

BAR-MENU

Vi kommer selvfølgelig ned til bordene mellem 12.00-22

Så det eneste i skal tænke på er hyggen ☺

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 32,-

Oliven, Ølpølser,
Ost eller Nødder

Vi køber vores delikatesser hos Mamma's Specialiteter i Klaregade. Her kan du også bestille lækre anretninger ud af huset.

KØKKENET LUKKER KL. 22.00

VINKORT

Hvid

Friske – Syrlige – Iskolde:

Glas / 0,5L / 1L

Sauvignon Blanc/Chardonnay, **Vigne Verdi Bianco**, Italien
let - tør - noter af lime & blomster

55,- 129,- 249,-

Pinot Grigio, **Ca di Alte**, Venezia, Italien, 2020
frisk - fyldig - citrus & æble

Glas / Flaske

65,- 248,-

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

59,- 208,-

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

65,- 248,-

Amy's anbefaler:

Sauvignon Blanc, **Le Petiot**, Tourraine, Frankrig, 2020
høj syre - frisk - tør

80,- 348,-

Riesling, **Roter Hang**, Rheinhessen, Tyskland, 2020
mineralsk - høj syre - grønt æble

86,- 378,-

Chardonnay, **Daniel Etienne Defaix**, Chablis, 2018
frisk frugt - høj kvalitet - elegant

139,- 685,-

Bløde – Runde – Fyldige:

Amy's anbefaler:

Chardonnay, **Macon-Fuissé**, Bourgogne, Frankrig, 2019
let fad - god fylde

88,- 425,-

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

82,- 340,-

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

125,- 525,-

En vin i særklasse:

Chardonnay, **1. Cru - Les Lys**, Chablis, Frankrig, 2008
Grønne æbler - mandel - elegant - en kæmpe oplevelse

789,-

... flere hvidvine på næste side

Frugtige – Aromatiske – Sødmefulde:

Glas / Flaske

Sauvignon Blanc, **Kono**, Marlborough, New Zealand, 2018
aromatisk fersken – rund – rar

88,- 378,-

Grüner Veltliner & Friends, Tribuswinkel, Østrig, 2019
frutig – floral – frisk

90,- 388,-

Amy's anbefaler:

Riesling Feinherb, **Trenz**, Rheingau, Tyskland, 2020
mineralsk - sødmefuld - let

80,- 328,-

Rød

Lette – Lyse – Elegante:

Glas / Flaske

Pinot Noir, **Arte Noble**, Curicò Valley, Chile, 2019
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, 2019
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, 2018
flot frugt – harmonisk

88,- 425,-

Månedens vin:

Gamay, **Spontaneus**, Beaujolais, Frankrig, 2022
let – mineralsk - frugtig

88,- 425,-

... flere rødvine på næste side

Varme – Fyldige – Gode til mad:

Glas / Flaske

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

Amy's anbefaler:

Syrah, **VUDU**, Tejo, Portugal, 2020
elegant – afbalanceret – god til prisen 60,- 250,-

Primitivo Primasole, Puglia, Italien, 2020
kraftig – moden – krydret 78,- 308,-

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

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

Komplekse – Kraftige – Kanongode:

Glas / Flaske

Amy's anbefaler:

Zinfandel Old Wine, **Klinker Brick**, Californien, USA, 2016
kompleks – dyb – afrundet 120,- 500,-

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

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

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

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

Rosé

	Glas / 0,5L / 1L
Sangiovese/Trebbiano, Vigne Verdi Rosato, Italien let - frisk - noter af røde bær	55,- 129,- 249,-
	Glas / Flaske
Bodegas Mureda, Tierra de Castilla, Spanien, 2020 let tilgængelig - fin - frisk	59,- 208,-
Amy's anbefaler:	
L'Instant, Méditerranée, Pey Blanc, Frankrig, 2020 lys - tør - provenceområde	72,- 298,-
Oscar's Rosé, Duoro, Portugal, 2020 frugtig - fylde - dybde	60,- 248,-
No. 1 Rosé, Aix-en-Provence, Pey Blanc, Frankrig, 2020 provence - lys - lækker	92,- 388,-
Sinnes Rausch, Weingut Gröhl, Rheinhessen, 2020 frisk - elegant - let tilgængelig - <u>sindsro</u>	78,- 328,-

Sangria

	Glas / Kande
Viña Galana, Spanien, 6%	55,- 198,-

Bobler

	Glas	Flaske
Vino Frizzante , Conegliano, Italien	54,-	
Lambrusco Amabile, Lambrusco IGP , Italien		208,-
Prosecco , Ca Di Alte, Italien DOC		298,-
Manus Brut, Cava Catalonien , Spanien	60,-	228,-
Amy's anbefaler: L'Crémant D'Alsace, Méthode Traditionelle, Andre Blanck	90,-	398,-
Blanc de Blancs , Benoit Cocteaux, Champagne	120,-	630,-
Eternelle Brut, Solera , Benoit Cocteaux, Champagne		1150,-

Sød vin

Villa M Rosé , Dolce, Piemonte, Italien	56,-	228,-
Festoso Asti , DOCG Piemonte, Italien		188,-

Portvin

Ruby Port , Quevedo	G1/5cl	50,-
----------------------------	--------	------

Cocktails

Bramble	4 cl. Tanqueray + sour + 2 cl. Chambordlikør	89,-
Gin / Tonic	3 cl. Gin (flere varianter) + tonic + lime	fra... 68,-
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 eller jordbær	59,-
Alkoholfri G/T	Tanqueray o.o + Fever Tree Indian Tonic	79,-

Fadøl

	0,25 l.	/	0,50/0,40 l.
Grimbergen Double <i>eller</i> Blonde	38,-		65,-
Somersby Sparkling Apple Cider	38,-		65,-
Kronenbourg 1664 Pilsner, Blanc <i>eller</i> Rosé	36,-		61,-
Carlsberg Pilsner	30,-		54,-
Yakima IPA	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 eller Brooklyn lager	45,-
---	------

Sodavand mm.

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

Kaffe & varme drikke

Specialkaffer serveres indtil kl 22.00...

Espresso	15,-
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,-