

BARMENU

Velkommen til Amy's Bar & Winehouse

Vi har selvfølgelig bordservering mellem kl. 12.00 - 22.00

ÅBNINGSTIDER

Mandag – Onsdag:	12.00 - 01.00
Torsdag:	12.00 - 02.00
Fredag – Lørdag:	12.00 - 03.00
Søndag:	13.00 - 23.00

KØKKENET LUKKER KL. 22.00

📸 amysbar_odense



Lidt godt til maven

4 SLAGS OST 135,-

Tomme de Savoie, Gammelknas,
Rød løber, Manchego

Hertil brød, rugbrødschips, valnødder, oliven & kvædekompot

4 SLAGS CHARCUTERI: SKINKE/SALAMI 135,-

Serranoskinke, Fennikelsalami
Paté, Trøffelsalami

Hertil brød, rugbrødschips, oliven, syltede løg & pesto

ALT PÅ ET BRÆT 265,-

Tomme de Savoie, Gammelknas,
Rød Løber, Manchego

Serranoskinke, Fennikelsalami,
Paté, Trøffelsalami

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

PANINI 59,-

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

Italiensk focaccia m/ fennikelsalami, gammelknas & grøn pesto

MINI SNACKS BRÆT 110,-

Oliven, Ølpølser,
Ost og Nødder

Ellers 35,- pr. stk.

Køkkenet lukker kl. 22.00, men snacks har vi lige til vi lukker

VINKORT

Hvid

Friske – Syrlige – Iskolde:

Glas / 0,5L / 1L

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

58,- 135,- 260,-

let - tør - noter af lime & blomster

Oscar's White, Quevedo, Portugal, 2022

Glas / Flaske

66,- 256,-

frugtig - rund - noter af citrus & pære

Pinot Grigio, **Ca di Alte**, Venezie, Italien, 2023

69,- 260,-

frisk - fyldig - citrus & æble

Chardonnay, Bodegas **Mureda**, Spanien, 2022

59,- 212,-

let fylde - nem at tilgå

Sangiovese, **inBianco**, Toscana, Italien, 2022

74,- 258,-

let - mineralsk - frugtig

Amy's anbefaler:

Sauvignon Blanc, **Le Petiot**, Tourraine, Frankrig, 2023

86,- 360,-

høj syre - frisk - tør

Riesling, **Roter Hang**, Rheinhessen, Tyskland, 2022

89,- 389,-

mineralsk - høj syre - grønne æbler

Chardonnay, L&C Poitout, **Chablis Bourgogne**, 2023

139,- 685,-

frisk frugt - høj kvalitet - elegant

Bløde – Runde – Fyldige:

Amy's anbefaler:

Chardonnay, **Macon-Fuissé**, Bourgogne, Frankrig, 2023

102,- 472,-

let fad - god fylde

Riesling, **André Blanck**, Alsace, Frankrig, 2022

84,- 345,-

fin, rund gedeblad - let mineralitet

Chardonnay, **Cloud Break**, Californien, USA, 2021

87,- 388,-

citrus - fad - fyldig

Sauvignon Blanc, **Sancerre En Creux**, Frankrig, 2021

131,- 548,-

Fyldig - velbalanceret - fin

... flere hvidvine på næste side

Frugtige – Aromatiske – Sødmefulde:

Glas / Flaske

Sauvignon Blanc, **Vavasour**, Marlborough, New Zealand, 2023 92,- 429,-
aromatisk – passionsfrugt & mango – rund – rar

Grüner Veltliner & Friends, Tribuswinkel, Østrig, 2022 89,- 394,-
frutig – floral – frisk

Mosel Riesling, Weingut Hermann Ludes, 2023 84,- 335,-
røget – gule frugter – frisk – sød

Rød

Lette – Lyse – Elegante:

Glas / Flaske

Pinot Noir, **Arte Noble**, Curicò Valley, Chile, 2023 59,- 212,-
let – aromatisk

Grenache, Le Clos des Lumieres, **Côtes du Rhone**, 2020 76,- 302,-
let – frugtig – småkrydret

Pinot Noir, **Spätburgunder**, Rheinhessen, Tyskland, 2022 78,- 310,-
lys – frugtig – terrassevin

Amy's anbefaler:

Pinot Noir, **Left Side**, Californien, 2020 89,- 394,-
fyldig – frugtig – blød

Beaujolais, **Fleurie**, Chateau de Durette, Frankrig, 2023 94,- 432,-
fin – blød – blomstret

Pinot Noir, **Bourgogne Rouge Côte d'Or**, Frankrig, 2023 118,- 498,-
klassisk – let – saftig frugt

Pinot Noir, **Haute-Côtes de Beaune**, Bourgogne, 2023 150,- 700,-
noter af solbær – balanceret – floral og let krydret duft

... flere rødvine på næste side

Varme – Fyldige – Gode til mad:

Glas / Flaske

Nero D'Avola, Nero Oro Appassimento, Sicilien, 2023

blød – blommer – moderat syre

88,- 390,-

Primitivo, Puglia, Italien, 2023

kraftig – moden – krydret

68,- 258,-

Zinfandel, Woodhaven, Californien, USA, 2021

rund – silket – fyldig sødme

75,- 288,-

Komplekse – Kraftige – Kanongode:

Glas / Flaske

Amy's anbefaler

Zinfandel, Brick Mason, Californien, 2020

Mørke bær – røget eg – tobak

129,- 522,-

Petite Sirah, Cloud Break, Californien, USA, 2022

kompleks – robust - frugtig

87,- 388,-

Tempranillo, Balsion, Ribera Del Duero, Spanien, 2021

kraftige mørke bær – koncentreret - krydret

94,- 432,-

Amarone della Valpolicella, Vivunt, Italien, 2019

kompleks – fyldig - intens

692,-

Langhe Nebbiolo, Boroli, Piemonte, Italien, 2022

elegant – kraftig - struktureret

139,- 631,-

Nebbiolo, Barolo, Mantoetto, Italien, 2019

elegant – tanninrig - kompleks

849,-

Saint-Estèphe, Bordeaux, Ch. Tronquoy Lalande, Frankrig, 2014

rig krop – harmonisk - kompleks

989,-

...Månedens rødvin, spørg vores søde personale

78,- 321,-

Rosé

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

let – frisk – noter af røde bær

Glas / 0,5L / 1L

58,- 135,- 260,-

Glas / Flaske

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

let tilgængelig - fin – frisk

59,- 212,-

Closeau, Cinsault , Frankrig, 2023

Frisk - Intens – blomsternoter – Vilde hindbær

76,- 310,-

Sinnes Rausch, Weingut Gröhl, Tyskland, 2023

frisk – elegant – sindsro - terrassevin

82,- 344,-

Oscar's Rosé, Duoro, Portugal, 2023

frugtig – fylde – dybde

66,- 258,-

No. 1 Rosé, Aix-en-Provence, Pey Blanc, Frankrig, 2023

provence – lys – lækker

98,- 412,-

Sangria

Viña Galana, Spanien, 6%

Glas / Kande

58,- 204,-

Bobler

	Glas	/	Flaske
Lambrusco Amabile, Lambrusco IGP , Italien sød – lilla nuance – røde frugter og bær			212,-
Manos Brut, Cava Catalonien , Spanien tør – fyldige bobler – grønne æbler og eksotiske frugter	66,-		238,-
Manos Semi Sec Rosé , Cava Catalonien , Spanien flot lyserød farve – røde bær – sød og frisk	84,-		364,-
Amy's anbefaler: Crémant D'Alsace , Méthode Traditionelle, Olivier Stintzi tør – mineralsk – æble og pære	96,-		399,-
Blanc de Blancs , Benoit Cocteaux, Champagne tør – tætte bobler – fyldig smag	134,-		688,-
Alliance, Demi Sec , Benoit Cocteaux, Champagne sød – tætte bobler – fyldig smage	121,-		599,-
Bobler i særklasse: Moët & Chandon , Nectar imperial, Champagne Frisk – eksotisk frugt – let sødme			969,-

Sød vin

Villa M, Rosé Dolce , Piemonte, Italien Meget sød – let mousserende – frugtig smag	64,-		258,-
--	------	--	-------

Portvin

	Glas 10cl	/	Flaske
Ruby Port , Quevedo	76,-		425,-
Amy anbefaler: 10 års Hvid port , Quevedo	91,-		550,-

Cocktails

Gin / Tonic	3 cl. Gin (flere varianter) + Tonic + Lime	fra... 69,-
Bramble	4 cl. Tanqueray + Sour + 2 cl. Chambordlikør	94,-
White Russian	2,5 cl. Absolut vodka + 2,5 cl. Kahlua + Mælk	88,-
Dark 'n' Stormy	5 cl. Gosling rom + Gingerbeer + Sour	98,-
Aperol Spritz	Prosecco Frizzante + Aperol + Soda	79,-
Lynchburg Lemonade	3 cl. Cointreau + 3 cl. Jack D. + Sour + Lemon	96,-
Espresso Martini	2 cl. Vodka + 2 cl. Kahlua + 2 cl. Likør 43	99,-
Rhubarb Sour	4 cl. Absolut vodka + 3 cl. Rabarbersirup + Sour	94,-
Negroni	Vermouth + Campari + Tanqueray	96,-
Limoncello Spritz	Prosecco Frizzante + Limoncello + Sour	79,-
Hugo Spritz	Prosecco Frizzante + Hyldeblomst + Mynte (+ 3 cl. gin eller vodka 92,-)	79,-
Paloma	Tequila + Pink Grapefruit + Sour	98,-

Fadøl

	0,25 l.	/ 0,50/0,40 l.
Grimbergen Noël <i>eller</i> Blonde	39,-	69,-
Somersby Sparkling Apple Cider	39,-	67,-
Kronenbourg 1664 Pilsner eller Blanc	37,-	68,-
Carlsberg Pilsner	32,-	58,-
Jakobsen Yakima IPA	39,-	71,- (0,40 l)
Jacobsen Golden Naked Christmas Ale	39,-	69,-
Tuborg Classic	34,-	60,-
Brooklyn IPA	42,-	74,-
Brooklyn Crisp Lager	42,-	74,-
Jacobsen Brown Ale (0,33l flaske)		58,-

Sodavand mm.

Coca-Cola, Zero, Sprite, Lemon, Fanta, Danskvand, Ginger Beer,	35,-
--	------

Uden alkohol

Kronenbourg 1664 Blanc (0,0%)	45,-
Brooklyn Lager (0,4%)	45,-
Amy's Mocktail Rabarber + sour	59,-
Alkoholfri G/T Tanqueray o.o + Fever Tree Indian Tonic	79,-
Glas / Flaske	
Sauvignon Blanc , Gröhl, (0,5%)	89,- 379,-

Kaffe & varme drikke

Specialkaffer serveres indtil kl. 22.00...

Café Latte	38,-
Cappuccino	38,-
Iskaffe (sirup +4,-)	49,-
Americano	36,-
Single espresso	28,-
Double espresso	32,-
Helt almindelig filterkaffe eller te (refill 14,-)	26,-

Amy's anbefaler:

IRISH COFFEE – “Byg selv á la Amy’s” m. 5 cl. Tullamore whiskey	82,-
KAFFE m./ BAILEY’S - Varm kaffe med Bailey’s & flødeskum	68,-
SPANISH COFFEE – Varm kaffe med Licor 43 & flødeskum	68,-
ROMTODDY – Gosling rom med kogt vand, sukker og citron	68,-
STÆRK GLÖGG – Hvid glögg fra Blossa med mandler og romrosiner	59,-