

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	0,5L	1L
Vigne Verdi Bianco Sauvignon Blanc/Chardonnay , Italien <i>Let - tør - lime/blomster noter. .</i>	50,-	120,-	220,-

	Glas	Flaske
Amys anbefaler Pinot Grigio , Cá di Alte, Veneto, Italien, 2019 <i>Let - ren - citrus/æble noter.</i> <i>Frisk - syrlig - ren.</i>	62,-	248,-

Chardonnay , Lobetia, La Mancha, Spanien, 2019 (ØKO) <i>Sprød - lettere mineralsk.</i>	54,-	188,-
--	------	-------

Amys anbefaler Sauvignon Blanc , Le Petiot, Tourraine, Frankrig, 2019 <i>Ren - harmonisk - let syre.</i>	80,-	348,-
---	------	-------

"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."

Amys anbefaler Chardonnay , La chablisienne, hvid Bourgogne , 2017 <i>Frisk - mineralsk - sprød.</i>	84,-	328,-
--	------	-------

Chardonnay , District 7 , Monterey, Californien, 2016 <i>Fyldig - frisk - afrundet.</i>	95,-	425,-
--	------	-------

Schlossberg Riesling, André Black, Alsace Grand Cru, 2018 <i>Hvide blomster - fersken - fin & blød.</i>	105,-	500,-
---	-------	-------

Wrath Fermata , Chardonnay, Monterey, Californien, 2017 <i>Fed - Fyldig - vanilie</i>		525,-
---	--	-------

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.”

	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Grüner Veltliner & Friends, Tribuswinkel, Østrig, 2019 <i>Sprød – let – luftig.</i>	90,-	377,-
Amys anbefaler. Riesling, Trenz, Rheingau, Tyskland, 2019 Kabinett <i>Mineralsk – frugtig – let sødme.</i>	80,-	328,-

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.”

Pinot Noir, Arte Noble, Chile, 2019 <i>Let – aromatisk.</i>	56,-	198,-
Amys anbefaler Gamay, Fleurie, Beajoulais, Chateau de Durette, 2018 <i>Feminin – blomstret – blød.</i>	90,-	377,-
Pinot Noir, Bourgogne, 1 cru, Domian Suremain 2012 <i>Lækker – elegant – blød – drikkemoden.</i>	98,-	428,-
Amys anbefaler Pinot Noir, Left Side, Californien, 2017 <i>Klassisk – let mineralsk – frugtig.</i>	86,-	388,-
Grenache+ Domaine Charvin, Côtes du Rhône, Frankrig, 2017 <i>Mineralsk – tør – struktureret.</i>	80,-	385,-

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.”

	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Valpolicella Ripasso D.O.C Superiore, Sorraighe, Italien, 2018 <i>Blød – frugtig – langvarig eftersmag.</i>	84,-	368,-
Amys anbefaler Syrah , Vudu, Lagoalva, Portugal, 2018 <i>Elegant – blød – afbalanceret.</i>	60,-	250,-
Amys anbefaler Primitivo , Primasole, Puglia, Italien, 2018 <i>Kraftig – moden – krydret.</i>	78,-	308,-
Zinfandel , Woodhaven, Californien, 2018 <i>Rund – silket – fyldig sødme.</i>	70,-	298,-
Montepulciano Ca’ Brigiano, Torino De Sangro, Italien, 2017 <i>Frugtig – fyldig – blød.</i>	60,-	248,-

”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.”

Amys anbefaler Zinfandel Old Wine, Klinker Brick, Californien, USA, 2016 <i>Kompleks – ekstraordinær – afrundet.</i>	105,-	500,-
Amys anbefaler Tempranillo , Pena Roble Reserva, Ribera del Duero, 2012 <i>Kraftig – mørke bær – koncentreret.</i>	84,-	378,-
Schild Estate, Shiraz , Barossa Valley, 2018	92,-	398,-
Nebbiolo, Barolo Rocche Annunziata, Piemonte, 2015 <i>Tør – tobak & eg – kraftig.</i>		600,-
Amarone delle Valpolicella I Gad i DOCG, Cazzano Di Trimignia, Italien, 2015 <i>Blomme & rosin, – krydret – let sødme – kraftig.</i>		530,-

Rosé

	<i>Glas</i>	<i>0,5L</i>	<i>1L</i>
Vigne Verdi Rosato, Sangiovese/Trebbiano, Italien <i>Let - frisk - jordbær & hindbær.</i>	50,-	120,-	220,-
Mureda Rosado, Castilla - La Mancha, Spanien, 2019 (ØKO) <i>Let - fin - frisk.</i>	<i>Glas</i> 54,-		<i>Flaske</i> 188,-
Amys anbefaler: La Croix Belle, Sydfrankrig, 2019 (TØR) <i>Elegant - lys - sprød.</i>	72,-		298,-
Bardolino, Bennati, DOC, Italien, 2019 <i>Blid - sødelig - balanceret.</i>	60,-		248,-
Diemersdal, Sauvignon rosé, Durbanville, Sydafrika, 2019 <i>Frugtig - delikat - kirsebær & lime.</i>	70,-		298,-

Sangria

	<i>Glas</i>	<i>Kande</i>
Viña Galana, Spanien, 6%	50,-	198,-

Bobler

Vino Frizzante, Conegliano, Italien	50,-	
Pink bubbles, Pablo Claro Spanien (ØKO)	60,-	228,-
Prosecco, Ca di Alte, Italien DOC		298,-
Cava Reserva, Vall Dolina, BIO Spanien	70,-	298,-
Champagne nectar, Möet Chandon, Frankrig		675,-
Champagne Pierre Bertrand, brut 1. cru	98,-	550,-

Sød vin

Villa M, dolce, rosé Italien	56,-	228,-
------------------------------	------	-------

Portvin

	<i>Gl. 5 cl</i>
Burmester, 10 Years Old, Tawny	60,-
Amys Anbefaler: 2004, Quevedo, Colheita	70,-

COCKTAILS

Bramble	4 cl. Tanqueray + Sour + 2 cl. Chambordlikør	89,-
Gin / Tonic	3 cl. Gin (flere varianter) + tonic + Lime	<i>fra..</i> 62,-
White Russian	2,5 cl. Absolut vodka + 2,5 cl Kahlua + mælk	78,-
Dark 'n' Stormy	5 cl. Gosling rom + Gingerbeer + Sour	89,-
Aperol Spritz	Cava + Aperol + Soda	75,-
Lynchburg Lemonade	3 cl. Cointreau + 3 cl. Jack D. + sour + lemon	89,-
Espresso Martini	2 cl. vodka + 2 cl. Kahlua + 2 cl. Likør 43	98,-
Cucumber G/T	4 cl. Hendricks Gin + Agurketonic + Rosépeber	89,-
Rhubarb Sour	4 cl. Absolut vodka + 3 cl. Rabarbersirup + sour	89,-
GTA	3 cl. Beefeater + 3 cl. Aperol + sour + tonic	89,-

FADØL

	0,25 l.	0,50/0,40 l.
Double, Blanche eller Blond Grimbergen	36,-	60,-
Brown Ale Jacobsen	38,-	60,-
Somersby Apple Cider	38,-	60,-
Yakima eller Brooklyn East IPA	36,-	60,-
Pilsner eller Blanc Kronenbourg 1664	36,-	54,-
Pilsner Carlsberg	30,-	50,-
1883 Carlsberg	36,-	54,-
Classic Tuborg	32,-	50,-
Guld Tuborg	36,-	54,-

ALKOHOLFRIE FLASKEØL

Kronenbourg 1664 Blanc eller Brooklyn Lager	45,-
---	------

SODAVAND MV.

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

KAFFE OG VARME DRIKKE

Serveres indtil kl. 22.

Espresso 15,-

Café Latte 34,-

Cappuccino 34,-

1 helt almindelig kop kaffe eller Thé (refill 12,-) 24,-

Amys anbefaler

IRISH COFFEE

"Byg selv á la Amys" med 5 cl. Tullamore whiskey 75,-

KAFFE MED BAILEYS

Varm kaffe med Baileys og flødeskum på toppen 65,-

SPANISH COFFEE

Varm kaffe med Licor 43 og flødeskum på toppen 65,-

ROMTODDY

Goslings rom med kogende vand og sour 65,-