



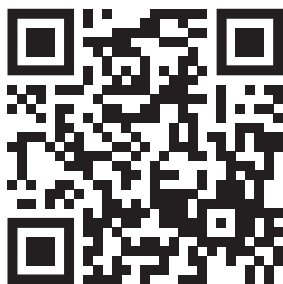
Velkommen til Vinøs
i November



HUSK
at smage Rebeccas
Glögg! Kun
79,-

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 #klimatosse - 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 November

I November skal vi op og ned af Douro floden i Portugal. 2 vinhuse - 30 km fra hinanden - den ene region kendt for frugtige, friske vine og den anden berømt for portvine. Vi serverer en hvidvin på et fieldblend af Avesso og Arinto fra Vinho Verde DOC eller en fyldig rødvin på portvinsdruer fra Douro DOC.

Smag på



2023 Casa do Arrabalde, Vinho Verde DOC **Ø**

Et håndhøstet fieldblend med en silkeblød tekstur og tropiske noter som ananas samt antydninger af timian. Frisk syrlighed med let fylde i munden.



2022 Azul do Ventozelo, Douro DOC

Fyldig i næsen med aroma af mørke røde bær som brombær og en krydret finish. Flot afbalanceret og lang, behagelig og frugtig afslutning.

Hvis du ikke er til alkohol 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

Fredag & Lørdag • 12.00-15.00

LAKS ELLER BRISLING PÅ DÅSE (P)

Ristet surdejsbrød og mayo
Kr. 95,-

RØGET LAKS (P)

på surdej med ørredrogn
og røgeostcreme
Kr. 95,-

TRØFFELTOAST

På brioche m. cornichoner
Kr. 79,-

GAZPACHO (V)

med surdejscroutoner og
grøne urter
Kr. 95,-

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,-

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

GEDEOST

Druer og Coppa

TRØFFEL (V)

Svampe og trøffelsalt

Maden



Julemenu

RØGET LAKS (P)

på surdej med ørredrogn og røgeostcreme
eller

GAZPACHO (V)

med surdejscroutoner og grønne urter

CONFIT DE CANARD

med knuste kartofler, rødkål og andesauce
eller

BUTTERNUTSQUASH Å LA HASSELBACK (V)

med knuste kartofler, rødkål og vegetarisk sauce

RISALAMANDE (V)

med saltkaramelskum og brændte mandler

.....

3 retter & 3 glas vin

KUN kr. 500,-

.....

Pris uden vinmenu kr. 355,-

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

.....

RISALAMANDE (V)

med saltkaramelskum og
brændte mandler
Kr. 85,-

3 ÆBLESKIVER

Kr. 45,-

TIMS ORIGINAL DANISH RHUMBALL

Kr. 35,-

X-MAS (V)

Tarte med æbler og kanel
Kr. 75,-

Små retter

LAKS ELLER BRISLING

PÅ DÅSE (P)

Ristet surdejsbrød og mayo

Kr. 95,-

RØGET LAKS (P)

på surdej med ørredrogn og
røgeostcreme

Kr. 95,-

BURRATA (V)

På toast med Tomater,
Basilikum og Balsamico

Kr. 89,-

TRØFFELTOAST

Brioche, Trøffelmayo,
Comté, Ålerøget Skinke
med cornichoner

Kr. 89,-

GAZPACHO (V)

med surdejscroutoner og
grønne urter

Kr. 95,-,-

CONFIT DE CANARD

med knuste kartofler, rødkål
og andesauce

Kr. 175,-

BUTTERNUTSQUASH Å LA

HASSELBACK (V)

med knuste kartofler, rødkål
og vegetarisk sauce

Kr. 175,-

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

GEDEOST

Druer og Coppa

TRØFFEL (V)

Svampe og trøffelsalt

Charcuterie & Oste

TRE SLAGS CHARCUTERIE

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,-

TRE SLAGS OST (V)

Kokkens valg

Kr. 129,-

Tilkøb af Sortfodsskinke

Kr. 70,-

SORTFODSTALLERKEN

100 gr. Kr. 125,-

200 gr. Kr. 199,-

Alle serveres med Surdejsbrød
og Olivenolie.

Glögg

Extra Rom (3 cl)

29,-

Extra Portvin (4 cl)

29,-

Med 3 æbleskiver

110,-


79,-



VINSKOLE



Bliv klogere
- på den hyggelige måde



Hyggelige smagninger for alle -
vi smager 7-8 vine og bliver klogere på samme tid!

Kommende vinskoler:

<i>Grundlæggende viden om vin</i>	23. januar
<i>Nordamerika</i>	5. februar
<i>Mad & Vin</i>	26. februar
<i>Vin for øvede</i>	12. marts
<i>Bobler, bobler, bobler</i>	26. marts

Meld dig til på www.vinøs.dk



Vinskole ... skøn gaveidé!



Nu er der nye hold - vi smager og bliver klogere!

Kan du lide vin, så kan du jo give en **oplevelses-gave** til dig og din far - eller din bedste ven - eller en helt tredje ...

Oplevelsen er i højsædet. Meget af smagningen er krydret med vores egne oplevelser fra bl.a. besøg på vingårde, så det er ikke kun teori.

Det er skønt at have noget at se frem til sammen!

 www.vinøs.dk/event/vinskole/

Vinøs 
Vinbar

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 Moscatel do Douro	65,-	350,-
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	50 cl	65,- 325,-

MADEIRA

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

VERMOUTH

	10 cl	
Saüc Vermut Bianco		95,-
Saüc Vermut Tinto		95,-
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		795,-
1992 Chateau Bellerive, Quarts du Chaume		375,-
2007 Chateau Violet - AOC Sauternes		85,- 495,-
Terroirs Vivants Muscat de Rivesaltes	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 Juleøl	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,-
Herslev Mørkets Frembrud 0,5% (Mørk Ale)	33 cl	45,-
Herslev Snefri 0,5% (Juleøl)	33 cl	45,-
Teedawn Gentle Lager	33 cl	45,-
Teedawn IPA All the way	33 cl	45,-

Feliz Navidad! Har du prøvet en Vermouth?

*Oltremare Bianco, Energia Liquida,
DOC Vermouth di Torino*

Toplækker Vermouth på Moscato
infuseret i 60 dage med omkring
50 forskellige urter der får
julelysene til at tændes - flot, dyb
og let drikkelig.



10 cl. på is - kun kr
... eller prøv en Rosso!

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

Dark'n'Stormy - Mørk Rom og Ginger Beer	95,-
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		30,-
Kande dansk vand		40,-

Andet godt

Lokalt fra
Yellow Bird



Kaffe & Te

Americano	25,-
Espresso	25,-
Espresso dobbelt	35,-
Cortado	35,-
Flat White	35,-
Latte	35,-
Cappucino	35,-
Irish Coffee	75,-
<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

