

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 - 00.00

KØKKENET LUKKER KL. 22.00

📷 amysbar_odense



Lidt godt til maven

4 SLAGS OST 129,-

Tomme de Savoie, Krystalost,
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, Krystalost,
Rød Løber, Los Cameros

Serranoskinke, Fennikelsalami,
Paté, Trøffelsalami

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

PANINI 56,-

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

Italiensk focaccia m/ fennikelsalami, krystalost & grøn pesto

MINI SNACKS BRÆT 98,-

Oliven, Ølpølser,
Ost og Nødder

Ellers 32,- 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 56,- 132,- 256,-
let - tør - noter af lime & blomster

Oscar's White, Quevedo, Portugal, 2022
frugtig - rund - noter af citrus & pære

Glas / Flaske
64,- 254,-

Pinot Grigio, **Ca di Alte**, Venezie, Italien, 2022
frisk - fyldig - citrus & æble

68,- 256,-

Chardonnay, Bodegas **Mureda**, Spanien, 2022
let fylde - nem at tilgå

59,- 209,-

Sangiovese, **inBianco**, Toscana, Italien, 2022
let - mineralsk - frugtig

74,- 258,-

Amy's anbefaler:

Sauvignon Blanc, **Le Petiot**, Tourraine, Frankrig, 2022
høj syre - frisk - tør

84,- 356,-

Riesling, **Roter Hang**, Rheinhessen, Tyskland, 2022
mineralsk - høj syre - grønne æbler

89,- 389,-

Chardonnay, L&C Poitout, **Chablis Bonaugure**, 2022
frisk frugt - høj kvalitet - elegant

139,- 685,-

Bløde – Runde – Fyldige:

Amy's anbefaler:

Chardonnay, Macon-Fuissé, **Bourgogne**, Frankrig, 2023
let fad - god fylde

98,- 462,-

Riesling, **André Blanck**, Alsace, Frankrig, 2022
fin, rund gedeblad - let mineralitet

84,- 345,-

Chardonnay, **Cloud Break**, Californien, USA, 2021
citrus - fad - fyldig

87,- 388,-

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

131,- 548,-

En vin i særklasse:

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

795,-

... flere hvidvine på næste side

Frugtige – Aromatiske – Sødmefulde:

Glas / Flaske

Sauvignon Blanc, **Vavasour**, Marlborough, New Zealand, 2022 92,- 429,-
aromatisk – passionsfrugt & mango – rund – rar

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

Mosel Riesling, Weingut Hermann Ludes, 2022 84,- 335,-
røget – gule frugter – frisk – sød

Rød

Lette – Lyse – Elegante:

Glas / Flaske

Pinot Noir, **Arte Noble**, Curicò Valley, Chile, 2022 59,- 209,-
let – aromatisk

Grenache, **Le Clos des Lumieres**, Côtes du Rhone, 2020 74,- 298,-
let – frugtig – småkrydret

Pinot Noir, **Spätburgunder**, Rheinhessen, Tyskland, 2021 76,- 302,-
lys – frugtig – terrassevin – kan nydes helt afkølet

Amy's anbefaler:

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

Beaujoulais, **Fleurie**, Chateau de Durette, Frankrig, 2022 92,- 429,-
fin – blød – blomstret

Pinot Noir, **Bourgogne Rouge Côte d'Or**, Frankrig, 2022 118,- 498,-
klassisk – let – saftig frugt

Pinot Noir, **Chorey les Beaune**, Bourgogne, 2020 150,- 700,-
fyldig pinot – mørk(ere) – rund

... flere rødvine på næste side

Varme – Fyldige – Gode til mad:

Glas / Flaske

Valpolicella, **Ripasso D.O.C** Superiore, Castelmondo, 2019 87,- 388,-
blød - frugtig - langvarig eftersmag

Oscar's Red, Quevedo, Portugal, 2021 64,- 254,-
modne bær - frisk - elegant

Primitivo, Puglia, Italien, 2021 82,- 335,-
kraftig - moden - krydret

Zinfandel, **Woodhaven**, Californien, USA, 2021 73,- 284,-
rund - silket - fyldig sødme

Komplekse – Kraftige – Kanongode:

Glas / Flaske

Amy's anbefaler:

Zinfandel Old Wine, **Klinker Brick**, Californien, USA, 2018 128,- 518,-
krydret - robust - frugtig

Petite Sirah, **Cloud Break**, Californien, USA, 2019 87,- 388,-
kompleks - robust - frugtig

Tempranillo, **Balsion**, Ribera Del Duero, Spanien, 2020 92,- 429,-
kraftige mørke bær - koncentreret - krydret

Amarone della Valpolicella, Vivunt, Italien, 2019 692,-
kompleks - fyldig - intens

.

Barbaresco Basarin, Adriano Marco eVittorio, Italien, 2018 139,- 631,-
elegant - kraftig - struktureret

Nebbiolo, **Barolo**, Mantoetto, Italien, 2017 849,-
elegant - tanninrig - kompleks

Saint-Estèphe, Bordeaux, Ch. Tronquoy Lalande, Frankrig, 2014 989,-
rig krop - harmonisk - kompleks

...**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
56,- 132,- 256,-

Bodegas Mureda, Tierra de Castilla, Spanien, 2022

let tilgængelig - fin - frisk

Glas / Flaske

59,- 209,-

Closeau, Cinsault, Frankrig, 2023

Frisk - Intens - blomsternoter - Vilde hindbær

74,- 305,-

Sinnes Rausch, Weingut Gröhl, Tyskland, 2022

frisk - elegant - sindsro - terrassevin

81,- 342,-

Oscar's Rosé, Duoro, Portugal, 2022

frugtig - fylde - dybde

64,- 254,-

No. 1 Rosé, Aix-en-Provence, Pey Blanc, Frankrig, 2022

provence - lys - lækker

96,- 398,-

Testarossa, Pasetti Winery, Abruzzo, Italien, 2022

frisk og frugtig - elegant - let tilgængelig

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	209,-
Manos Brut, Cava Catalonien, Spanien halvtør – fyldige bobler – grønne æbler og eksotiske frugter	64,- 236,-
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 – mineralisk – æble og pære	94,- 398,-
Blanc de Blancs, Benoit Cocteaux, Champagne tør – tætte bobler – fyldig smage	131,- 686,-
Alliance, Demi Sec, Benoit Cocteaux, Champagne sød – tætte bobler – fyldig smage	121,- 599,-
Bobler i særklasse: 2014 Seigneur, Brut, Benoit Cocteaux, Champagne honning – moden frugt – brioche	849,-

Sød vin

Villa M Rosé, Dolce, Piemonte, Italien Meget sød – let mousserende – frugtig smag	61,- 252,-
Festoso Asti, DOCG Piemonte, Italien meget sød – frugtig - frisk	192,-

Portvin

Ruby Port, Quevedo	G1/10cl 76,-
Pink Port, Quevedo	76,-
Amy anbefaler: 10 års Hvid Port, Quevedo	91,-
Portvinsbræt, udvalg af 3 portvine fra Quevedo	149,-

Cocktails

Gin / Tonic	3 cl. Gin (flere varianter) + tonic + lime	fra... 69,-
Pink Port & Tonic	10 cl. Quevedo Rosé Port + Fevertree Tonic	75,-
Bramble	4 cl. Tanqueray + sour + 2 cl. Chambordlikør	92,-
White Russian	2,5 cl. Absolut vodka + 2,5 cl. Kahlua + mælk	86,-
Dark 'n' Stormy	5 cl. Gosling rom + Gingerbeer + sour	96,-
Aperol Spritz	Prosecco Frizzante + Aperol + soda	78,-
Lynchburg Lemonade	3 cl. Cointreau + 3 cl. Jack D. + sour + lemon	96,-
Moscow Mule	5 cl. Absolut Vodka + Ginger Beer	96,-
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	92,-
Negroni	Vermouth + Campari + Tanqueray	96,-
Limoncello Spritz	Prosecco Frizzante + Limoncello + sour	78,-
Hugo Spritz	Prosecco Frizzante + hyldeblomst + mynte (+ 3 cl. gin eller vodka 92,-)	78,-
Paloma	Tequila + Pink Grapefruit + Sour	96,-
Månedens cocktail	Spørg en tjener	96,-

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,-		64,-
Carlsberg Pilsner	30,-		55,-
Jakobsen Yakima IPA	39,-		68,-
Tuborg Guld	37,-		64,-
Tuborg Classic	32,-		56,-
Brooklyn IPA	39,-		71,-
Brooklyn Crisp Lager	39,-		71,-
Jacobsen Brown Ale (0,33l flaske)			58,-

Sodavand mm.

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

Uden alkohol

Kronenbourg 1664 Blanc (0,5%)	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	35,-
Cappuccino	35,-
Iskaffe	49,-
Helt almindelig filterkaffe eller te (refill 12,-)	24,-

Amy's anbefaler:

IRISH COFFEE – “Byg selv á la Amy’s” m. 5 cl. Tullamore whiskey	78,-
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,-
HVID GLÖGG – Med romrosiner og mandler	55,-