Velkommen til Vinøs
i August

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.

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

... 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* og få dit glas med det samme!

Månedens Vine i August

HAPPY HOUR
15.00-17.00
Mån. Vin 50,-
Øl 50,-

Glou Glou! I september tager vi en lille vingård i Vouvrays bedste terroir. De passionerede vinmagere, Antoine og Henri producerer en ægte og naturlig Chenin Blanc, der fremhæver det unikke ved deres kridtede undergrund. Helt Biodynamisk!

Vi inviterer dig til at smage på:

Glou Glou Bulles Brut **B**

2018 Glou Glou Sec **B**

Hvis du ikke er til alkohol i denne måned, så smag på vores Hedgehog Bulles 0° Chardonnay Ø

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

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!

Ø = Økologisk **B** = Biodynamisk **N** = Natur **V** = Vegansk **BD** = Bæredygtig

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 RUPPERSTHAL GRÜNER VELTLINER

.

2018 GLOU GLOU SEC CHENIN BLANC
eller
2022 CAMPO DELLA CHIESA BARBERA

.

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,-

Køkkenet har åbent kl. 17.00-21.00

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 Purløgsolie
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,-

Tilkøb af Sortfodsskinke
Kr. 75,-

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

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.

Vinøs Vinskole

Vi deler viden om vin!

Vin ... bla bla bla ...

Bliv bedre til vin end dine venner!

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

Aftenen er både lærerig og underholdende, så du får med mere selvtillid i vinreolen og et smil på læben.

Og ja, vi drikker vin på vinskolen!
Der serveres 8 forskellige ...

☞ ***Dato:*** Vi ses den 1. oktober kl. 18:30
Pris: Kun kr. 395,-
Medlemspris: Kr. 335,-

https://vinøs.dk/event/vinskole/

Vinøs Vinbar

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 24. oktober kl. 18:30
Pris: Kun kr. 595,-
Medlemspris: Kr. 495,-

82

Vinøs Vinbar

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		75,-	395,-
Dalva Tawny		75,-	395,-
Dalva Tawny 10 years		110,-	650,-
Dalva Tawny 20 years		125,-	850,-
Frelin Muscat de Rivesaltes Ø	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,-
Vermouth Enrico V Rosso	100,-
Vermouth Matilde Bianco	100,-
Oltremare di Torino Rosso DOC	95,-
Oltremare di Torino Bianco DOC	95,-
Caracter, Tres Cadires Ø	110,-
La Vagabonda Vermut Bianco	125,-

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 Ø			795,-
2014 Ampelidae, Quarts de Chaume Grand Cru Chenin Blanc			795,-
2007 Chateau Violet – AOC Sauternes		85,-	695,-
Terroirs Vivants Muscat de Rivesaltes Ø	50 cl	65,-	350,-
2016 Tokajicum 6 puttonyos	50 cl	110,-	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,-

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 flasker og dåse Ø		
Herslev Rabarber Radler 2,5%	44 cl	70,-
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,-

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	130,-

ANDET	
Apero Spritz	95,-
Limoncello Spritz	95,-
Hyldeblomst Spritz by Ellenor	110,-
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 Flors de Collserola)	95,-
Vermouth Tonic · med Flors de Collserola	95,-

ALKOHOLFRI	
ISH Italian Spritz (0,0%)	90,-
ISH Mojito (0,5%)	90,-

Har du prøvet en Vermut?

2026 Rabassaires – Flors de Collserola Ø

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

10 cl. på is - kun kr. **95,-**

Spiritus

Cognac og andre skønne avec

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

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!

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

ALKOHOLFRI VIN OG PROXIES		
Gnista Red French style		450,-
Duponts Jus de Pomme Pétillant		375,-
Hedgehog Bulles 0° 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,-
Étiquette Aperitivo (Vermut)		95,-

Kande filtreret vand	30,-
Kande danskvand	40,-

Ø = Økologisk B = Biodynamisk N = Natur V = Vegansk BD = Bæredygtig

Lokalt fra Yellow Bird

Kaffe & Te

Americano		35,-
Espresso		29,-
Espresso dobbelt		39,-
Flat White		39,-
Latte		39,-
Cappucino		39,-

En Romkugle til ...?		35,-

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 højrøstede, 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