

V.LO

WINE BAR

HVID

BALLORON AU LARREY 2017, Marsannay, Bourgogne (N)	110,-
VÍA REVOLUCIONARIA 2020, Semillon, Mendoza, Argentina	70,-
KARL ERBES ÜRZIGER WÜRZGARTEN 2020, Riesling Feinherb, Mosel	65,-
ALBA MARTIN ALBARINO, Rias Baixas DO, Spanien	65,-
MONTE DEL FRÀ SOAVE CLASSICO DOC 2017, Garganega, Veneto	60,-
LES PEYRAUTINS 2019, Chardonnay, Pays d'Oc, Frankrig	55,-

ORANGE

BONHOMME SAUVIGNON 2020, Máceration, VdF (Touraine) (N)	80,-
Vía REVOLUCIONARIA 2020, Torrontés, Mendoza, Argentina	70,-
VINIFICATE AMORRO BLANCO 2018, Palomino, Jeréz (N)	60,-

BOBLER

DOM RICHOU PET'NAT LA BULLE EN L'R 2018, rosébobler Anjou	75,-
---	------

COCKTAILS

CAMPARI TONIC	85,-
GIN & TONIC	85,-
AMERICANO (SPRITZER; VERMOUTH & CAMPARI)	85,-
NEGRONI	90,-
WHITE NEGRONI	95,-
BOULEVARDIER (RYE, CAMPARI, VERMOUTH)	90,-
OLD FASHIONED (BOURBON, BITTERS & SIMPLE SYRUP)	95,-

(N) = naturvin

ROSÉ

TEMPORE ROSADO 2019, Garnacha, Bajo Aragón	50,-
--	------

RØD

LOPEZ HEREDIA VIÑA TONDONIA 2008, Rioja Reserva	125,-
BALLORIN TRÈS GIRARD 2015, Morey-Saint-Denis	125,-
RIGLOS GRAN MALBEC 2016, Gualtallary, Mendoza	95,-
BURGGARTEN SPATBURGUNDER PINOT 2018, AHR	80,-
L. LORENZO PORTELA DO VENTO 2018, Mencia +, Ribeira Sacra (N)	80,-
VÍA REVOLUCIONARIA 2020 LA C. GRANDE 2020, Criolla Grande, Mendoza	70,-
PHILIPPE VIRET SOLSTICE 2017, Garnacha et al, VdF, Frankrig (N)	70,-
TEMPORE SO2 FREE 2018, Garnacha, Bajo Aragon, Spanien (N)	60,-
VINIFICATE AMORRO TINTO 2017, Tintilla de Rota, Jeréz (N)	55,-

DET SØDE & SALTE

PORTALES PÉREZ, Los Caireles Oloroso, Jeréz	65,-
GONZÁLEZ BYASS, Vermouth La Copa Reserva, Jeréz (serveres på is)	70,-

ØL & VAND

ALEFARM SUMMER LOTUS, Sour w. mango & guava	75,-
ALEFARM ARCADIA, APA	75,-
ALEFARM COPENHAGEN CREAMSICLE, Pastry Blonde Ale w. trop. fruit	80,-
ALEFARM GLIMPSE, Pale Ale	80,-
ALEFARM HONGKONG HONCHO, IPA	80,-
ALEFARM PIVOT, VIC SECRET, IPA	80,-
ALEFARM PIVOT, IDAHO 7, IPA	80,-
ALEFARM THALIA, DIPA	85,-
ALEFARM SHOW ME COLORS, DIPA	85,-

NATURFRISK HINDBÆRBRUS / HYLDEBRUS / PASSIONSBRUS	35,-
RAMLÖSA, 33 cl	25,-

**Oplysning om allergener kan fås ved
henvendelse til personalet**

V.LO

WINE BAR

EMPANADAS

Varme pirogger med fyld, som er klassisk latinamerikansk streetfood. Krydret og langtidsbraiseret kød plus ost omviklet med sprød dej. Serveres med chimichurri (olie-eddike dressing lavet på persille og koriander).

SPINAT+GEDEOST (VEGETAR)	50,-
SKINKE (& OST)	50,-
KYLING & MOLE (SPICY MEXI-CHILI SAUCE)	50,-
BARBACOA (SPICY OKSESKANK MEXI-STYLE)	50,-
VÆLG 3 STKS	135,-

SKÅLE

OLIVEN	30,-
CASHEW & MANDLER	40,-

CHIPS TORRES SELECTA

HAVSALT	25,-
OLIVENOLIE	25,-
PIMENTÓN, paprika	25,-

BRØD

ØLANDSHVEDEBRØD, servers med olivenolie	20,-
---	------

OST

VESTERHAVSOST, past. ko, Danmark	
<i>Fast, let krystalliseret og nøddet ost</i>	40,-
TOMME DE SAVOIE, råmælk fra ko, Frankrig	
<i>Råmælksklassiker: fast med cremet og dyb smag</i>	40,-
UBRIACO SECCO, råmælk fra ko, Veneto, Italien	
<i>Mild og delikat med råmælks dybde</i>	40,-
TALEGGIO DOP, rødkitost på råmælk fra ko, Lombardiet, Italien	
<i>Fed, cremet og lagret. Skriger på hvidvin</i>	40,-
LOS CAMEROS, tre-mælksost, past., La Rioja, Spanien	
<i>Skøn all-rounder; fast, let lagret med nøddet toner</i>	40,-

PØLSE

MINI SAUCISSE NATURAL, Frankrig	40,-
---------------------------------	------

FISKEKONSERVES

PUJADÓ SOLANO ANSJOSFILETER, Kantabrien	50,-
PUJADÓ SOLANO BLÅMUSLINGER I ESCABECHE, Galicien	45,-
PINHAS SARDINER, Portugal	45,-
SANTA CATARINA TUNFILET I OLIVENOLIE	45,-
SANTA CATARINA TUNFILET I CHILI & OLIVENOLIE	45,-
<i>Bæredygtig skipjack-tun fra Atlanterhavet med et naturligt lavt indhold af tungmetaller, fisket med stang og pakket i BPA-fri dåser</i>	

BLANDET BRÆT

<i>Tre oste og pølse/konserves.</i>	
<i>Serveres med oliven, nødder, brød, olie</i>	225,-

Oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til personalet