

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

Blanc de Blanc brut.	50 / 250
NV - Charles Bailly - Frankrig	
Champagne.	75 / 450
NV - André Clouet, "Grande Réserve", Grand Cru, Bouzy - Frankrig	
Champagne Rosé600
NV - André Clouet, Grand Cru, Bouzy - Frankrig	
Dom Pérignon.	1.400
2006 Moët et Chandon "Cuvée Dom Pérignon", Epernay - Frankrig	
Krug.	1.500
NV Krug "Grand Cuvée", Reims - Frankrig	

FRISKE HVIDE

Sauvignon Blanc.	65 / 250
2015 - Guy Saget 'La Petir Perriere, Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Chablis85 / 350
2015 - Jean-Marc Brocard "Sainte Claire", Bourgogne, Frankrig	
Tør, madæbler, flint, mineralsk	
Sancerre	400
2015 - Guy Saget, Loire - Frankrig	
Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk	
Macón Verzé.	475
2014 - Domaine Leflaive, Bourgogne - Frankrig	
Tør, grønne æbler, citrus, mineralsk	
Riesling.	500
2014 - Weingut Emmerich Knoll "Federspiel", Wachau - Østrig	
Tør, moden fersken, bergamotte	
Chardonnay.	500
2013 - Silverado Vineyards, Carneros, Californien - USA	
Tør, æble, vanilje, peber	

AROMATISKE HVIDE

Chardonnay Vieilles Vignes.65 / 250
2015 - Moulin de Argent - Frankrig	
Æble, lakrids, hvide blomster	
Verdejo/Viura	300
2015 - Lagranja, Castilla y León, - Spanien	
Tør, fennikel, citrus	
Riesling.85 / 350
2015 - S.A, Prüm, 'Esence' - Tyskland	
Halvtør, clementiner, honning	
Riesling.	350
2014 - Domaine Bott-Geyl "Les Éléments", Alsace - Frankrig, (BIO)	
Tør, umoden mango, grape	
Sauvignon Blanc	425
2014 - Clos Marguerite, Marlborough - New Zealand	
Tør, hyldeblomst, lime, mineralsk	
Riesling.	450
2014 - Weingut Georg Mosbacher "Basalt", Pfalz - Tyskland	
Tør, honning, grape, petroleum	

FYLDIGE HVIDE

Chardonnay.85 / 350
2013 - Sebastiani, Sonoma, Californien - USA	
Tør, æble, vanilje, hasselnødder	
Bourgogne Blanc85 / 350
2014 - Vincent Girardin, Bourgogne - Frankrig	
Tør, æble, citron, fad	
Chardonnay.	450
2015 - Foley Family Wines 'Dashwood', Marlborough - New Zealand	
Tør, æbler, citronskal, fad	
Meursault	650
2014 - Vincent Girardin 'Vieilles Vignes, Bourgogne - Frankrig	
Tør, æbler, hasselnødder	
Chassagne-Montrachet.	900
2013 - Bruno Colin "La Maltroie", 1er Cru, Bourgogne - Frankrig	
Hasselnødder, brunet smør, æble, citrus	
Riesling Grand Cru.1200
2008 - F.E. Trimbach 'Clos Ste. Hune', Hunawehr, Alsace - Frankrig,	
Tør, petroleum, grape	

ROSÉ

Melopée de Gavoty75 / 275
2015 - Domaine Gavoty, Côtes de Provence - Frankrig	
Tør, Peach-Melba, skovjordsbær	

SØDE VINE

Sauternes halvflaske	50 / 350
2013 - Château Cantegrill, Bordeaux, Frankrig	
Abrikos, honning, mandler	
Moscato d'Asti	50 / 250
2015 - Vallebelbo, Piemonte, Italien	
Mousserende, honning, hyldeblomst	

PARLØR

Tannin
Minder om garvesyre. Munden vil føles tør, indtil man kombinerer vinen med måltidet. Tanninrige vine er gode venner med proteinholdige retter... især bøf.
Tør
Der er en del frugtsyre i vinen. Vinen vil føles frisk og 'knitrende' i munden
Animalsk
...giver associationer til stald, seletøj, læderfedt, hø, halm osv.
Petroleum
Et klassisk riesling-karakteristika, som minder om dieselolie. På den gode måde!
Fad
...er de egetræstønder vinen ligger på inden den tappes på flaske. I modsætning til vin som har lagret på ståltanke - hvilket giver et renere drueudtryk, giver egefadet smagsnuancer af træ, ristet brød, brunet smør, vanilje osv. Er fadene nye, afgiver de mere smag, end hvis de er genbrugt fra tidligere år
Økologi Vs. Biodynamik
Økologi er landbrug uden brug af sprøjtemidler. Biodynamisk dyrkning er også økologisk men indeholder også en åndelig dimension. Grundlæggende anses Jorden som en levende organisme, der skal næres af kræfter fra kosmos.

LETTE RØDE

Barbera d'Alba.75 / 300
2014 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Muldebær, skovbund, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge85 / 350
2014 - Domaine Faiveley, Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, violer, lædernoter	
Fleurie (serveres afkølet)	400
2012 - Château Beauregard, Beaujolais - Frankrig	
Kirsebær, hindbær, salvie	

FRUGTIGE RØDE

Diamond Lake.65 / 250
2013 - Zinfandel, Californien, USA	
Brombær, solbær, rødlakrids	
Côtes du Rhône Villages75 / 300
2014 - Cave de Chusclan "Les Genets", Villages, Rhône - Frankrig	
Kirsebær, kernelæder, violer	
Chianti	350
2014 - Poggiotondo, Toscana, Italien, (ØKO)	
Brombær, hindbær, bløde tanniner	
Pinot Noir.85 / 400
2012 - Scheid Wines "Ranch 32", Monterey, Californien, USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	
Brothers Pinot Noir	450
2013 - Giesen "Brothers", Marlborough, New Zealand	
Boysenbær, eucalyptus, anis	
Gevrey-Chambertin	650
2011 - Domaine Thierry Mortet, Bourgogne - Frankrig (ØKO)	
Skovbær, jordbund, seletøj	
Chambolle-Musigny	750
2011 - Domaines des Beaumont, 'Les Chardannes' Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, læder, tobak, tanninrig	
Anthill Pinot Noir.	800
2013 - Anthill Farms "Sonoma Coast", Sonoma County, Californien, USA	
Skovbær, friske blomster, ufiltreret	
Vosne Romanée1200
2011 - Domaine Perrot-Minot 'Champs Perdrix', Bourgogne - Frankrig	
Elegant, hindbær, peber, saddefedt	

KRYDREDE RØDE

Viña Pérez Cruz65 / 250
2013 - Cabernet Sauvignon, 'Reserva', Maipo Valley - Chile	
Solbær, stikkelsbær, bløde tanniner	
Ribera del Duero.	300
2014 - Bodegas Monteabellón, 'Acapella', Crianza, Ribera del Duero - Spanien	
Blommer, figner, moderate tanniner	
Rioja85 / 350
2010 - Bodegas Muriel, "Vendimia Seleccionada", Reserva, Rioja - Spanien	
Tørrede frugter, eucalyptus, ruskind, moderate tanniner	
Ripasso	100 / 400
2014 - Corte Figaretto "Acini Amen", Valpolicella Superiore, Veneto - Italien	
Rosiner, amarena-kirsebær, bløde tanniner	
Châteauneuf-du-Pape	575
2011 - Château Mont-Redon "Vignoble Fabre", Rhône, Frankrig	
Brombær, rosmarin, læder, modne tanniner	
Brunello.	600
2011 - Maddelena Cordella, Toscana - Italien	
Kirsebær, læder, chokolade, tanninrig	
Barolo.	625
2011 - Pelassa, Piemonte - Italien	
Skovbær, blomme, mandler, tanninfyldt	
Hacienda Monasterio	650
2012 - Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero - Spanien	
Solbær, rosiner, læder, tanninrig	
Pomerol	675
2010 - Château Bonalogue, Pomerol - Frankrig	
Blåbær, allehånde, mokka, tanninrig	
Silver Oak Cabernet Sauvignon.	900
2012 - Silver Oak, Napa Valley, Californien, USA	
Solbær, mokka, vanilje, friske tanniner	
Ornellaia1400
2013 - Tenuta dell' Ornellaia, DOC, Bolgheri, Toscana - Italien	
Solbær, mokka, vanilje, friske tanniner	

KRAFTIGE RØDE

Shebang!	85 / 375
NV - Bedrock Wine Co. 'Cuvee IX', Sonoma, Californien	
Solbær, merian, kaffe	
Shiraz.	425
2013 - Elderton 'Estate', Barossa, Australien	
Solbær, marmelade, sød lakrids	
Merlot.	500
2011 - Silverado "Mount George Vineyard", Napa Valley, Californien, USA	
Solbær, merian, kaffe	
Zinfandel	575
2013 - Stuhlmuller "Alexander Valley Estate", Sonoma County, Californien, USA	
Solmodne brombær, tranebær, brun farin	
Amarone	550
2011 - Pietro Zanoni "MonteZovo", Veneto, Italien	
Svesker, rosiner, varme krydderier	
Corte A Malbec.	600
2011 - Bodegas Vistalba, Mendoza, Argentina	
Solbær, eucalyptus, animalsk, tanninrig	
Gravel Bed Red Cabernet Sauvignon.	145 / 650
2013 - Sebastiani, Sonoma County, Californien, USA	
Blåbær, solbær, mineralitet	
Clos de L'Obac.	900
2009 - Costers del Siurana, Priorat - Spanien	
Brombær, solbær, læder	

Portvin.

2000 - Coroa de Rei, Colheita, Porto, Portugal	50 / 500
Tørrede rosiner, mørke skovbær, nødder	

** Vi tager forbehold for årgangsændringer **

Øl på flaske

Tuborg RÅ.	35
Økologisk & ufiltreret pilsner, 33 cl	
Ale no 16.	40
Mørk øl fra refsvingende på fyn, 33 cl	
Vesterbro pilsner	50
Mikkeller, 33 cl	
Vesterbro hvede	50
Mikkeller, 33 cl	
American style IPA.	50
Mikkeller, 33 cl	
Christmas ale	50
Jacobsen, 33 cl	

Sodavand

Cola.	30
Dåse, 33 cl	
Cola Zero	30
Dåse, 33 cl	
Sport-cola.	30
Hancock, 33 cl	
Ginger beer	30
Fever tree, 20 cl	
Ginger ale.	30
Fever tree, 20 cl	

Softdrinks fra cocktailbaren

Hyldeblomst	30
Saft lavet på masser af hyldeblomst	
Rabarber.	30
Saft lavet på rabarber & vanilje	
Vesterbro lemonade.	35
Lemonade med citron, lime og sukker	
Virgin cocktail	50
Hør din tjener om dagens virgin!	

Kaffe & the

Americano	30
100 % arabica bønner	
Filter kaffe.	25
Bourbon blend, ad libitum kaffe - pris pr. person	
Espresso.	25/30
Single / dobbelt	
Cortado	35
100 % arabica bønner, dobbelt shot	
Caffé latte	40
100 % arabica bønner, dobbelt shot	
Cappucino	40
100 % arabica bønner, dobbelt shot	
Grøn the.	30
Perchs, ginger & lemon	
Sort the.	30
Perchs, earl grey	
Hvid the.	30
Perchs, white temple	

Spiritus & avec

Cognac.	50
Jon Bertelsen - VSOP	
Cognac.	75
Martell - V.S	
Cognac.	100
Martell - V.S.O.P	
Cognac.	125
Martell - X.O	
Rom	50
El Dorado, 12 års, Guyana	
Rom	75
Kirk and sweeney, 23 års, Dominican Republic	
Rom	100
Ron Zacapa, 23 års, Guatemala	
Rom	100
Diplomatico, Reserva - Exclusiva, Venezuela	
Bourbon	50
Markers Mark, Kentucky straight, Kentucky, USA	
Bourbon	75
Four Roses, Small Batch, Kentucky straight, Kentucky, USA	
Bourbon.	100
Woodford Reserve, Kentucky straight, Kentucky, USA	
Bourbon	100
Blanton's, Single Barrel, Kentucky straight, Kentucky, USA	

Cocktails

Cocktail of the week. 80

Bartenderens legeplads! Hør din tjener om denne uges påfund.

FØR MIDDAGEN

Vesterbro G/T	65
Beefeater gin + fever tree tonic	
Silent Spritz	100
Silent pool gin + sød vermouth + campari + honning + grape	
Moscow Mule	80
Absolut vodka + lime + sukker + gingerbeer	
Dark 'N Stormy.	80
Gosling Rom + ginger beer + lime + sukker + angostura	
Miracle Aligner	80
vanilje vodka + lychee + honning + citron + bitters	

UNDER MIDDAGEN

Rum Swizzle	80
Goslings rom + falernum + lime + citron + sukker + angostura	
Daiquiri.	80
Havana 3 rom + lime + sukker	
Whiskey Sour.	80
Four Roses bourbon + citron + sukker + angostura	
Rhubarbomb.	80
Vodka + til-dels solbær snaps + lemon + rabarberbitters	

EFTER MIDDAGEN

Cosby Sweater	80
Four roses + gunroom + kanel likør + stjerneanis	
Rick-shake.	80
Four roses bourbon + coole swan + cherry heering + lime	
Shadow Puppet	100
Espresso tequila + til-dels kaffe/appelsin snaps + valnødbitters	
Piano Man	100
Blantons bourbon + kahlua + cointreau + bitters	



Manifest

1) Vi sørger for god vin og mad i lækre omgivelser - vi fortæller ikke lange historier om maden og kender ikke til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.

2) Du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv og læser dig selv til elementerne på tallerkenen - derfor kan vi servere gode råvarer og store vine til billige priser.

3) Vores medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af vine og oste. Hvis I har spørgsmål, så spørg endelig. Svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.

4) Lever vi ikke op til dine forventninger, så råb op! Vi kan bestræbe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften - i morgen er det for sent!