

BARMENU

Velkommen til Amy's Bar & Winehouse

Vi har selvfølgelig bordservering mellem kl. 12.00 - 22.00

KOMMENDE VINSMAGNINGER

- 14/3/23: Italienske klassikere
4/4/23: Rosé – Hvad er det og hvad kan det?
9 /5/23: Blandet godt fra det franske

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 249,-

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 og 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 56,- 132,- 255,-
let - tør - noter af lime & blomster

Pinot Grigio, **Ca di Alte**, Venetien, Italien, 2021 66,- 252,-
frisk - fyldig - citrus & æble

Chardonnay, Bodegas **Mureda**, Spanien, 2021 59,- 208,-
let fylde - nem at tilgå

Sangiovese, **inBianco**, Toscana, Italien, 2021 72,- 256,-
let - mineralsk - frugtig

Amy's anbefaler:

Sauvignon Blanc, **Le Petiot**, Touraine, Frankrig, 2020 82,- 354,-
høj syre - frisk - tør

Riesling, **Roter Hang**, Rheinhessen, Tyskland, 2020 88,- 384,-
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 89,- 429,-
let fad - god fylde

Riesling, **André Blanck**, Alsace, Frankrig, 2020 84,- 345,-
fin, rund gedeblad - let mineralitet

Chardonnay, **Wrath Fermata**, Monterey, USA, 2017 125,- 525,-
fed - smør - fad & vanilje

En vin i særklasse:

Chardonnay, **1. Cru – Côte de Lechet**, Chablis, Frankrig, 2007 795,-
Grønne æbler - mandel - elegant - en kæmpe oplevelse

... flere hvidvine på næste side

Frugtige – Aromatiske – Sødmefulde:

Glas / Flaske

Sauvignon Blanc, **Vavasour**, Marlborough, New Zealand, 2021 89,- 429,-
aromatisk – passionsfrugt & mango – rund – rar

Grüner Veltliner & Friends, Tribuswinkel, Østrig, 2020 92,- 394,-
frutig – floral – frisk

Amy's anbefaler:

Riesling Feinherb, **Trenz**, Rheingau, Tyskland, 2021 82,- 335,-
mineralsk – sød – let

Rød

Lette – Lyse – Elegante:

Glas / Flaske

Pinot Noir, **Arte Noble**, Curicò Valley, Chile, 2021 59,- 208,-
let – aromatisk

Grenache, **Le Clos des Lumieres**, Côtes du Rhone, 2019 74,- 298,-
let – frugtig – småkrydret

Amy's anbefaler:

Pinot Noir, Left Side, Californien, 2020 88,- 394,-
fyldig – frugtig – blød

Gamay, **Spontaneous**, Chateau de Durette, Frankrig, 2020 89,- 429,-
elegant – ribs & hindbær – let krydret

Beaujoulais, **Fleurie**, Chateau de Durette, Frankrig, 2020 89,- 429,-
fin – blød – blomstret

Pinot Noir, **Hautes Côtes de Beaune**, Bourgogne, 2019 118,- 498,-
elegant – klassisk – let

Pinot Noir, **Chorey les Beaune**, Bourgogne, 2019 150,- 700,-
fyldig pinot – mørk(ere) – rund

Spätburgunder, **Dalheim**, Weingut Gröhl, Rheinhessen, 2019 89,- 429,-
flot frugt – harmonisk

... flere rødvine på næste side

Varme – Fyldige – Gode til mad:

Glas / Flaske

Månedens vin:

Grenache & Syrah, **La Font d Grières**, Rhone, Frankrig, 2022 89,- 429,-
violer – sorte frugter - krydderier

Valpolicella, **Ripasso D.O.C** Superiore, Castelmondo, 2018 86,- 385,-
blød - frugtig – langvarig eftersmag

Amy's anbefaler:

Syrah, **VUDU**, Tejo, Portugal, 2021 62,- 252,-
elegant – afbalanceret – god til prisen

Primitivo Primasole, Puglia, Italien, 2021 82,- 316,-
kraftig – moden – krydret

Zinfandel, **Woodhaven**, Californien, USA, 2019 72,- 280,-
rund – silket – fyldig sødme

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Italien, 2020 62,- 252,-
frugtig – varm - blød

Komplekse – Kraftige – Kanongode:

Glas / Flaske

Amy's anbefaler:

Zinfandel Old Wine, **Klinker Brick**, Californien, USA, 2017 125,- 515,-
kompleks – dyb – afrundet

Tempranillo, **Balsion**, Ribera Del Duero, Spanien, 2019 86,- 385,-
kraftige mørke bær - koncentreret

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

Amarone della Valpolicella, Vivunt, Italien, 2019 689,-
kraftig – fyldig – fuldmoden frugt

Margaux, **1. Cru - 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
56,- 132,- 255,-

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

let tilgængelig - fin - frisk

Glas / Flaske

59,- 208,-

Amy's anbefaler:

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

lys - tør - provenceområde

74,- 305,-

Oscar's Rosé, Duoro, Portugal, 2021

frugtig - fylde - dybde

62,- 254,-

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

provence - lys - lækker

94,- 394,-

Testarossa, Pasetti Winery, Abruzzo, Italien, 2019

frisk - elegant - let tilgængelig - *sindsro*

79,- 335,-

Sangria

Viña Galana, Spanien, 6%

Glas / Kande
56,- 198,-

Bobler

	Glas	Flaske
Vino Frizzante, Conegliano, Italien tør – let syrlig – let mousserende	55,-	
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		304,-
Manos Brut, Cava Catalonien, Spanien halvtør – fyldige bobler – grønne æbler og eksotiske frugter	62,-	234,-
Cremant de Bourgogne, Bulles Rosé, Beaujolais flot lyserød farve – røde frugter – elegante fine bobler	84,-	364,-
Amy's anbefaler: Crémant D'Alsace, Méthode Traditionelle, Olivier Stintzi tør – mineralsk – æble og pære	92,-	398,-
Blanc de Blancs, Benoit Cocteaux, Champagne tør – tætte bobler – fyldig smage	122,-	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	58,-	234,-
Festoso Asti, DOCG Piemonte, Italien meget sød – frugtig – frisk		192,-

Portvin

	Gl/5cl
Ruby Port, Quevedo	52,-
Pink Port, Quevedo	52,-
Amy anbefaler: 10 års Hvid Port, Quevedo	72,-

Cocktails

Gin / Tonic	3 cl. Gin (flere varianter) + tonic + lime	fra... 69,-
Pink Port & Tonic	15 cl. Quevedo Rosé Port + Fevertree Tonic	75,-
Bramble	4 cl. Tanqueray + sour + 2 cl. Chambordlikør	90,-
White Russian	2,5 cl. Absolut vodka + 2,5 cl. Kahlua + mælk	84,-
Dark 'n' Stormy	5 cl. Gosling rom + Gingerbeer + sour	94,-
Aperol Spritz	Prosecco Frizzante + Aperol + soda	75,-
Lynchburg Lemonade	3 cl. Cointreau + 3 cl. Jack D. + sour + lemon	94,-
Moscow Mule	5 cl. Absolut Vodka + Ginger Beer	94,-
Espresso Martini	2 cl. Vodka + 2 cl. Kahlua + 2 cl. Likør 43	99,-
Cucumber G/T	4 cl. Hendricks gin + agurk + rosenpeber	94,-
Rhubarb Sour	4 cl. Absolut vodka + 3 cl. Rabarbersirup + sour	90,-
Negroni	Vermouth + Campari + Tanqueray	94,-
Hugo Spritz	Prosecco Frizzante + hyldeblomst + mynte (+ 3 cl. gin eller vodka 92,-)	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 Double eller Blonde	39,-	67,-
Somersby Sparkling Apple Cider	39,-	67,-
Kronenbourg 1664 Pilsner eller Blanc	37,-	63,-
Carlsberg Pilsner	30,-	54,-
Jakobsen Yakima IPA	39,-	67,-
Tuborg Classic	32,-	54,-
Tuborg Guld	37,-	63,-
NYA Carnegie J.A.C.K IPA	39,-	67,-
Brooklyn IPA	39,-	67,-

Flaske øl

Jacobsen, Brown Ale , (33cl – 6,0%)	55,-
--	------

Alkoholfrie Flaske øl

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

Sodavand mm.

Coca-Cola, Zero, Sprite, Lemon, Fanta, Danskvand, Ginger Beer	34,-
---	------

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 te (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	67,-
SPANISH COFFEE – Varm kaffe med Licor 43 & flødeskum	67,-
ROMTODDY – Gosl ing rom med kogt vand & sour	67,-