

BARMENU

Velkommen til Amy's Bar & Winehouse

Vi har selvfølgelig bordservering mellem kl. 12.00 - 22.00

KOMMENDE VINSMAGNINGER

- 10/1/23: Bobler i alle afskygninger
- 14/2/23: Hvidvinens mange facetter
- 14/3/23: Italienske klassikere

Alle vinsmagninger er med seks velskænket glas og snacks dertil

Billetter på: www.amysbar.dk

ÅBNINGSTIDER

| | |
|------------------|---------------|
| Mandag – Onsdag: | 12.00 - 01.00 |
| Torsdag: | 12.00 - 02.00 |
| Fredag – Lørdag: | 12.00 - 03.00 |
| Søndag: | 13.00 - 00.00 |

KØKKENET LUKKER KL. 22.00



Lidt godt til maven

4 SLAGS OST 129,-

Tomme de Savoie, Gammel Knas,
Rød løber, Los Cameros

Hertil brød, rugbrødschips, valnødder, oliven & kvædekompot

4 SLAGS CHARCUTERI: SKINKE/SALAMI 129,-

Serranoskinke, Fennikelsalami
Paté, Trøffelsalami

Hertil brød, rugbrødschips, oliven, syltede løg & pesto

ALT PÅ ET BRÆT 248,-

Tomme de Savoie, Gammel Knas,
Rød Løber, Los Cameros

Serranoskinke, Fennikelsalami,
Paté, Trøffelsalami

Hertil brød, rugbrødschips, syltede løg, oliven, pesto, valnødder & kvædekompot

PANINI 55,-

Italiensk focaccia m/ rosmarinskinke, gouda & honey-mustard dressing
eller

Italiensk focaccia m/ fennikelsalami, gammelknas & grøn pesto

MINI SNACKS BRÆT 98,-

Oliven, Ølpølser,
Ost eller Nødder

Ellers 32,- pr. stk.

KØKKENET LUKKER KL. 22.00

VINKORT

Hvid

Friske – Syrlige – Iskolde:

Glas / 0,5L / 1L

Sauvignon Blanc/Chardonnay, **Vigne Verdi Bianco**, Italien

55,- 129,- 249,-

let - tør - noter af lime & blomster

Glas / Flaske

Pinot Grigio, **Ca di Alte**, Venetien, Italien, 2021

65,- 248,-

frisk - fyldig - citrus & æble

Chardonnay, Bodegas **Mureda**, Spanien, 2021

59,- 208,-

let fylde - nem at tilgå

Sangiovese, **inBianco**, Toscana, Italien, 2021

65,- 248,-

let - mineralsk - frugtig

Amy's anbefaler:

Sauvignon Blanc, **Le Petiot**, Tourraine, Frankrig, 2020

80,- 348,-

høj syre - frisk - tør

Riesling, **Roter Hang**, Rheinhessen, Tyskland, 2020

86,- 378,-

mineralsk - høj syre - grønt æble

Chardonnay, **Daniel Etienne Defaix**, Chablis, 2018

139,- 685,-

frisk frugt - høj kvalitet - elegant

Bløde – Runde – Fyldige:

Amy's anbefaler:

Chardonnay, **Macon-Fuissé**, Bourgogne, Frankrig, 2021

88,- 425,-

let fad - god fylde

Riesling, **André Blanck**, Alsace, Frankrig, 2020

82,- 340,-

fin, rund gedeblad - let mineralitet

Chardonnay, **Wrath Fermata**, Monterey, USA, 2017

125,- 525,-

fed - smør - fad & vanilje

En vin i særklasse:

Chardonnay, **1. Cru - Les Lys**, Chablis, Frankrig, 2008

789,-

Grønne æbler - mandel - elegant - en kæmpe oplevelse

... flere hvidvine på næste side

Fruktige – Aromatiske – Sødmefulde:

Glas / Flaske

Sauvignon Blanc, **Kono**, Marlborough, New Zealand, 2020
aromatisk fersken – rund – rar

88,- 378,-

Grüner Veltliner & Friends, Tribuswinkel, Østrig, 2020
frutig – floral – frisk

90,- 388,-

Amy's anbefaler:

Riesling Feinherb, **Trenz**, Rheingau, Tyskland, 2021
mineralsk - sød - let

80,- 328,-

Rød

Lette – Lyse – Elegante:

Glas / Flaske

Pinot Noir, **Arte Noble**, Curicò Valley, Chile, 2021
let – aromatisk

59,- 208,-

Grenache, **Le Clos des Lumieres**, Côtes du Rhone, 2019
let – frugtig - småkrydret

72,- 276,-

Amy's anbefaler:

Pinot Noir, Left Side, Californien, 2020
Fyldig – frugtig - blød

86,- 388,-

Beajoulais, **Fleurie**, Chateau de Durette, Frankrig, 2020
fin - blød - blomstret

88,- 425,-

Pinot Noir, **Hautes Côtes de Beaune**, Bourgogne, 2019
elegant – klassisk – let

115,- 498,-

Pinot Noir, **Chorey les Beaune**, Bourgogne, 2019
fyldig pinot - mørk(ere) – rund

150,- 700,-

Spätburgunder, **Dalheim**, Weingut Gröhl, Rheinhessen, 2019
flot frugt – harmonisk

88,- 425,-

... flere rødvine på næste side

Varme – Fyldige – Gode til mad:

Glas / Flaske

Månedens vin:

Grenache & Syrah, La Font d Grières, Rhone, Frankrig, 2022 88,- 425,-
violer – sorte frugter - krydderier

Valpolicella, Ripasso D.O.C Superiore, Castelmondo, 2018 84,- 368,-
blød - frugtig – langvarig eftersmag

Amy's anbefaler:

Syrah, VUDU, Tejo, Portugal, 2021 60,- 250,-
elegant – afbalanceret – god til prisen

Primitivo Primasole, Puglia, Italien, 2021 78,- 308,-
kraftig – moden – krydret

Zinfandel, Woodhaven, Californien, USA, 2019 70,- 298,-
rund – silket – fyldig sødme

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Italien, 2020 60,- 248,-
frugtig – varm - blød

Komplekse – Kraftige – Kanongode:

Glas / Flaske

Amy's anbefaler:

Zinfandel Old Wine, Klinker Brick, Californien, USA, 2017 120,- 500,-
kompleks – dyb – afrundet

Tempranillo, Balsion, Ribera Del Duero, Spanien, 2019 84,- 378,-
kraftige mørke bær - koncentreret

Nebbiolo, Barolo, Gianni Gagliardo, Italien, 2014 700,-
kompleks – tør - tobaks & ege noter

Amarone della Valpolicella, Castelmondo, Italien, 2016 630,-
kraftig – rosin & blomme noter – god sødme

Margaux, Bordeaux, Ulysse, Frankrig, 2011 989,-
høj klasse – drikkemoden - kompleks

Rosé

Sangiovese/Trebbiano, **Vigne Verdi Rosato**, Italien

let - frisk - noter af røde bær

Glas / 0,5L / 1L

55,- 129,- 249,-

Glas / Flaske

Bodegas **Mureda**, Tierra de Castilla, Spanien, 2021

let tilgængelig - fin - frisk

59,- 208,-

Amy's anbefaler:

L'Instant, Méditerranée, Pey Blanc, Frankrig, 2021

lys - tør - provenceområde

72,- 298,-

Oscar's Rosé, Duoro, Portugal, 2021

frugtig - fylde - dybde

60,- 248,-

No. 1 Rosé, Aix-en-Provence, Pey Blanc, Frankrig, 2021

provence - lys - lækker

92,- 388,-

Sinnes Rausch, Weingut Gröhl, Rheinhessen, 2020

frisk - elegant - let tilgængelig - *sindsro*

78,- 328,-

Sangria

Viña Galana, Spanien, 6%

Glas / Kande

55,- 198,-

Bobler

| | Glas | Flaske |
|---|-------|--------|
| Vino Frizzante , Conegliano, Italien tør – let syrlig – let mousserende | 54,- | |
| Lambrusco Amabile , Lambrusco IGP , Italien tør men sød – lilla nuance – røde frugter og bær | | 208,- |
| Prosecco , Ca Di Alte, Italien DOC meget tør – let – hvide frugter | | 298,- |
| Manus Brut , Cava Catalonien , Spanien halvtør – fyldige bobler – grønne æbler og eksotiske frugter | 60,- | 228,- |
| Amy's anbefaler: L'Crémant D'Alsace , Méthode Traditionelle, Andre Blanck tør – mineralsk – æble og pære | 90,- | 398,- |
| Blanc de Blancs , Benoit Cocteaux, Champagne tør – tætte bobler – fyldig smage | 120,- | 630,- |
| Bobler i særklasse: Eternelle Brut , Solera , Benoit Cocteaux, Champagne halvtør – cremet – let smag af æbler og toast | | 1150,- |

Sød vin

| | | |
|--|------|-------|
| Villa M Rosé , Dolce, Piemonte, Italien Meget sød – let mousserende – frugtig smag | 56,- | 228,- |
| Festoso Asti , DOCG Piemonte, Italien meget sød – frugtig – frisk | | 188,- |

Portvin

| | | |
|--|--------|------|
| Ruby Port , Quevedo | G1/5cl | 50,- |
| Pink Port , Quevedo | | 50,- |
| Amy anbefaler: 10 års Hvid Port , Quevedo | | 70,- |

Cocktails

| | | |
|------------------------------|--|-------------|
| Gin / Tonic | 3 cl. Gin (flere varianter) + tonic + lime | fra... 68,- |
| Pink Port & Tonic | 15 cl. Quevedo Rosé Port + Fevertree Tonic | 92,- |
| Bramble | 4 cl. Tanqueray + sour + 2 cl. Chambordlikør | 89,- |
| White Russian | 2,5 cl. Absolut vodka + 2,5 cl. Kahlua + mælk | 82,- |
| Dark 'n' Stormy | 5 cl. Gosling rom + Gingerbeer + sour | 92,- |
| Aperol Spritz | Prosecco Frizzante + Aperol + soda | 75,- |
| Lynchburg Lemonade | 3 cl. Cointreau + 3 cl. Jack D. + sour + lemon | 92,- |
| Espresso Martini | 2 cl. Vodka + 2 cl. Kahlua + 2 cl. Likør 43 | 98,- |
| Cucumber G/T | 4 cl. Hendricks gin + agurketonic + rosenpeber | 92,- |
| Rhubarb Sour | 4 cl. Absolut vodka + 3 cl. Rabarbersirup + sour | 89,- |
| Negroni | Vermouth + Campari + Tanqueray | 92,- |
| Hugo Spritz | Prosecco Frizzante + hyldeblomst + mynte (+ 3 cl. gin eller vodka 89,-) | 75,- |
| The Grape Escape | Lillet + Thomas Henry Pink Grapefruit + Mynte | 75,- |
| Amy's Mocktail | Rabarber + sour – (Alkoholfri) | 59,- |
| Alkoholfri G/T | Tanqueray o.o + Fever Tree Indian Tonic | 79,- |

Fadøl

| | 0,25 l. | / | 0,50/0,40 l. |
|--|---------|---|--------------|
| Grimbergen Brassin De No Noël <i>eller</i> Blonde | 38,- | | 65,- |
| Somersby Sparkling Apple Cider | 38,- | | 65,- |
| Kronenbourg 1664 Pilsner eller Blanc | 36,- | | 61,- |
| Carlsberg Pilsner | 30,- | | 54,- |
| Jakobsen Yakima IPA | 38,- | | 65,- |
| Jakobsen Christmas Ale | 38,- | | 65,- |
| Tuborg Classic | 32,- | | 54,- |
| Tuborg Guld | 36,- | | 61,- |
| NYA Carnegie J.A.C.K IPA | 38,- | | 65,- |
| Brooklyn IPA | 38,- | | 65,- |

Alkoholfrie flaskeøl

| | |
|--------------------------------------|------|
| Kronenbourg 1664 Blanc (0,5%) | 45,- |
| Brooklyn Lager (0,4%) | 45,- |

Sodavand mm.

| | |
|---|------|
| Coca-Cola, Zero, Sprite, Lemon, Fanta, Danskvand, Ginger Beer | 32,- |
|---|------|

Kaffe & varme drikke

Specialkaffer serveres indtil kl. 22.00...

| | |
|---|------|
| Espresso | 15,- |
| Dobbelt Espresso | 29,- |
| Café Latte | 34,- |
| Cappuccino | 34,- |
| Iskaffe | 48,- |
| Helt Almindelig Filterkaffe eller Thé (refill 12,-) | 24,- |

Amy's anbefaler:

| | |
|--|------|
| IRISH COFFEE – “Byg selv á la Amy’s” m. 5 cl. Tullamore whiskey | 75,- |
| KAFFE m./ BAILEY’S - Varm kaffe med Bailey’s & flødeskum | 65,- |
| SPANISH COFFEE – Varm kaffe med Likør 43 & flødeskum | 65,- |
| ROMTODDY – Gosling rom med kogt vand & sour | 65,- |
| HVID STÆRKVINGSLÖGG – Gyldne rom-rosiner & mandler | 52,- |