

## Glasvine / Wine by the glass

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

#### Bobler // Bubbles 12cl

3B, Blanc de Blancs, Brut Nature, Filipa Pato L: Portugal, R: Bairrada, D: Cercial, Bical & Maria Gomes P: Filipa Pato	UÅ	90/425
Champagne, Premier Cru, Brut Tradition, Pascal Mazet L: Frankrig, R: Champagne, D: Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir, P: Pascal Mazet	UÅ	145/725

#### Hvidvin // White Wine 12cl

Pfalz, Wachenheimer, Riesling, Bürklin-Wolf L: Tyskland, O: Pfalz, D: Riesling P: Bürklin-Wolf	2014	100/525
“Revolution”, Johannes Zillinger L: Østrig, R: Niederosterreich, D: Chardonnay, Scheurebe, Riesling, P: Johannes Zillinger	solera	115/575
Muscadet, Mouton Noir, Vincent Caille L: Frankrig, R: Loire, O: Muscadet, D: Melon de Bourgogne, P: Vincent Caille	2017	85/425
Bourgogne Blanc, Bruno Colin L: Frankrig, R: Bourgogne, D: Chardonnay, P: Bruno Colin	2014	135/625
Languedoc, Le Ballon L: Frankrig, R: Languedoc, D: Vermentino & Grenache Blanc, P: Château de la Selve	2017	70/350
Valdeorras, Godello, Rafael Palacios L: Spanien R: Galicia, O: Valdeorras, D: Godello, P: Rafael Palacios	2016	95/495

#### Orange og Rosé vine 12cl // Orange and Rosé Wine

Languedoc, Petit Rosé L: Frankrig, R: Languedoc, D: Grenache mm, P: Winedrop	2017	70/350
Piemonte, Arcato, David Fletcher L: Italien, R: Piemonte, D: Arneis & Moscato, P: David Fletcher	2017	135/625

#### Rødvin // Red Wine 12cl

Monthelie, La Combe Danay, Domaine Huber-Verdereau L: Frankrig, R: Bourgogne, O: Monthelie, M: Combe Danay, D: Pinot Noir, P: Huber-Verdereau	2015	145/725
Morgon, Jean-Paul Thévenet L: Frankrig, R: Bourgogne, O: Beaujolais, M: Morgon, D: Gamay, P: Jean-Paul Thévenet	2016	115/575
Cahors, La Roque, Fabien Jouves L: Frankrig, R: Cahors, D: Malbec, P: Fabien Jouves	2017	85/450
Rioja, LZ, Telmo Rodriguez L: Spanien, R: Rioja, D: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo/Carignan, P: Telmo Rodriguez	2016	70/350
Etna Rosso, Contadino, Frank Cornelissen L: Italien, R: Sicilien, O: Etna, D: Nerello Mascalese mm., P: Frank Cornelissen	2017	115/575
Rapsani, Xinomavro, Gilali Winery L: Grækenland, R: Thessalien, O: Rapsani, D: Xinomavro, P: Gilali Winery	2015	95/495

#### Oxidativ Vin 9cl

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

#### Tegnforklaring

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



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

## Øl

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

## Beer

Draft beer, Herslev Brewery DK 0,4l.	65,-
Non-alcoholic 0,0 San Miguel 0,25 l.	50,-

## Drinks

Aperol Spritz	85,-
Gin-Tonic	85,-
Negroni	85,-
Campari-Tonic	85,-

## Drinks

Aperol Spritz	85,-
Gin Tonic	85,-
Negroni	85,-
Campari-Tonic	85,-

## 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.
Jamón Mangalica	ES	135 kr.	Selles-sur-Cher	Ged/Blød	FR	70 kr.
Cecina de León	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.						