

## VINKORT

Vælg din vin ud fra beskrivelserne med kursiv.

Kategorierne er baseret på Nana Wads bog "Værd at vide om vin". En bog vi på det varmeste anbefaler som guide til at forstå hvilke vine du godt kan lide.

## Hvide

**"Jeg vil gerne drikke en vin, der er lidt syrlig og frisk og som er bedst iskold."**

	Glas	Flaske
<b>Riesling</b> , Wakefield, Clare Valley, Australien, 2015	78,-	345,-
<i>Amys anbefaler</i>		
<b>Pinot Grigio</b> , Cá di Alte, Veneto, Italien, 2015	58,-	245,-
<b>Soave</b> , Le Due Giare, Tinazzi 2012	55,-	220,-
Chardonnay, <b>District 7</b> , Monterey, Californien 2015	95,-	425,-
Sauvignon Blanc, <b>Sancerre</b> , Gitton Père & Fils, Frankrig 2015	105,-	475,-
<b>Chardonnay</b> , Lobetia, La Mancha, Spanien, 2015 (ØKO)	48,-	188,-
<i>Amys anbefaler</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b> , Le Petiot, Tourraine, Frankrig, 2014	75,-	345,-

**"Jeg vil gerne drikke en hvidvin der ikke er sur, som er blød og rund og ikke bider i tungen. En som jeg kan tage en stor slurk af, uden at den angriber i munden."**

<b>Pinot Grigio</b> , Los Riscos, Chile, 2015	52,-	194,-
<i>Amys anbefaler</i> , lav lagerbeholdning. Leveres igen 26 juli.		
Chardonnay, <b>Mâcon-Loché</b> , Clos des Rocs, Bourgogne, 2016(ØKO)	95,-	425,-
Chardonnay, <b>Meursault 1er Cru</b> Buisson-Battault, Bourgogne, 2014		950,-

## Hvide fortsat

**”Jeg kan godt lide vine med rigtig meget frugtsmag - hvidvine der smager, ligesom de dufter, så jeg ved at dufte til vinen, kan regne ud, hvordan den smager.”**

	Glas	Flaske
<b>Marlborough Sauvignon Blanc</b> , Litte Pebble, New Zealand, 2016	85,-	375,-
<b>Grüner Veltliner</b> ”LOIS”, Loimer, Kamptal, Østrig 2015, (ØKO)	90,-	395,-
<small>Amys anbefaler</small> <b>Verdejo</b> , Menade, Rueda, Spanien, 2016 (ØKO)	78,-	325,-
<b>Chardonnay</b> , Toro del Piedra, Chile, 2014	70,-	325,-
<small>Amys anbefaler</small> <b>Riesling</b> , Trezn, Rheingau, Tyskland, 2013 Kabinett, let sødme	68,-	295,-

## Røde

**”Jeg vil gerne drikke en rødvin, der er let og lys. Endelig ikke mørk. En vin, jeg ikke føler sætter sig på tænderne eller bliver hængende i gummerne. En rødvin, jeg ikke bliver døsigt af, og som også smager godt, hvis den er lidt kølig.”**

<b>Pinot Noir</b> , Los Riscos, Chile, 2015	52,-	194,-
Pinot Noir, <b>Pommard</b> Buisson-Battault, Bourgogne, Frankrig, 2013, <b>min. 2 glas ialt</b>	125,-	675,-
<small>Amys anbefaler</small> Gamay, <b>Fleurie</b> , Beajoulais, Chateau de Durette, 2015	88,-	375,-
<b>Tempranillo</b> , Lobetia, La Mancha, Spanien, 2015 (ØKO)	48,-	188,-
<b>Pinot Noir</b> , Bourgogne Rouge, Buisson-Battault, 2014	95,-	425,-

## Røde fortsat

**”Jeg vil gerne drikke en rødvin, jeg virkelig kan hygge mig med, og som smager af meget. Den slags rødvin, der næsten mætter lidt, varmer og som kan bruges til en god, lang middag - og som man både kan og helst vil fortsætte med efter maden.”**

	Glas	Flaske
<b>Primitivo</b> , Mandatto Appasimento, Salento, Italien, 2014	68,-	305,-
<b>Amys anbefaler</b>		
<b>Pinot Noir</b> “District 7”, Monterey Californien, USA, 2014	78,-	385,-
Grenache+ Domaine Charvin, <b>Côtes du Rhône</b> , Frankrig, 2015	78,-	385,-
Merlot+, Chateau Bernateau, <b>St. Emilion Grand Cru</b> , Bordeaux, Frankrig, 2012		650,-
Corvina+, <b>Ripasso</b> Valpolicella Superiore, Tinazzi,, Italien, 2014	78,-	365,-
<b>Amys anbefaler</b>		
<b>Zinfandel &amp; Negroamano</b> , Barone de Grecis, Puglia, 2014	68,-	305,-
<b>Zinfandel</b> , Woodhaven, Californien, 2013	65,-	295,-
<b>”Jeg vil gerne opleve en rødvin, der forandrer sig undervejs, har flere lag og nuancer, og som skifter duft og smag, efterhånden, som jeg nyder den.”</b>		
<b>Amys anbefaler</b>		
Merlot+, <b>La Massa</b> , 2014, Toscana, Italien	110,-	500,-
<b>Petite Sirah</b> , Stokes Ghost, Monterey, USA <b>min. 2 glas ialt</b>	125,-	600,-
Grenache+, <b>Gigondas</b> , La Cave de Gigondas, Rhône, Frankrig, 2014		600,-
Tempranillo, <b>Venta Las Vacas</b> , Ribera del Duero, Spanien, 2014		475,-
<b>Amys anbefaler</b>		
<b>Zinfandel</b> Old Wine, Klinker Brick, Californien , USA, 2013	100,-	500,-
<b>Pinot Noir</b> “Ex Anima” Wrath Wines Californien, USA, 2013		550,-
<b>Amys anbefaler</b>		
<b>Tempranillo</b> , Pena Roble, Ribera del Duero, Spanien, 2012	78,-	375,-
Nebbiolo, <b>Barolo</b> “Classico” Brezza, Piemonte, 2011		645,-
Sangiovese, <b>Brunello</b> di Montalcino, Uccelliera, Toscana, 2012		850,-
Corvina+, <b>Amarone</b> delle Valpolicella Classico, Corte Sant’Alda, Veneto, Italien, 2011 (BIO)		1150,-

## Rosé

	Glas	Flaske
<b>Lobetía Rosado</b> , La Mancha, Spanien, 2015 (ØKO)	48,-	188,-
<b>Amys anbefaler:</b> <b>La Chapelle</b> , Provence, Frankrig, 2015 (TØR)	68,-	295,-
<b>Ciro Rosé</b> , Librandi, Calabrien, Italien, 2015	58,-	245,-
<b>Colegiata</b> , Farina, Toro, Spanien, 2016	58,-	245,-
<b>Los Riscos Rosé</b> , Chile, 2015	58,-	245,-

## Bobler

<b>Bubbles</b> , Pablo Claro Spanien (ØKO)	55,-	225,-
<b>Pink bubbles</b> , Pablo Claro Spanien (ØKO)	55,-	225,-
<b>Cava "Semi-Seco"</b> , Marien, Penedes, Spanien	60,-	275,-
<b>Prosecco</b> , Cá di Alte, Veneto, Italien	65,-	295,-
<b>Champagne nectar</b> , Möet Chandon, Frankrig		675,-
<b>Champagne Pierre Bertrand, brut 1. cru</b>	95,-	550,-

## Sød vin

Villa M, dolce, hvidvin Italien 5%	55,-	225,-
------------------------------------	------	-------

## Portvin

fra Quevedo, vores familieejede uafhængige portvinsleverandør

	Gl. 5 cl
10 Years Tawny Port	60,-
Colheita Port 2000	70,-

## COCKTAILS

<b>Bramble</b>	4 cl. Tanqueray + Sour + 2 cl. Chambordlikør	88,-
<b>Gin / Tonic</b>	3 cl. Gin (flere varianter) + tonic + Citron	fra. 58,-
<b>White Russian</b>	3 Cl Absolut vodka, 2 cl Kahlua + mælk	78,-
<b>Dark ´n´ Stormy</b>	6 cl. Gosling rom + Gingerbeer + Sour	88,-
<b>Aperol Spritz</b>	Cava + Aperol + Soda	75,-
<b>Lynchburg Lemonade</b>	3 cl. Cointreau + 3 cl. Jack D. + sour + lemon	88,-
<b>GT Orange Bitter</b>	5 cl. Tangueray + Angostura + fevertree tonic	88,-
<b>Cucumber G/T</b>	4 cl. Hendricks Gin + Agurketonic + Rosenpeber	88,-
<b>GTA</b>	3 cl. Beefeater + 3 cl. Aperol + sour + tonic	88,-

## FADØL

	0,30 l.	0,5 l.
<b>Double</b> eller <b>Blanché</b> Grimbergen	35,-	58,-
<b>IPA</b> eller <b>Weissbier</b> , Jacobsen	35,-	58,-
<b>Brown Ale</b> Jacobsen	35,-	58,-
<b>Brooklyn</b> IPA	35,-	58,-
<b>Pilsner 5%</b> Kronenbourg 1664	35,-	52,-
<b>Pilsner</b> Carlsberg	30,-	48,-
<b>Classic</b> Tuborg eller <b>1883</b> Carlsberg	32,-	50,-

## FLASKEØL

<b>Fynsk forår</b> eller <b>Ale no 16</b> , 33 cl	40,-
<b>Alkoholfri</b> øl, Erdinger Weissbier 0,5 liter	55,-

## SODAVAND MV.

Fevertree Ginger Beer <b>glas</b>	30,-
Coca-Cola, Sprite, Lemon, Fanta, Cola Zero, Danskvand	30,-

## KAFFE

1 helt almindelig kop kaffe eller Thé (refill 12,-)	19,-
<b>IRISH COFFEE</b> <b>Amys anbefaler</b> ”Byg selv á la Amys” med 5 cl. Tullamore whiskey	75,-