

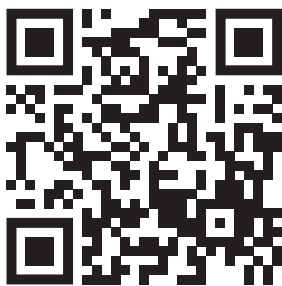


Velkommen til Vinøs
i April



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

**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



***... og få adgang til en masse
andre gode fordele:***

- Et gratis glas af vores 'månedens vin' hver måned i seks måneder
- 10 % rabat på vin og mad i vinbaren
- Specielle menu-tilbud (spørg din tjener)
- 10 % rabat på deltagelse i vinsmagninger, vinskole og events
- 10 % rabat på (ikke nedsatte) vine i vinhandlen - 15 % ved 6 vine
- Tilbud på månedens vin og udvalgte vine
- Fortrinsret til deltagelse i vinsmagninger og events
- Invitation til specialarrangementer
- Nyhedsbrev med gode tilbud

**Meld dig
ind nu på vinøs.dk
og få dit glas med
det samme!**

Månedens Vine i April

**HAPPY
HOUR
15.00-17.00
VIN 50,-**



I April tager vi til Tenuta Viglione i Puglien. Giovanni Zullo dyrker sin vin 100 % økologisk. Markerne ligger i 400 meters højde, som bidrager til en dejlig kølighed og behersket syre i vinene - og druerne har vi aldrig før smagt på Vinøs.

Vi inviterer dig til at smage på:



2023 Tenuta Viglione Verdeca, IGP Puglia Ø



2023 Tenuta Viglione Rosato, IGP Puglia Ø



2022 Tenuta Viglione Negroamaro, IGP Puglia Ø

Hvis du ikke er til alkohol i denne måned, så smag på en alkoholfri Traubensaft Weiss

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



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!

Menu

SNACK

Oliven eller Mandler

TORSKERILLETTE (P)

På Hjertesalat med friske Urter og Citron

RAVIOLI MED SPINAT & RICOTTA (V)

Med grønne Asperges, Parmesan og brunet Smør
eller

PASTA ALLA PUTTANESCA (P)

*Mezzi Rigatoni i en dyb, krydret Tomatsovs
med Kapers og sorte Oliven*
Få en Burrata på toppen, Kr. 55,-

RABABERTRIFLI (V)

Med knuste Makroner, Flødeskum og ristede Mandler
eller

TRE OSTE (V)

Med Kiks og kokkens valg af Marmelade

KUN kr. 330,-*

Vinmenu - 3 glas kr. 225,-

VINMENU

2025 L'OLIVERA BLANC DE MARGES

2023 VIGLIONE VERDECA

eller

2022 VIGLIONE NEGROAMARO

2020 TRADITION COTEAUX-DU-LAYON

**Bemærk - Ingen medlemsrabat på menu & vinmenu!*

Snacks

NOCELLARA OLIVEN (VG)

Kr. 45,-

RØGEDE & SALTEDE MANDLER (VG)

Kr. 45,-

CHIPS (VG)

Forskellige smage
Kr. 45,- / 75,-

MIXET TALLERKEN (VG)

Chips, mandler, oliven
Kr. 95,-

SURDEJSBRØD M. OLIVENOLIE (VG)

Kr. 45,-

SNACKPØLSER

Minipølser med Parmesan
Kr. 65,-

Små retter

RIMMET KAMMUSLING (P)

Urter, syltet Citronskal og
brunet Smør
Kr. 95,-

LUKSUS-REJEMAD (P)

Håndpillede Rejer på
Grillet Surdej, Mayo på brændt
Citron & Lime, friske Urter
Kr. 125,-

TORSKERILLETTE (P)

På Hjertesalat med friske
Urter og Citron
Kr. 95,-

BURRATA (V)

Tomater og Purløgsolie
Kr. 95,-

TRØFFELTOAST

Surdej, Svampe, Trøffelmayo,
Ost & Ålerøget Skinke
Kr. 110,-

PORTVINSPATÉ

Cornichons & Dijon
Kr. 85,-

HUMMUS (VG)

Dukkah og Rugbrødschips
Kr. 65,-

GRILLET BRØD MED DIP (V)

Blød Fetacreme med Druer
eller
Rørt Friskost med Ramsløgsolie
Frit valg, Kr. 45,-

RAVIOLI (V)

Med med Spinat & Ricotta,
Grønne Asparagus, Parmesan
og brunet Smør
Kr. 150,-

PASTA PUTTANESCA (P)

Krydret Tomatsovs
med Kapers og sorte Oliven
Kr. 150,-

Tartes Vinøs 98,-

TRADITIONEL

Bacon, rødløg og frisk persille

PÆRE (V)

Blåskimmelost og valnødder

GEDEOST

Druer og Coppa

TRØFFEL (V)

Svampe og trøffelsalt

Charcuterie & Oste

TRE SLAGS CHARCUTERIE

Kokkens valg
Kr. 145,-

TRE SLAGS OST (V)

Kokkens valg
Kr. 145,-

SORTFODSTALLERKEN

100 gr. Kr. 125,-
200 gr. Kr. 225,-

Platter serveres med
Surdejsbrød og Olivenolie.

PLATTE

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

LUXUSPLATTEN

Extra lækre Oste og Kød
med tilbehør - til 2 personer
Kr. 450,-

Tilkøb af Sortfodsskinke
Kr. 75,-

Sødt

TRE OSTE (V)

Kiks og kokkens valg af Marmelade
Kr. 95,-

TIMS ORIGINAL DANISH RHUMBALL

Kr. 35,-

RABABERTRIFLI (V)

Med knuste Macroner, ristede Mandler og Flødeskum Kr. 85,-
Med et glas 2020 Tradition Coteaux-du-Layon: Kr. 135,-

V= Vegetarisk VG= Vegansk P= Pescetarisk

Spørg personalet om allergener etc.

Vinbanko

på Vinøs

Kan du råbe **BANKO**, og elsker god mad og vin, så kom med til en festlig og fornøjelig aften med en god middag, vinsmagning og efterfølgende vinbanko med masser af præmier.

Først nyder vi 2 retter (hovedret og dessert) og derefter kaster vi os ud i et *bankospil* over 3 omgange med præmier for 1 række, 2 rækker og fuld plade, så du har **hele 9 muligheder** for at gå hjem med nogle lækre vinøse præmier!

I mellem bankospillene, trækker vi lige vejret og smager på 4 vine.

Med i billetten får du:

- 9 vinder-muligheder
- Hovedret og dessert.
- Vinsmagning af 4 vine

 **Dato:** Lørdag den 9. maj kl. 18:30

Pris: Kun kr. 550,-

Medlemspris: Kr. 495,-



Vinos!
Vinbar



Smag på

Bourgogne

Otto disker op med spændende nordfranske lækkerier og Premier Crus. Vi smager forskellen på de enkelte områder, druer og produktionsmetoder.

Bienvenue!

 **Dato:** Torsdag den 7. maj kl. 19:00

Pris: Kun kr. 450,-

Medlemspris: Kr. 395,-



Vinos!
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	75,-	395,-
Dalva Tawny	75,-	395,-
Dalva Tawny 10 years	100,-	650,-
Dalva Tawny 20 years	120,-	850,-
Frelin Muscat de Rivesaltes	50 cl	65,- 350,-
Pineau de Charentes Gourry de Chadeville Tres Vieux		95,-
Champagne Chavost Ratafia VDN		675,-

SHERRY

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

MADEIRA

Madeira Barbeito 5 års Boal, Madeira	50 cl	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,-
Character, Tres Cadires		110,-
La Vagabonda Vermut Bianco	10 cl	125,-
Étiquette Aperitivo (Alkoholfri)		95,- 550,-

DESSERTVINE

2015 Janson Bernhard Eleonora Riesling Auslese B	50 cl	450,-
2015 Janson Bernhard Gewürztr. Beerenauslese 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.	50 cl	475,-
2018 L'Olivera Rasim vipansit negre, Garnatxa	50 cl	475,-
2010 Cuvée Razim Anrada Moelleux	50 cl	650,-
2013 Monterinaldi Vin Santo	37,5 cl	110,- 695,-
Vi de Nous, Tres Cadires, Valnødde Likør		110,- 595,-

Andet godt

HAPPY HOUR
15.00-17.00
STOR FADØL
KUN KR. 45,-



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 Kastanje Brown Ale	50,-	75,-
Herslev Wiener Klassik	45,-	70,-
Herslev Solhverv Witbier	50,-	75,-
Herslev Pilsner	45,-	70,-
Herslev IPA	45,-	70,-

Herslev på flaske / dåse Ø

Herslev Pilsner	44 cl	75,-
Herslev Dobbelt IPA	44 cl	75,-
Herslev Stjernebryg	44 cl	85,-
Herslev Kastanje Brown Ale	33 cl	55,-
Herslev Porter	50 cl	80,-
Herslev Barley Wine 2020	33 cl	145,-
Herslev Rye Wine 2020	33 cl	145,-

Alkoholfri Ø

Herslev Altid Frisk IPA (0,3%)	33 cl	45,-
Herslev Under Solen Pilsner (0,3%)	33 cl	45,-
Herslev Snefri (0,3%)	33 cl	45,-
Herslev Mørkets Frembrud, Brown Ale (0,3%)	33 cl	45,-



Andet godt



Cocktails

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

GIN & TONIC	4 cl
G+T med Indian Tonic	100,-
Rhubarb Gin med Indian Tonic	110,-
St. Laurent Citrus Gin med Indian Tonic	125,-
Haymans Sloe Gin med Ginger Beer	100,-

ANDET

Apero Spritz	95,-
Limoncello Spritz	95,-
Dark'n'Stormy - Mørk Rom og Ginger Beer	95,-
Luxardo Sour	105,-
Port Tonic - Dry White Portvin og Tonicvand	80,-
Whisky Sour	110,-
Duppy Share Salted Caramel Liquor	85,-
Espresso Martini	105,-
Negroni (med Sauc)	95,-
Vermouth Tonic · med Oltremare Bianco Vermouth	95,-
Irish Coffee	85,-
+ ekstra shot Whisky	39,-

ALKOHOLFRI

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

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



Spiritus

*Cognac og andre
skønne avec*

SPIRITUS	4 cl
Cognac Gourry de Chadeville VS 1er Cru	115,-
Armagnac VSOP	110,-
Michel Couvreur Whisky Overaged Single Malt	125,-
Distillerie Du St. Laurent Rye 3 års Whisky	95,-
Rio Chagres 10 år	85,-
Rio Chagres 20 år	110,-
Nordic EtOH Organic Herbal Liqueor	100,-

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 eller Lemonbrus	25 cl	30,-
Herslev Rabarber-, Hyldeblomst- eller Æblebrus	33 cl	39,-
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,-
Teedawn Nature Sparkling Rosé		395,-
Gnista Red French style		450,-
Moderato Sparkling Cuvée Revolutionnaire		425,-
Moderato Blanc Cuvée Revolutionnaire		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,-
2025 Wagner Stempel Traubensaft Weiss, Scheurebe	75,-	300,-
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,-
<hr/>	
En Romkugle til ...?	35,-
<hr/>	
Te, Emeyu (flere forskellige the, spørg os ...)	Krus 39,-

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