- 350,-
2016 Tokajicum 6 puttonyos	50 cl	100,- 675,-
2018 L'Olivera Rasim vimadur blanco, Garnatxa Bl.	50cl	475,-
2018 L'Olivera Rasim vipansit negre, Garnatxa	50cl	475,-
2010 Cuvée Razim Anrada Moelleux	50cl	650,-
2013 Monterinaldi Vin Santo	37,5 cl	110,- 695,-

Andet godt



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 Hvede	45,-	70,-
Herslev Pilsner	45,-	70,-
Herslev Wiener Klassik	45,-	70,-
Herslev IPA	45,-	70,-

Herslev på flaske Ø

Herslev Dobbelt IPA	50 cl	75,-
Herslev Folkeøl	33 cl	35,-
Herslev Kastanje Brown Ale	33 cl	50,-
Herslev Porter	50 cl	75,-
Herslev Mørk Imperial Stout	50 cl	75,-
Herslev Barley Wine 2020	33 cl	145,-
Herslev Rye Wine 2020	33 cl	145,-

Alkoholfri

Herslev Under Solen 0,5% (Pale Ale)	33 cl	45,-
Teedawn Gentle Lager	33 cl	45,-
Teedawn IPA All the way	33 cl	45,-

Har du prøvet en Vermouth?

Oltremare Rosso, Energia Liquida, DOC Vermouth di Torino

Toplækker Vermouth infuseret i 60 dage med omkring 50 forskellige urter som eucalyptus, appelsinskal, lakridsrod og mynte - flot, frisk og let drikkelig.



10 cl. på is - kun kr
... eller en Bianco med Tonic

95,-

Andet godt



Cocktails

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

GIN & TONIC	4 cl
'Basic' Gin Nut med Indian Tonic	100,-
Pearlfisher Ginlikør med Indian Tonic	100,-
St. Laurent Citrus Gin med Indian Tonic	125,-
Haymans Sloe Gin med Ginger Beer	100,-

ANDET

Mezcal Sour	115,-
Luxardo Sour	105,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	80,-
Margarita	105,-
Margarita pitcher	595,-
Espresso Martini	105,-
Mezcal Old Fashioned	135,-
Negroni	95,-
Vermouth Tonic · med Oltremare Bianco Vermouth	95,-
Irish Coffee	3 cl. 75,-
Extra whisky	+3 cl 35,-

ALKOHOLFRI

ISH Gin & Tonic	85,-
ISH Italian Spritz	85,-
ISH Lime Daiquiry	85,-
ISH Mojito	85,-



Andet godt



Spiritus

Cognac og andre
skønne avec

SPIRITUS	4 cl
Cognac Gourry de Chadeville VS 1er Cru	110,-
Armagnac VSOP	110,-
Mazetti Grappa di Moscato	75,-
Mazetti Grappa Intesa	85,-
Michel Couvreur Whisky Clearach	95,-
Michel Couvreur Whisky Overaged Single Malt	125,-
Distillerie Du St. Laurent Rye 3 års Whisky	95,-
Wild Apple Jack 'Calvados style'	95,-
XO Chagres Panama Rom	80,-
Rio Chagres 10 år	85,-
Rio Chagres 15 år	95,-
Rio Chagres 20 år	110,-



LAVAGNOLI
azienda agricola

Kom og smag på Lavagnoli

Kan du lide Amarone og Ripasso?

Så må du ikke gå glip af en fantastisk vinsmagning af de nye årgange!

Kom og mød **Andrea**. Vi smager 6 af hans vine fra *Cantina Lavagnoli* i Valpolicella.

 **Dato:** Vi ses den 5. december kl. 19:00

Pris: Kun kr. 275,-

Medlemspris: Kr. 225,-



Vinos
Vinbar

Andet godt



Sodavand

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

Sodavand fra Naturfrisk Ø Hindbær-, Rabarber-, Hylde- eller Lemonbrus	25 cl	30,-
Coca Cola og Coca Cola Zero	25 cl	30,-



ALKOHOLFRI VIN OG PROXIES

Cero Chardonnay, Californien		200,-
Cero Zinfandel, Californien		200,-
Einz Zwei Zero Weingut Leitz, Riesling		250,-
Leitz Zero Point Five Pinot Noir Alcohol Free		250,-
Leitz Zero Point Five Cabernet Alcohol Free		250,-
Teedawn Nature Sparkling Rosé		395,-
Moderato Cuvée Revolutionnaire Blanc de Noir		425,-
Moderato Blanc Cuvée Revolutionnaire	90,-	395,-
Moderato Rosé Cuvée Revolutionnaire		395,-
Moderato Rouge Cuvée Revolutionnaire		395,-
Arensbak White		350,-
Arensbak Effervescent (mousserende)		395,-
Arensbak Rosé (mousserende)		395,-
Arensbak Red		375,-
Muri The Sound (orange)		395,-
Muri Fade to Black (mousserende rød)		395,-
Muri Sherbet Daydream (mousserende rød)		450,-
Kande filtreret vand		25,-
Kande dansk vand		35,-

Andet godt

Lokalt fra
Yellow Bird



Kaffe & Te

Americano	25,-
Espresso	25,-
Espresso dobbelt	35,-
Cortado	35,-
Flat White	35,-
Latte	35,-
Cappucino	35,-
<hr/>	
En Romkugle til ...?	35,-
<hr/>	
Te, Emeyu - Earl Grey, Grøn, Ingefær/pebermynte, Pebermynte/lakrids	Krus 35,-

Gør som
din nabo:

Bliv medlem!

Medlemmer får et valgfrit Månedens Glas hver måned!

Meld dig ind i Vinøs' Medlemsklub og få et 'gratis'
glas 'Månedens Vin' hver måned!
Hertil **mindst 10% rabat** på vin, mad og
arrangementer.

Kun kr. 175,- pr. halvår!

Nye specielt udvalgte glas hver måned!
Scan koden og læs mere på vinøs.dk

