

## Glavine / Wine by the glass

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

#### Bobler // Bubbles 12cl

Cava, Brut Nature, Can Suriol	2016	90/425
L: Spanien, R: Penedès, 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

Pfalz, Wachenheimer, Riesling, Bürklin-Wolf	2015	95/475
L: Tyskland, R: Pfalz, O: Wachenheimer, D: Riesling P: Bürklin-Wolf		
Muscadet Sèvre et Maine, Mouton Noir, Vincent Caillé	2017	85/425
L: Frankrig, R: Loire, O: Muscadet, D: Melon de Bourgogne, P: Vincent Caillé		
Bourgogne, Chardonnay, Chanterêves	2017	135/655
L: Frankrig, R: Bourgogne, D: Chardonnay, P: Chanterêves		
Languedoc, Le Ballon, Château de Sèlve	2017	70/350
L: Frankrig, O: Languedoc, D: Sauvignon Blanc & Vermentino P: Le Ballon		
Marche, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bucci	2016	110/550
L: Italien, R: Marche, D: Verdicchio, P: Bucci		

#### Rosé Vin // Rosé Wine 12cl

Cephalonia, Alchymiste, Sclávus	2016	85/425
L: Grækenland, R: Cephalonia, D: Mavrodaphne, P: Sclávus		

#### Orange Vin // Orange Wine 12cl

Cahors, Orange Voilée, Mas del Périé, Fabien Jouvès	2017	135/625
L: Frankrig, R: Cahors, D: Chenin Blanc, P: Fabien Jouvès		
Cuvée Les Jongleurs, Julie et Toby Bainbridge	2018	115/575
L: Frankrig, R: Loire, O: Anjou, D: Chenin Blanc, P: Julie et Toby Bainbridge		

#### Rødvin // Red Wine 12cl

Bourgogne, Pinot Noir, Olivier Guyot	2017	135/695
L: Frankrig R: Bourgogne, D: Pinot Noir P: Olivier Guyot		
Morgon, Jean Foillard	2017	110/550
L: Frankrig R: Bourgogne, O: Beaujolais-Morgon, D: Gamay P: Jean Foillard		
Arbois, Trousseau des Corvées, Domaine de la Tournelle	2016	145/725
L: Frankrig R: Jura, O: Arbois, M: Corvées, D: Trousseau, P: Domaine de la Tournelle		
Crozes-Hermitage, Friandises, Domaine Melody	2017	85/425
L: Frankrig R: Côtes du Rhône, O: Crozes-Hermitage, D: Syrah, P: Domaine Melody		
Piemonte, Barbera d'Asti, Crottin	2017	95/475
L: Italien, R: Piemonte, O: Asti, D: Barbera, P: David Fletcher		
Calabria, Libíci, Casa Comerci	2011	85/425
L: Italien, R: Calabria, D: Magliocco, Canino, P: Casa Comerci		
Rioja, LZ, Bodega Lanzaga, Telmo Rodriguez	2016	70/350
L: Spanien, R: Rioja, D: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo/Carignan, P: Telmo Rodriguez		

#### Oxidativ Vin 9cl

Jura, Vin Jaune, Château-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: Drue(r), P: Producent**

Ved betalinger med kreditkort pålægges et gebyr svarende til det enhver tid gældende gebyr, som kortudsteder opkræver restauranten  
Payments with credit cards will be charged a fee according to the fee card issuer currently charges the restaurant



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

## Øl

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

## Beer

Draft Beer, Landøl, Herslev Brewery 0,4l.	65,-
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.	Comté 18 mdr.	Ko/Hård	FR	70 kr.
Salami di Tartufo Nero	IT	85 kr.	Reblochon	Ko/Blød	FR	60 kr.
Salame di Finocchiona	IT	65 kr.	Coulommiers	Ko/Blød	FR	50 kr.
Coppa	IT	85 kr.	Fourme d'Ambert	Ko/Blå	FR	50 kr.
Prosciutto di San Daniele	IT	110 kr.	Garrotxa	Ged/Hård	ES	60 kr.
Prosciutto di Parma	IT	110 kr.	Pecorino del Fieno	Får/Hård	IT	65 kr.
Cecina de Léon	ES	110 kr.				
Pata Negra	ES	225 kr.				
<u>Udvalg - Selection</u>						
Udvalg af charcuterie		125 kr.	Udvalg af charcuterie og oste		295 kr.	
			Udvalg af oste		175 kr.	