

Hvidvin

- Nr 1** Altkirch Chardonnay 85/299
Klassisk og sprød
- Nr 2** Urban Riesling 75/299
Ukompliceret og sød
- Nr 3** Nals Margreid-NM chardonnay/Sauvignon 345
Tæt og sprød- til den tørre side, nærmest arrig
- Nr 4** Maison Louis Jadot Chardonnay 499
Mellem kraftig til den tørre side, god fadførmelse
- Nr 5** Fèvre-Fèvre Chablis 599
Frugtrig, dejlig stram af sprød struktur.
- Nr 6** Albert Sounit, Rully Blanc 1er cru 899
Uhyre velafbalanceret, hvid Bourgogne- flot mineralitet

Rosé

- Nr 7** Cap de Coste 75/299
Fin, mild rose- et strejf af tørhed- dejlig enkelt
- Nr 8** Sacha Lichine- The Pale Rose 345
Et funklende startskud til en fantastisk aften
- Nr 9** Whispering Angel 499
Kendt som `simply the best`

Naturvin

- Nr 10** Mtx Müller- Thurgau Riesling 499
Har du lyst til at flexe- bestil MTX
- Nr 11** Vignaioli Contra Soarda, Musso, Pinot Noir 499
Limited Editions- skøn, frisk og kompleks

Alkoholfri

- Nr 12** Sobr, Tysk Riesling 75/299
Klassisk med sødme og citrus
- Nr 13** Removed, Tysk Chardonnay 299
Elegant vin der bestemt ikke gør dig til grin

Rødvin

- Nr 14** Domaine De La Solitude, Côtes Du Rhône 75/349
En rigtig saftig lækkerbisen
- Nr 15** Masseria Surani, Primitivo/Cabernet Sauvignon 85/399
Intens rubinrød farve, medium fyldig -et let bid
- Nr 16** Tommasi Valpolicella Ripasso 549
Den evige 2'er, varm, tør og fyldig
- Nr 17** Maison Louis Jadot, Bourgogne 549
Klassisk og elegant Pinot Noir
- Nr 18** Brovia, Barolo Piemonte 959
Fast og rank, ægte maskulin vin
- Nr 19** Albert Sounit, Merurey 1er cru 899
Helt fantastisk Bourgogne -vi er fan

Portvin

- Nr 20** Croft Reserve Ruby port 85/649
Stærk smag og gode følelser
- Nr 21** croft Tawny port 20 yo 95/849
Fyldig, sød og lækker
- Nr 22** Croft Vintage Port 2017 120
Den bliver kun bedre for hver mundfuld

Kirsebærlikør

- Nr 23** Cold Hand Winery, Nigra 95
Fyldig og flødsblød med perfekt syrebalance
- Nr 24** Frederiksdal, Late bottled 85
Dejlig mild og rund. Virkelig lækker

Bobler

- Nr 25** Pertinace, Moscato d'Àsti, Piemonte 69/349
Sød- let perlende bobler
- Nr 26** Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne 449
Elegant, fuld af forførende friskhed
- Nr 27** Maison Albert Sounit, Caprice Rosé, demi-sec 399
Frisk, fyldig og lettere eksotisk
- Nr 28** Thierry Fournier, Réserve Extra brut 120/549
Smagen er utrolig cremet og mineralsk som hvid Bourgogne med bobler
- Nr 29** Philippe Prié brut Tradition 798
Stilmæssigt meget ren og sprød.
- Nr 30** Chavost Blanc d'Assemblage, Brut Nature 1099
Rank, syredrevet, knastør - til den rasende type
- Nr 31** Paul Bara, Grand Millesime brut 899
Frisk citrus, noter af grønne æbler
- Nr 32** Paul Bara Cuveé Special Club 1299
Elegant Champagne, ren og blød i smagen
- Nr 33** Paul Bara Special Club Rosé 1399
Frisk og let smag med en duft af røde bær
- Nr 34** Paul Bara Comtesse Maria Grand Cru 1299
Meget fin feminin stil

Vincocktails

- Negroni 95
Rød vermouth, gin og Campari
- Mimosa 75
Champagne og appelsin
- Aperol Spritz 95
Prosecco, aperol og dansk vand
- Rosécocktail 65
Rose med hjemmelavet solbær
- Hvidvinscocktail 65
Hvidvin med hyldeblomst
- Rødvins sour 110
Portvin, rose, ahornssirup, gin og æggevider
- Pære Martini 95
Hvid Vermouth, gin og hjemmelavet pæresirup og frisk æble
- Boblende Pink portvin 85
Pink portvin og tonic
- Efterårs Sangria 85
Smagt til med cognac

Vinmenu

Bestil i baren!