

Kære vinelsker

Selvom vi ikke har sommelierer her i restauranten, så skal du vide, at det vinkort du nu sidder med i hænderne, består af håndplukkede, autentiske vine fra små håndværksproducenter, mange med en økologisk eller biodynamisk profil.

Vi har valgt at opdele kortet i 2 dele:

1. Vores anbefalinger

2. Vinkortet

Støvlelandet har en helt særlig plads i vores hjerter. Det er dér vi henter inspiration til vores køkken, og det er derfor kun naturligt, at det også er dérfra, vi henter de fleste af vores vine. Når det så er sagt, så begrænser god vin sig selvfølgelig ikke til Italien – derfor finder du også nogle få øvrige europæiske vine i vores vinkort, vine som vi mener har fortjent en plads i "det fine selskab".

Skål og god fornøjelse!

Kærlig hilsen

fra hele vores vinteam

Øl fra Mikkeller, læsk, vand og varmt finder du bagerst i kortet!

Vores anbefalinger

Bobler

Prosecco Treviso, *Fratelli Collavo, Veneto, Italien.*

ØKO

glas/flaske

75,-/350,-

Hvidvine

Let



Fyldig

Soave Classico "Otto", *Prà, Veneto, Italien*

ØKO

90,-/425,-

Chablis, *Jean Goulley, Bourgogne, Frankrig*

ØKO

120,-/600,-

Chardonnay, *Langhe, Piemonte, Italien*

100,-/475,-

Rosévin

Ventoux Rosé, *Les Trois Villages, Rhône, Frankrig*

ØKO

80,-/350,-

Rødvine

Let



Kraftig

Chianti Classico, *Tenuta di Carleone, Toscana, Italien*

ØKO

120,-/575,-

Barbera d'Asti Superiore "Le Orme", *Michele Chiarlo, Italien*

90,-/400,-

Nebbiolo d'Alba, *Val del Prete, Italien*

ØKO

100,-/490,-

Søde vine

Moscato d'Asti, *Balbi Soprani, Italien*

65,-/325,-

Tawny Port 20 års, *Quinta de Marroccos, Portugal*

80,-/550,-

Vinkortet

Bobler

Champagne Brut, Pol Cochet, Frankrig 700,-
Mineralsk, tør og med den karakteristiske Champagne-note af kalk og toast.

Hvidvine

Den friske hvide

Sancerre, Léonard Blondeau, Loire, Frankrig 475,-
Sancerre er lig med sauvignon blanc som er lig med forårsforfølelser! Hyldeblomst, lime og nyslået græs.

De frugtige hvide

Riesling, St. Paul's, Alto Adige, Italien 450,-
Tør, mellemfyldig, italiensk riesling med frugtigt udtryk. Grønne stikkelsbær og pærer.

Bellone "Capolemole", Marco Carpineti, Lazio, Italien 425,-
Fremstillet på den lokale druesort bellone i Lazio. Frisk vin, hvor hasselnød møder grønne æbler og havtorn.

De fyldige hvide

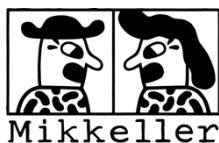
Pinot Grigio, Fratelli Collavo, Veneto, Italien 425,-
Signaturvin fremstillet på pinot grigio-druen fra det nordlige Italien. Moden pære, gule æbler og let diskret sødme.

Santenay "Saint Jean", Domaine Chapelle, Bourgogne, Frankrig 750,-
Fadlagret Bourgogne chardonnay med smør, blomster og ristede nødder. Cremet uden at blive kvalm pga. flot syre.

Rødvine

De saftige og elegante røde

Valpolicella, Prà, Veneto, Italien <i>Hvis man troede at "Valpolicella"-vine altid er søde, kan man godt tro om. Røde bær og urtebusk.</i>	ØKO	475,-
Jumilla Monastrell, Parajes del Valle, Spanien <i>Let og "læskende" vin fra området Jumilla i det sydøstlige Spanien. Minder lidt om Beaujolais. Saftig og krydret med duft af jordbær og ribs.</i>	ØKO	375,-
Nerello Mascalese, Tenuta di Aglaea, Sicilien, Italien <i>Lavet af den danske winemaker Anne-Louise Mikkelsen, der siden 2008 har lavet vin på Etna. Og hun er god til det! Jordbærsluk på flaske.</i>	ØKO	450,-
Santenay 1er Cru "Beaurepaire", Domaine Chapelle, Bourgogne, Frankrig <i>Fløjlsblød og delikat pinot noir fra en af de bedste (vel nok den bedste) 1er cru-marker i Santenay-kommunen.</i>	ØKO	850,-
<u>De frugtige røde</u>		
Ripasso Valpolicella "Mariabella", Massimago, Veneto, Italien <i>Den traditionelle Veronese-vin der gennemgår en andengæring sammen med druer fra Amarone-fremstillingen. Saftspændt, frugtet, kraftig og fløjlsblød. Semi-Amarone.</i>	ØKO	550,-
Amarone della Valpolicella "Conte Gastone", Massimago, Veneto, Italien <i>Kendt som danskerfavoritten over dem alle! Her i en lidt mere frisk og elegant udgave end de klassiske tunge og højalkoholiske varianter.</i>	ØKO	850,-
<u>Klassiske, italienske tørre rødvine</u>		
Rosso di Montalcino, Cerbaia, Toscana <i>"Mini-Brunello'en" - klassisk udtryk af sangiovese-druen. Tør og syrerig med noter af rosmarin, kirsebær og sort te.</i>		550,-
Brunello di Montalcino, San Polino, Toscana <i>Biodynamisk producent med en karismatisk britisk kvinde i spidsen. Modne kirsebær, brombær og timian. Kraftig klassevin.</i>	ØKO	950,-



ØL FRA MIKKELLER

Kvalitet og håndværk fra Danmarks uber cooleste bryggeri, Mikkeller, der blev grundlagt af Mikkel Borg Bjergsø i 2003, da han begyndte at eksperimentere med ølbrygning i sin Københavner-lejlighed på Vesterbro. I dag er Mikkeller et af de mest nyskabende og progressive ølbrands i Danmark.

20 cl. / 40 cl.

På fad

GORM'S ORGANIC PIZZA MAGIC 35,- / 65,-

Bavarian style, 5%. Gorms x Mikkeller. Duft af korn og nybagt brød – frisk og læskende. Gylden, ren og klar i smagen. Denne øl rammer smagsbalancen til perfektion; de gode råvarer skinner tydeligt igennem – ligesom på vores pizzaer.

BURST IPA 35,- / 65,-

IPA, 5,5%. Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.

ISKOLD CLASSIC 32,- / 60,-

Vienna Lager, 5,6%. Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

SIDE EYES PALE ALE 39,- / 69,-

Pale Ale, 4,6%. En sprød og ren pale ale. Blød, men fuld mund- og næsefølelse med strejf af citrus, mandarin og tropiske frugter.

LOKAL HANE – RESTAURANTCHEFENS VALG

På dåse

VISIONS LAGER 49,-

4,5%. 330 ml. Ren, indbydende aroma og medium krop giver en perfekt sessionsøl. Et strejf af citrus citron fra hoppen komplimenterer Visions sprøde finish.

ISKOLD CLASSIC 55,-

5,6%. 440 ml. Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

PETER, PALE & MARY 55,-

330 ml. Glutenfri. Centennial og Amarillo humle combo hælder rav med aroma og smag af fyrretræ og tropisk frugt.

DRINK'IN THE SUN 39,-

0,3%. 330 ml. Smagen af øl uden procenter! Tørstslukkende med citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.

Læsk, soda & vand

HJEMMELAVET LEMONADE 35,-

Vælg mellem citron eller lime/citrongræs/ingefær.

KANDE MED FILTRERET VAND 20,-

Vand med eller uden brus.
Ad libitum pr. person.

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 39,-

Koldpresset saft, økologisk rørsukker og friskt brøndvand – that's it!
Vælg mellem hindbærbrus, lime/myntebrus & rabarber.

BORNHOLMS MOSTERI ØKO 35,-

Økologisk, koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri. Vælg mellem æblemost & hyldeblomst.

COCA COLA / COCA COLA ZERO 32,-

Classics for addicts!

Grappa

LYS GRAPPA 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

MØRK, FADLAGRET GRAPPA 45,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Drinks

APEROL SPRITZ 75,-

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, Prosecco fra Collavo, soda & appelsin.

GIN & TONIC 75,-

Hendrick's Gin, tonic & en kvist frisk rosmarin.

KOKKENS KØKKENSJUS. 75,-

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime-/ingefær-/citrongræs-lemonade & frisk mynte.

TJENERENS KØKKENSJUS 75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade & frisk mynte.

Varme drikke

Espresso 25,-

Americano 25,-

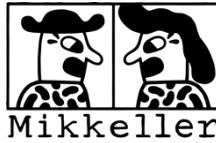
Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffé Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-



BEERS FROM MIKKELLER

Quality and craftsmanship from Denmark's by far coolest brewery, Mikkeller, which was founded by Mikkel Borg Bjergsø in 2003, when he started experimenting with beer brewing in his Copenhagen apartment in Vesterbro.

20 cl. / 40 cl.

On tap

GORM'S ORGANIC PIZZA MAGIC 35,- / 65,-

Bavarian style, 5%. Gorms x Mikkeller. Aroma of cereals and freshly baked bread - fresh and refreshing. Golden, clean and clear in taste. Taste balance to perfection; the good ingredients clearly shine through - just like on our pizzas.

BURST IPA 35,- / 65,-

IPA, 5,5%. Lip smacking and bursting at the seams. Burst IPA pops with a slight bubble gum aroma followed by fresh citrus and orange pith. Light to medium body finishing with a juicy grapefruit bitterness.

ISKOLD CLASSIC 32,- / 60,-

Vienna Lager, 5,6%. Classic Vienna lager; rich aromas of cereal, malt and honey. Taste balances soft sweetness from malt with a refreshing assertive bitterness, medium body, soft carbonation.

SIDE EYES PALE ALE 39,- / 69,-

Pale Ale, 4,6%. A crisp and clean pale ale. Soft but full mouthfeel and nose with hints of citrus, mandarin, and tropical fruits.

LOCAL TAP – RESTAURANT MANAGER'S CHOICE

Canned beers

VISIONS LAGER 49,-

4,5%. 330 ml. Clean, inviting aroma and medium body make for a perfect session beer. A hint of citrus lemon from the hopping compliments Vision's crisp finish.

ISKOLD CLASSIC 55,-

5,6%. 440 ml. Classic Vienna lager; rich aromas of cereal, malt and honey. Taste balances soft sweetness from malt with a refreshing assertive bitterness, medium body, soft carbonation.

PETER, PALE & MARY 55,-

330 ml. Gluten free. Centennial and Amarillo hops combo pours amber with aroma and flavor of pine and tropical fruit.

DRINK'IN THE SUN 39,-

0,3%. 330 ml. The taste of beer without percentages! Thirst quenching with lemon fresh notes of grapefruit followed by a pleasant hop dryness. Good for pizza - and drivers.

Soda & water

HOMEMADE LEMONADE 35,-

Choose between lemon or lime / lemongrass / ginger.

FILTERED WATER 20,-

Available with still or sparkling water. Ad libitum per person.

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 39,-

Cold-pressed juice, organic cane sugar and fresh well water - that's it!

Choose from

Raspberry soda,

Lime / mint soda

Rhubarb

BORNHOLMS MOSTERI ØKO 35,-

Organic, cold-pressed must and juice and social responsibility from Bornholm's Juice Mill. Choose between:
Apple juice
Elderflower

COCA COLA / COCA COLA ZERO 32,-

Classics for addicts!

Grappa

GRAPPA 35,-

From Mazzetti d'Altavilla i Piedmont.

DARK, BARREL GRAPPA 45,-

From Mazzetti d'Altavilla i Piedmont.

Drinks

APEROL SPRITZ 75,-

The classic Italian aperitif with Aperol, Prosecco from Collavo, soda & orange.

GIN & TONIC 75,-

Hendrick's Gin, tonic & a sprig of fresh rosemary.

CHEF'S FAVORITE 75,-

Dark room, soda, homemade lime / ginger / lemongrass lemonade & fresh mint.

WAITER'S FAVORITE 75,-

Vodka, soda, homemade lemonade & fresh mint.

Hot beverages

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffé Latte 35,-

Tea from A.C. Perch 35,-

Extra shot 5,-