

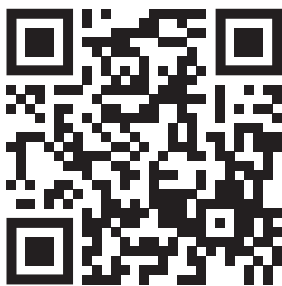


Velkommen til Vinøs
i Januar



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 Januar

For nogen er 2025 måske et år med mådehold og for nogen starter året måske med at kompensere for en mere end gennemsnitlig indtagelse af livets goder – såkaldt 'hvid januar' eller #sobercurious – uden alkohol.

Vi ønsker jo ikke at ekskludere nogen medlemmer for at nyde godt af vores tilbud – og da alle kan drikke de alkoholfrie dråber, så er det, det vi tilbyder i januar 2025. Smag på dansk kombucha fra Arensbak med vinøse egenskaber.



Arensbak White, København

En alkoholfri Kombucha med vinøs karakter. Aroma af blomster, kvæde, citrontimian og melon. Tør og frisk med en fløjlsagtig mundfornemmelse.



Arensbak Red, København

En alkoholfri Kombucha med vinøs karakter. Aroma af sensommerbær, lakrids og jord-agtige noter. Tør med en dyb, lang eftersmag.

Men hvis det er lige lovligt grænseoverskridende, så har vi også en helt almindelig vin stående i reserve. (Spørg din tjener)



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 grønt og
røgeostcreme
Kr. 99,-

TRØFFELTOAST

På brioche m. cornichoner
Kr. 79,-

BURRATA (V)

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

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. 195,-

Serveres med surdejsbrød
og olivenolie.

TARTES VINØS

Se vores lækre udvalg her:



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

Menu

SNACK

Oliven *eller* Mandler

MINI TARTE

Frit valg - se siden overfor



PASTA AL LIMONE (V)

Let Pasta med Citron, Smør og Persille

+

Smørstegte Kammuslinger: Kr. 65,-

eller

PASTA AL RAGU

Lækker langtidssimret Okseragu

+

En Burrata på toppen: Kr. 55,-

TIRAMISU (V)

Hjemmelavet naturligvis

eller

TRE OSTE (V)

Med Kiks og kokkens valg af Marmelade

KUN kr. 325,-

Vinmenu 195,-*

**Spørg din tjener!*

Snacks

NOCELLARA OLIVEN (VG)

Kr. 45,-

RØGEDE & SALTEDE MANDLER (VG)

Kr. 45,-

CHIPS (VG)

Olivenolie, Pimenton,
Trøffel eller Salt

Kr. 45,- / 75,-

MIXET TALLERKEN (VG)

Chips, mandler, oliven

Kr. 95,-

SURDEJSBRØD M. OLIVENOLIE (VG)

Kr. 45,-

SNACKPØLSER

Minisalami med
Parmesan

Kr. 65,-

Små retter

LAKS ELLER BRISLING

PÅ DÅSE (P)

Ristet Surdejsbrød og Mayo

Kr. 95,-

RØGET LAKS (P)

på Surdej med grønt og

Røgeostcreme

Kr. 99,-

BURRATA (V)

På toast med Tomater,
Basilikum og Balsamico

Kr. 89,-

TRØFFELTOAST

Brioche, Trøffelmayo,
Comté, Ålerøget Skinke
med cornichoner

Kr. 89,-

PASTA AL RAGU

Lækker langtidssimret

Okseragu

Kr. 175,-

PASTA AL LIMONE (V)

Citron, Smør og Persille

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

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. 195,-

TRE SLAGS OST (V)

Kokkens valg

Kr. 129,-

Tilkøb af Sortfodsskinke

Kr. 75,-

SORTFODSTALLERKEN

100 gr. Kr. 125,-

200 gr. Kr. 225,-

Alle serveres med Surdejsbrød
og Olivenolie.

Sødt

TIRAMISU (V)

Hjemmelavet

naturligvis

Kr. 85,-

TIMS ORIGINAL

DANISH

RHUMBALL

Kr. 35,-

DESSERT

TARTE (V)

med æbler og kanel

Kr. 75,-



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>Bobler, bobler, bobler</i>	12. marts
<i>Vin for øvede</i>	26. marts



Meld dig til på www.vinøs.dk

Holy Cowboy!



Guds eget land er et kæmpe vinområde hvor selv
moviestars og instruktører, kan blive vinmagere.

Vi smager på fuldfede Napa Cab's og flotte Chardonnays
- plus det mindre kendte - 8 glas i alt.

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

Pris: Kun kr. 395,-

Medlemspris: Kr. 350,-

<https://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		90,-
Saüc Vermut Tinto		90,-
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,-
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 Red Ale	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,-

Har du prøvet en Vermouth?

Oltremare Rosso, Energia Liquida, DOC Vermouth di Torino

Toplækker Vermouth fra Norditalien. Oltremare er 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 prøv en Bianco!

95,-

Andet godt



Cocktails

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

GIN & TONIC	4 cl
G+T med Indian Tonic	100,-
Pearlfisher Ginlikør med Ginger Beer	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,-



Grundlæggende viden om vin

På Vinøs Vinskole får du en dybere indsigt i druen, jorden, processen og menneskene bag og får afdækket nogle af vinens myter og mysterier.

Bliv fortrolig med det, du har i glasset og hvorfor du lige nøjagtig kan lide den vin.

Og ja, vi drikker vin på vinskolen! Der serveres 8 forskellige ... **Bliv bedre til vin end dine venner!**

 **Dato:** Vi ses den 23. januar kl. 19:00

Pris: Kun kr. 395,-

Medlemspris: Kr. 350,-

<https://vinøs.dk/event/vinskole/>



Vinøs
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		375,-
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	29,-
Espresso	29,-
Espresso dobbelt	39,-
Flat White	39,-
Latte	39,-
Cappucino	39,-
Irish Coffee	75,-

En Romkugle til ...?	35,-
----------------------	------

Te, Emeyu - Earl Grey, Grøn, Ingefær/pebermynte, Pebermynte/lakrids	Krus	39,-
--	------	------

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

