



Velkommen til Vinøs  
i Maj



## 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 Maj

---



Månedens vin i Maj, kommer fra det økologiske vinhus Jacques Frelin Vignoble i Montpellier ved Middelhavet. Jacques er 'Monsieur Millisime Bio' og formand for foreningen af samme navn. I mere end 40 år har han været fortaler for økologisk dyrkning i Frankrig. Kompromisløs natur- og pindsvine-elsker.

I dag styres firmaet af hans datter Carole og 8 vinøse kvinder.

Vi inviterer dig til at smage på 8 forskellige vine  
- i 5 forskellige stilarter



**Prosecco Brut DOC** Ø



**Hedgehog Chardonnay, Vin de France** Ø  
**Hedgehog Sauvignon Blanc, Vin de France** Ø  
**Hedgehog Floreal Low Alcool, Vin de France** Ø



**Hedgehog Orange Le Vin, Vin de France** Ø



**Hedgehog Rosé, Vin de France** Ø



**Hedgehog Pinot Noir, Vin de France** Ø  
**Hedgehog Merlot, Vin de France** Ø

Læs mere om vinene i vores vinkort og  
der er gode tilbud på en hel flaske!

**OBS!** Der er tilbud på Månedens Vin, så  
du kan nyde en hel flaske for kun kr. 325,-  
- Prosecco kr. 350,-



Hvis du ikke er til alkohol i denne måned,  
så smag på Moderato Rosé.

HAPPY  
HOUR  
15.00-17.00  
VIN 50,-

# 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. 105,-

## TRØFFELTOAST

På brioche m. cornichoner  
Kr. 79,-

## BURRATA (V)

På toast med Tomater,  
Basilikum og Balsamico  
Kr. 95,-

## TRE SLAGS CHARCUTERIE

Kokkens valg  
Kr. 145,-

## TRE SLAGS OST (V)

Kokkens valg  
Kr. 145,-

## PLATTE:

Du bestiller, vi mixer!  
Ost og/eller kød  
Nok til 1 - eller god at dele til  
den mindre sult!  
Kr. 225,-

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. 105,-

### BURRATA (V)

På toast med Tomater,  
Basilikum og Balsamico

Kr. 95,-

### 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. 145,-

### PLATTE

Du bestiller, vi mixer!

Ost og / eller Kød

Nok til 1 - eller god at dele til

den mindre sult -

Kr. 225,-

### TRE SLAGS OST (V)

Kokkens valg

Kr. 145,-

### LUXUSPLATTEN

Extra lækre Oste og Kød  
med tilbehør - til 2 personer

Kr. 395,-

### SORTFODSTALLERKEN

100 gr. Kr. 125,-

200 gr. Kr. 225,-

Platter serveres med  
Surdejsbrød og Olivenolie.

Tilkøb af Sortfodsskinke

Kr. 75,-

---

## Sødt

---

### TIRAMISU (V)

Hjemmelavet  
naturligvis

Kr. 85,-

### TIMS ORIGINAL

DANISH  
RHUMBALL

Kr. 35,-

### AFFOGATO (V)

Espresso og Vanilleis

Kr. 75,-

+

et skud Kahlua

Kr. 35,-



Mød **Pauline Girin** fra *Vincent d'Astrée Champagne*  
og oplev dejlige Premier Cru bobler  
fra **Epernay** i *Vallée de la Marne*  
- perlen blandt champagner.

Vi smager på 6 dejlige bobler

**Dato:** 12. juni kl. 19:00

**Pris:** Kun kr. 395,-

*Medlemspris kun kr. 350,-*

 Tilmeld dig på [www.vinøs.dk](http://www.vinøs.dk)



**Vinøs**  
*Vinbar*

**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](http://vinøs.dk)



## Andet godt



### 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. Nogle hedvine kan have en højere alkoholprocent end vin.*



#### VIN DOUX 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,- 350,-

#### SHERRY

Bodegas Hidalgo La Gitana 'Heredad' Fino	395,-
Bodegas Hidalgo La Gitana 'Triana' PX	650,-



#### 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>B</b>	50 cl 450,-
2015 Janson Bernhard Gewürztr. Beerenauslese <b>B</b>	37,5 cl 375,-
2015 Dom Camille Braun Pinot Gris	
Vendanges Tardive 	795,-
1992 Chateau Bellerive, Quarts du Chaume	375,-
2014 Ampelidae, Quarts de Chaume Grand Cru	795,-
Chenin Blanc	
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 Forårsbryg	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 Pale Ale (0,5%)	33 cl	45,-
Herslev Mørkets Frembrud Mørk Ale (0,5%)	33 cl	45,-
Herslev Altid Frisk IPA (0,3%)	44 cl	49,-
Herslev Under Solen Pilsner (0,3%)	44 cl	49,-

HAPPY HOUR  
15.00-17.00  
STOR FADØL  
KUN KR. 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!*

<b>GIN &amp; TONIC</b>	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

Apero Spritz	95,-
Dark'n'Stormy - Mørk Rom og Ginger Beer	95,-
Luxardo Sour	105,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	80,-
White Russian	110,-
Whisky Sour	110,-
Moscow Mule	105,-
Daiquiri	115,-
Espresso Martini	105,-
Negroni (med Sauc)	95,-
Vermouth Tonic · med Oltremare Bianco Vermouth	95,-
Irish Coffee	3 cl. 75,-
Extra whisky	+3 cl 35,-

### ALKOHOLFRI

ISH Italian Spritz (0,0%)	85,-
ISH Lime Daiquiry (0,5%)	85,-
ISH Mojito (0,5%)	85,-

## Andet godt



### Spiritus

Cognac og andre  
skønne avec

<b>SPIRITUS</b>	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 Overaged Single Malt	125,-
Distillerie Du St. Laurent Rye 3 års Whisky	95,-
XO Chagres Panama Rom	80,-
Rio Chagres 10 år	85,-
Rio Chagres 15 år	95,-
Rio Chagres 20 år	110,-



# Nordfrankrig og Bourgogne

Otto disker op med spændende franske lækkerier og Premier Crus - vi smager særligheder fra de enkelte områder, druer og produktionsmetoder.

Og mest fra Bourgogne ...

 **Dato:** Onsdag den 14. maj kl. 19:00

**Pris:** Kun kr. 395,-

**Medlemspris:** Kr. 350,

<https://vinos.dk/event/vinskole/>



**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 <b>Ø</b> 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,-
Leitz Zero Point Five Pinot Noir Alcohol Free		250,-
Leitz Zero Point Five Cabernet Alcohol Free		250,-
Teedawn Nature Sparkling Rosé		395,-
Moderato Sparkling Cuvée Revolutionnaire		425,-
Moderato Blanc Cuvée Revolutionnaire		395,-
Moderato Rosé Cuvée Revolutionnaire	85,-	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 danskvand		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,-
Affogato med vanilie is	75,-
+ Kahlua	35,-

---

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

---

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

---

---

# NUL TOLERANCE

---

*Sådan her vil vi gerne opleve  
vores arbejde med gæster:*

Livet er dejligt på Vinøs og vi har en fælles opgave med at det lykkes. Reglen for at være her er simpel:

***'Gæster og personale er fælles om at  
sørge for den gode stemning og derfor  
respekterer vi hinandens grænser.'***



**Her er et par eksempler, til efterlevelse:**

- Vi tillader ikke at gæster er så højroastede, at det generer andre gæster
- Vi ønsker ikke uacceptabelt sprogbrug
- Vi vil ikke tolerere aggressivt, nedsættende tonefald over for gæster og personale
- Vi forbeholder os ret til, ikke at servere for gæster, der er for påvirkede
- Vi tillader ikke at man viser billeder af personalet på sociale medier
- Vi frabeder os berøring af personalet

**AF ♥ TAK**