

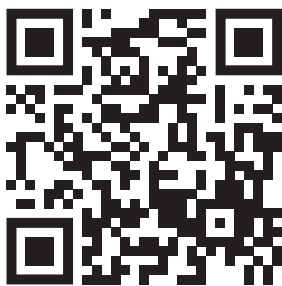


Velkommen til Vinøs  
i Juni



## 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!

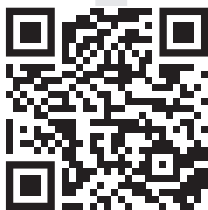
## Medlemmer får et valgfrit Månedens Glas hver måned!

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](http://vinøs.dk)



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

- 10 % rabat på vin og mad i vinbaren og vinhandel
- 15 % rabat på vinsmagninger, vinskole og events
- 15 -35 % rabat på specialtilbud og medkøb af vin

Meld dig  
ind nu på [vinøs.dk](http://vinøs.dk)  
og få dit glas med  
det samme!

## Månedens Vine i Juni

**HAPPY HOUR**  
15.00-17.00  
Mån. Vin 50,-  
Ø150,-



Månedens vine i juni er friske og komplekse fra Rabassaires i Barcelona, et vinbrug som genvinder ubrugte jorder i regionen Vallès Occidental via aftaler med grundejerne. Alt er dyrket efter med så lidt intervention muligt, håndhøstet og spontangæret.

Vi inviterer dig til at smage på:



2025 Medir Blanco **Ø**



2024 Orbis Orange **Ø**



2026 Flors de Collserola Vermut **Ø**

Hvis du ikke er til alkohol i denne måned, så smag på en alkoholfri Hedgehog Bulles O° Chardonnay

**OBS!** Der er tilbud på Månedens Vin, så du kan nyde en hel flaske for kun kr. 375,-  
Vermut kun kr. 425,-



### 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*

eller

## RIMMET KAMMUSLING (P)

*Urter, Æble, syltet Citronskal og brunet Smør*

## RAVIOLI BURRO E SALVIA (V)

*Ricotta og Spinat Ravioli med brunet Smør,  
Salvie og Hasselnødder*

eller

## RAVIOLI CON CARNE

*Krydret Tomatsovs med Albondigas og Persille  
Få en Burrata på toppen, Kr. 55,-*

## TIRAMISÚ (V)

*Desirées hjemmelavede!*

eller

## TRE OSTE (V)

*Med Kiks og kokkens valg af Marmelade*

**KUN kr. 330,-\***

Normalpris 375,-

**Vinmenu - 3 glas kr. 225,-**

## VINMENU

2025 MEDIR BLANCO

2020 CROTIN 1897 CAMPOROTONDO, VINO BIANCO  
eller

2024 SAUMUR CHAMPIGNY

MUSCAT DE RIVESALTES

*\*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, Æble, 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 Purløgssolie  
Kr. 95,-

### TRØFFELTOAST

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

### GRØN ÆRTEHUMMUS (VG)

Hjemmelavet  
med grønne ærter  
Kr. 65,-

### GRILLET BRØD MED DIP (V)

Blød Fetacreme med Druer  
Kr. 45,-

### RAVIOLI

#### BURRO E SALVIA (V)

Ricotta og Spinat Ravioli  
med brunet Smør, Salvie og  
Hasselnødder samt Parmesan  
Kr. 150,-

#### RAVIOLI CON CARNE

Krydret Tomatsovs  
med Albondigas og Persille  
samt Parmesan  
Kr. 150,-

---

## Tartes Vinøs 98,-

---

### TRADITIONEL

Bacon, Rødløg og frisk Persille

### BAYONNE

Feta, Tomat og Salvie

### GEDEOST (V)

Oliven, Pære og Hot Honey

### TRØFFEL (V)

Svampe, Oliven 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,-

### TIRAMISU (V)

Desirées hjemmelavede Kr. 85,-  
Med et glas Muscat de Rivesaltes: Kr. 135,-

---

V= Vegetarisk VG= Vegansk P= Pescetarisk

---

Spørg personalet om allergener etc.

# EPPERMANN

## Smag på Eppelmann

Smagning med skønne bobler og andre dejlige tyske vine med **Corinna Eppelmann** - prisvindende vinmager og kåret til 'Aufsteiger des Jahres 2024'.

Vi smager 8 glas - sprøde sekt-bobler og andre skønne vine fra vingården i *Elsheim, Rheinhessen*.



 **Dato:** 11. juni kl. 18:30

**Pris:** Kun kr. 295,-

**Medlemspris:** Kun kr. 250,-

Flammkuchen kan bestilles inden smagningen til kr. 75,- (vælg mellem 4 forskellige)



**Vinos**  
*Vinbar*

SCHABL

## Schabl vinsmagning

*This almost never happened* - en skæbnefortælling om en familie, der næsten tabte sin vintradition.

Mød **Paul Schabl** og smag på crispy *Roter- og Grüner Veltliner, Pet Nat, Orange* og andre skønne vine.

 **Dato:** 18. juni kl. 18:30

**Pris:** Kun kr. 295,-

**Medlemspris:** Kun kr. 250,-

Flammkuchen kan bestilles inden smagningen til kr. 75,- (vælg mellem 4 forskellige)



**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		85,-
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>B</b>	50 cl	450,-
2015 Janson Bernhard Gewürztr. Beerenauslese <b>B</b>	37,5cl	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,- 695,-
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,-
Vi de Nous, Tres Cadires, Valnødde Likør		110,- 595,-

## Andet godt

HAPPY HOUR  
15.00-17.00  
STOR FADØL  
KUN KR. 50,-



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 Wiener Klassik	45,-	70,-
Herslev Solhverv Witbier	45,-	70,-
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!*

<b>GIN &amp; TONIC</b>	4 cl
G+T med Indian Tonic	100,-
Rhubarb Gin med Indian Tonic	110,-
St. Laurent Citrus Gin med Indian Tonic	130,-

### 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 Liqueur	85,-
Espresso Martini	105,-
Negroni (med Flors de Collserola)	95,-
Vermouth Tonic · med Flors de Collserola	95,-

### ALKOHOLFRI

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

## Har du prøvet en Vermut?

**2026 Rabassaires -  
Flors de Collserola** 🍷

En bittersød tradition på base af  
Garnatxa og med håndplukkede,  
vilde blomster fra naturparken.  
Over is med appelsin.

10 cl. på is - kun kr.

**90,-**



---

---

## Andet godt

---

---



### Spiritus

*Cognac og andre  
skønne avec*

---

<b>SPIRITUS</b>	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,-

---

---

---

# Smag på Andersen Winery



**Andersen Winery** er et dansk vineri beliggende i det enestående landskab omkring *Mols Bjerge*. Her fremstilles mousserende vine i verdensklasse.

Kom og smag på herlighederne i **Vinos'** dejlige omgivelser - og tillader vejret det, så rykker vi smagningen udenfor.

-  **Dato:** Tirsdag den 2. juli kl. 18:30  
**Pris:** Medlemmer kun kr. 250,-  
Alle øvrige vinelskere kr. 295,-



**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 eller Lemonbrus	25 cl	35,-
Herslev Rabarber-, Hyldeblomst- eller Æblebrus	33 cl	45,-
Coca Cola og Coca Cola Zero	25 cl	35,-



### ALKOHOLFRI VIN OG PROXIES

Leitz Zero Point Five Pinot Noir Alcohol Free		250,-
Teedawn Nature Sparkling Rosé		395,-
Gnista Red French style		450,-
Duponts Jus de Pomme Pétillant		375,-
Hedgehog Bulles O° Chardonnay	85,-	350,-
Moderato Sparkling Cuvée Revolutionnaire		425,-
Moderato Blanc Cuvée Revolutionnaire		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,-
2025 Wagner Stempel Traubensaft Weiss, Scheurebe		300,-
Kande filtreret vand		30,-
Kande dansk vand		40,-

---

---

## Andet godt

---

---

Lokalt fra  
Yellow Bird



### Kaffe & Te

---

Americano	35,-
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**