

Glasvine / 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: 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

Muscadet, Mouton Noir, Vincent Caillé	2017	85/425
L: Frankrig, R: Loire, O: Muscadet, D: Melon de Bourgogne, P: Vincent Caillé		
Vouvray, Demi-Sec, Le Clos de la Meslerie, Peter Hahn	2016	145/725
L: Frankrig, R: Loire, O: Vouvray, D: Chenin Blanc, P: Peter Hahn		
Bourgogne, Chardonnay, Didier Montchovet	2011	115/575
L: Frankrig, R: Bourgogne, D: Chardonnay, P: Didier Montchovet		
Languedoc, Le Ballon, Château de Sèlve	2017	70/350
L: Frankrig, O: Languedoc, D: Sauvignon Blanc & Vermentino P: Le Ballon		
Kremstal, Gebling Erste Lage, Sepp Moser	2016	95/475
L: Østrig, R: Kremstal, D: Grüner Veltliner, P: Sepp Moser		
Sicilien, Etna Bianco, Le Vigne di Eli	2015	110/575
L: Italien, R: Sicilien, O: Etna, D: Carricante, P: Le Vigne di Eli		

Orange og Rosé vin // Orange and Rosé Wine 12cl

Cahors, Orange Voilée, Mas del Périé, Fabien Jouvès	2017	135/625
L: Frankrig, R: Cahors, D: Chenin Blanc, P: Fabien Jouvès		
Tavel, L'Anglore, Eric Pfifferling	2017	140/650
L: Frankrig, R: Rhône, O: Tavel, D: Grenache, Cinsault, Clairette & Carignan, P: Eric Pfifferling		

Rødvin // Red Wine 12cl

Bourgogne, Pinot Noir, Olivier Guyot	2017	135/695
L: Frankrig R: Bourgogne, D: Pinot Noir P: Olivier Guyot		
Côteaux Bourguignons, Didier Montchovet	2016	95/475
L: Frankrig R: Côteaux Bourguignons, D: Gamay P: Didier Montchovet		
Crozes-Hermitage, Friandises, Domaine Melody	2017	85/425
L: Frankrig R: Côtes du Rhône, D: Syrah P: Domaine Melody		
Châteauneuf-du-Pape, Les Granières, Château La Nerthe	2015	145/725
L: Frankrig, R: Rhône, O: Châteauneuf-du-Pape D: Grenache + m.m., P: Château La Nerthe		
Rioja, LZ, Telmo Rodriguez	2015	70/350
L: Spanien, R: Rioja, D: Tempranillo, Mazuelo/Carignan, P: Telmo Rodriguez		
Dolcetto d'Alba, Priavino, Roberto Voerzio	2016	95/475
L: Italien, R: Piemonte, O: Alba, D: Dolcetto, P: Roberto Voerzio		
Sicilien, Etna Rosso, Tenuta delle Terre Nere	2017	100/525
L: Italien, R: Sicilien, O: Etna, D: Nerello Mascalese, P: Tenuta delle Terre Nere		

Oxidativ Vin 9cl

Jura, Vin Jaune, Châta-Chalon, Domaine Henri Maire	2009	125/750
L: Frankrig, R: Jura, O: Châta-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, 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.				
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.	Pecorino del Fieno	Får/Hård	IT	65 kr.
Pata Negra	ES	225 kr.				
<u>Udvalg - Selection</u>						
Udvalg af charcuteri 125 kr.			Udvalg af oste 175 kr.			
Udvalg af Charcuteri og oste 295 kr.						