

## Glasvine / Wine by the glass

### Ask for the big wine list / Spørg efter det store vinkort

#### Bobler // Bubbles 12cl

Cava, Brut Nature, Can Suriol	2015	90/425
L: Spanien, R: Penedés, D: Macabeu, Xarel-lo & Parallada, P: Can Suriol		
Champagne, Blanc de Noirs, Brut Réserve, J. Charpentier	UÅ	145/725
L: Frankrig, R: Champagne, D: Pinot Meunier & Pinot Noir, P: Charpentier		

#### Hvidvin // White Wine 12cl

Languedoc, Le Ballon, Château de Sèlve	2017	70/350
L: Frankrig, O: Languedoc, D: Sauvignon Blanc & Vermentino P: Le Ballon		
Menetou-Salon, les Bornés Blanc, Domaine Henri Pellé	2017	95/500
L: Frankrig, R: Loire, O: Menetou-Salon, M: Les Bornés Blanc D: Sauvignon Blanc, P: Henri Pellé		
Muscadet, Mouton Noir, Vincent Caillé	2017	85/425
L: Frankrig, R: Loire, O: Muscadet, D: Melon de Bourgogne, P: Vincent Caillé		
Bourgogne, Chardonnay, Didier Montchovet	2011	115/575
L: Frankrig, R: Bourgogne, D: Chardonnay, P: Didier Montchovet		
“Revolution”, Johannes Zillinger	solera	115/575
L: Østrig, R: Niederosterreich, D: Chardonnay, Scheurebe, Riesling, P: Johannes Zillinger		
Côtes Catalanes, Tabula Rasa, Domaine des Enfants	2015	145/600
L: Frankrig, R: Côtes Catalanes, D: Grenache Blanc, Carignan Blanc, Macabeu, P: Domaine des Enafants		

#### Orange vin 12cl // Orange Wine

Cahors, Orange Voilée, Mas del Périé, Fabien Jouvès	2017	135/625
L: Frankrig, R: Cahors, D: Chenin Blanc, P: Fabien Jouvès		

#### Rødvin // Red Wine 12cl

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Francois Lamarche	2016	145/675
L: Frankrig R: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, D: Pinot Noir P: Francois Lamarche		
Cahors, Pur Côt, Simon Busser	2015	125/600
L: Frankrig, R: Rhône, O: Cahors D: Côt/Malbec, P: Simon Busser		
Côtes du Rhône, Poignée de Raisins, Domaine Gramenon	2017	95/500
L: Frankrig, R: Côtes du Rhône, D: Grenache & Cinsault, P: Domaine Gramenon		
Rioja, LZ, Telmo Rodriguez	2015	80/400
L: Spanien, R: Rioja, D: Tempranillo, Mazuelo/Carignan, P: Telmo Rodriguez		
Barbera del Monferrato, Giuanin, La Casaccia	2016	85/450
L: Italien, R: Piemonte, O: Monferrato, D: Barbera, P: La Casaccia		
Barolo, Trediberri	2014	135/650
L: Italien, R: Piemonte, O: Barolo, D: Nebbiolo, P: Trediberri		
St-Yzans de Médoc, Château Planquette, Didier Michaud	2015	100/525
O: St-Yzans de Médoc, D: Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot, P : Château Planquette		

#### Oxidativ Vin 9cl

Jura, Vin Jaune, Châtau-Chalon, Domaine Henri Maire	2009	125/750
L: Frankrig, R: Jura, O: Château-Chalon, D: Savignan, P: Henri Maire		
Sherry, Sanlúcar de Barrameda, Amontillado, Xixarito	UÅ	90/675
L: Spanien, R: Xeres/Jeres, D: Palomino., P: Xixarito		

#### **Tegnforklaring**

**L: Land, R: Region, O: Område. M: Enkel Mark, D: Druer(r), P: Producent**



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

## Øl

Fadøl, Landøl, Herslev Bryghus 0,4l.	65,-
Flaskeøl, Hvedeøl, Herslev Bryghus 0,5l.	75,-
0,0 Alkohol fri, San Miguel 0,25 l.	50,-

## Beer

Draft Beer, Landøl, Herslev Brewery 0,4l.	65,-
Bottle Beer, Hvedeøl Herslev Brewery 0,5l.	75,-
Non-alcoholic 0,0 San Miguel 0,25 l.	50,-

## Most, Saft og Sodavand

Vand med eller uden bobler 0.7 l.	25,-
Hjemmelavet Ingefær Brus/saft 0,3 l.	35,-
Æble Vesterhavsmost, Laubjerg Glas	35,-
Æble Vesterhavsmost, Laubjerg Flaske	85,-
Coca-Cola, 0,33 l.	25,-
Blodappelsin Soda, Pellegrino 0,33 l.	35,-
Tonic, Pellegrino 0,33 l.	35,-

## Juice, Water & Soda

Mineral water, still or sparkling 0.7 l.	25,-
Homemade Ginger Bubbles 0,3l.	35,-
Apple Vesterhavsmost, Laubjerg Glass	35,-
Apple Vesterhavsmost, Laubjerg Bottle	85,-
Coca-Cola, 0,33 l.	25,-
Blood Orange Soda, Pellegrino 0,33 l.	35,-
Tonic, Pellegrino 0,33 l.	35,-

## Snacks

Oliven	45,-
Marcona mandler	65,-
Trøffel chips	50,-
Brødkurv og olivenolie	50,-

## Snacks

Olives	45,-
Marcona Almonds	65,-
Truffle chips	50,-
Bread and olive oli	50,-

<u>Charcuterie</u>			<u>Oste - Cheese</u>			
Salame Cinghialotto	IT	70 kr.				
Salami di Tartufo Nero	IT	85 kr.	Comté 18 mdr.	Ko/Hård	FR	70 kr.
Salame di Finocchiona	IT	65 kr.	Reblochon	Ko/Blød	FR	60 kr.
Coppa	IT	85 kr.	Coulommiers	Ko/Blød	FR	50 kr.
Prosciutto di San Daniele	IT	110 kr.	Fourme d'Ambert	Ko/Blå	FR	50 kr.
Prosciutto di Parma	IT	110 kr.	Garrotxa	Ged/Hård	ES	60 kr.
Cecina de Léon	ES	110 kr.	Selles-sur-Cher	Ged/Blød	FR	70 kr.
Pata Negra	ES	225 kr.	Pecorino del Fieno	Får/Hård	IT	65 kr.
<u>Udvalg - Selection</u>						
Udvalg af charcuteri 125 kr.			Udvalg af oste 175 kr.			
Udvalg af Charcuteri og oste 295 kr.						