

# [M]eatery

MEET 'N' EAT



Hygge



Mad



Drikke

Spørgsmål om allergener i vores retter?  
Henvend dig til betjeningen, så skal vi  
hjælpe dig med svar.

## Starters

Væk din appetit med en lækker cocktail inden maden serveres.

<b>Gin Hass - mest populære!</b> 79,-	<b>Aperol Spritz</b> 79,-
Perfekt kombination af gin, mango og lemon.	Italiensk aperitif og storfavorit i hele Danmark.
<b>Strawberry Daiquiri</b> 79,-	<b>White Russian</b> 79,-
Smagen af sommer, jordbær og et skvæt rom.	Lækkert mix af vodka, Kahlua og mælk.
<b>Passion Daiquiri</b> 79,-	<b>Espresso Martini</b> 79,-
Et eksotisk twist på Daiquiri'en.	Pas på! - kan være vanedannende.

## Bobler

Er du mere til et klassisk glas bobler, klarer vi også den.

### Cantina La Torre Moscato d'Asti

Glas 89,-

100% Moscato. Det er en elegant vin med en intens og frugtig duft, sød og velafbalanceret smag samt behagelig eftersmag. God til både velkomst og dessert.



## Forretter

<b>Nachos</b> 109,-	<b>Tomatsuppe (Vegetar)</b> 79,-
Gratineret med cheddar og mozzarella ost. Serveres med oliven, jalapenos, hvidløg, tomat, agurk, creme fraiche, salsa og guacamole. <b>Tilkøb af kylling +20,-</b>	Serveres med hjemmebagt brød og smør.
<b>Klassisk rejecocktail</b> 89,-	<b>Tapas (Velegnet til 2 pers.)</b> 199,-
Serveres med rød dressing, citron, kaviart, asparges, tomat og agurk. Hertil hjemmebagt brød og smør.	Tapastallerken med forskellige smage fra det sydeuropæiske køkken.
<b>Hvidløgsbrød (Vegetar)</b> 69,-	<b>Lakseroulade</b> 99,-
Hjemmebagt brød med tomat, hvidløg og toppet med ost.	Serveres med røget laks, rørt rygeost, dild og toppet med parmesan flager.

**Marinerede kæmperejer** 109,-  
Serveres med hvidløg, peberfrugt og hvidvin i cherrytomatsauce. Hertil hjemmebagt brød og smør.

**Snackkurv (Vegetar)** 79,-  
Serveres med indbagt jalapenos, løgringe, rösti og mozzarellasticks. Hertil mayonnaise og BBQ-sauce.

**Oksecarpaccio** 109,-  
Serveres med parmesan, rucola, soltørret tomater og toppes med olivenolie. Hertil hjemmebagt brød og smør.

**Laksecarpaccio** 109,-  
Serveres med purløg, kapers og creme fraiche. Hertil hjemmebagt brød og smør.

### Ekstra tilbehør

Ketchup +5,-  
Mayonnaise +5,-  
Chili mayo +5,-  
Remoulade +5,-

### Til orientering:

Ved udelukkende køb af forret, tillægges der et gebyr på 69,-



## Dry-aged bøffer

Vi tør-modner kødet i vores eget Dry-Age skab.  
Modningen tager imellem 3-4 uger, for at mælkesyren i kødet fordampes.

<b>N.Y. Strip Oksefilet</b>	300 g <b>259,-</b>	<b>Ribeye</b>	300 g <b>319,-</b>
Med fedtkant, mørt og smagfuldt.	400 g <b>339,-</b>	Kraftig fedtmarmorering.	400 g <b>419,-</b>
Større steak +99,- pr. 100 g.	500 g <b>419,-</b>	Større steak +119,- pr. 100 g.	500 g <b>519,-</b>
	1000 g <b>799,-</b>		1000 g <b>999,-</b>

---

<b>Entrecôte</b>	300 g <b>279,-</b>		
Saftig og med stor smag.	400 g <b>369,-</b>		
Større steak +109,- pr. 100 g.	500 g <b>459,-</b>		
	1000 g <b>849,-</b>		



## The finest cut

Der er fokus på kvalitet og håndværk i hele processen, fra det bedste foder til slagtning uden at stresser dyrene, og derpå er kødet håndteret på et højteknologisk anlæg. Alle disse faktorer gør, at kødet har en sublim ensartet smag og mørhed.

<b>N.Y. Strip Oksefilet</b>	300 g <b>249,-</b>	<b>Ribeye</b>	300 g <b>299,-</b>
Med fedtkant, mørt og smagfuldt.	400 g <b>319,-</b>	Kraftig fedtmarmorering.	400 g <b>389,-</b>
Større steak +79,- pr. 100 g.	500 g <b>389,-</b>	Større steak +99,- pr. 100 g.	500 g <b>479,-</b>
	1000 g <b>739,-</b>		1000 g <b>849,-</b>

*Få en Surf 'n Turf  
oplevelse på din bnf.  
Gælder alle bøffer.*



## Surf Your Turf!

**Surf Your Turf** **79,-**  
1 spyd med grillede kæmperejer og 1 stk. crispy reje.



## The taste of South America

Sydamerika har altid været kendt for deres kvalitetskød.

<b>Oksefilet</b>	200 g <b>149,-</b>	<b>Plankebøf af oksefilet</b>	200 g <b>249,-</b>
Smagfuldt stykke kød.	300 g <b>219,-</b>	Serveres med hjemmelavet	300 g <b>319,-</b>
Større steak +69,- pr. 100 g.	400 g <b>279,-</b>	kartoffelmos og grøntsagswok.	400 g <b>379,-</b>
	500 g <b>339,-</b>		
	1000 g <b>649,-</b>		

---

<b>Entrecôte</b>	300 g <b>229,-</b>	<b>Plankebøf af oksemørbrad</b>	200 g <b>289,-</b>
Saftig og med stor smag.	400 g <b>299,-</b>	Serveres med hjemmelavet	300 g <b>349,-</b>
Større steak +79,- pr. 100 g.	500 g <b>379,-</b>	kartoffelmos og grøntsagswok.	400 g <b>399,-</b>
	1000 g <b>749,-</b>		

---

<b>Oksemørbrad</b>	200 g <b>199,-</b>	<b>Oksemørbrad trio</b>	<b>399,-</b>
Det møreste stykke kød fra oxen.	300 g <b>269,-</b>	3. stk grillede medaljoner med hhv. gorgonzola,	
Større steak +89,- pr. 100 g.	400 g <b>329,-</b>	reduceret balsamico-glace og Cajunkrydderi. Serveres	
	500 g <b>389,-</b>	på bund af rösti med grillede asparges og løgringe.	
	1000 g <b>769,-</b>		

## Tilbehør

### Saucer

- Bearnaisesauce +19,-
- Pebersauce +19,-
- Rødvinsauce +19,-
- Whiskysauce +19,-
- Champignonsauce +19,-
- Hvidløgssmør +19,-

### Sides

- Tykke pommes frites +35,-
- Dagens kartoffel +35,-
- Rösti kartofler +35,-
- Hjemmelavet kartoffelmos +35,-
- Mac & Cheese +35,-

### Garniture

- Grønne asparges m/ parmesan +35,-
- Stegte champignon +25,-
- Stegte løgringe +25,-
- Grøntsagswok +25,-
- Coleslaw +19,-



## [M]eatery's specialiteter

<b>Fersk kyllingebryst</b>	<b>119,-</b>	<b>Hjemmelavet hakkebøf</b>	<b>119,-</b>
Mørt, magert og benfrit kyllingebryst uden skind, grillet med hvidløg.		Ca. 250 g oksekød.	
<b>Ovnbagt laks</b>	<b>159,-</b>	<b>[M]eatery's Spareribs</b>	3 sider <b>139,-</b> 6 sider <b>229,-</b>
Serveres med grillet citron.			
<b>Lammekrone</b>	<b>219,-</b>	<b>Vegetarbøf</b>	<b>119,-</b>
Marineret i hvidløgsolie, salt, peber og toppet med timian. Anbefales med rødvinssauce.			
		<b>Surf Your Turf</b>	<b>79,-</b>
		1 spyd med grillede kæmperejer og 1 stk. crispy reje.	

## Combo menuer

Har du lyst til at prøve lidt af hvert, så er combo menuer lige noget for dig.

<b>Steak &amp; Shrimp</b>	<b>179,-</b>	<b>Chicken &amp; Ribs</b>	<b>169,-</b>
150 g oksefilet, 1 spyd med grillede kæmperejer og 1 stk. crispy reje.		1 stk. kyllingebryst og 1 side ribs.	
<b>Steak &amp; Chicken</b>	<b>179,-</b>	<b>Grill Combo</b>	<b>269,-</b>
150 g oksefilet og 1 stk. kyllingefilet.		100 g oksefilet, 100 g oksemørbrad og 100 g kyllingebryst.	

## Tilbehør

<b>Saucer</b>	<b>Sides</b>	<b>Garniture</b>
- Bearnaisesauce +19,- - Pebersauce +19,- - Rødvinssauce +19,- - Whiskysauce +19,- - Champignonsauce +19,- - Hvidløgssmør +19,-	- Tykke pommes frites +35,- - Dagens kartoffel +35,- - Rösti kartofler +35,- - Hjemmelavet kartoffelmos +35,- - Mac & Cheese +35,-	- Grønne asparges m/ parmesan +35,- - Stegte champignon +25,- - Stegte løgringe +25,- - Grøntsagswok +25,- - Coleslaw +19,-

## Burger

Meatery's burgere er saftige og smagfulde pga. kødets kvalitet og den specielle stegning på 380 grader  
**Til Meatery's burgere kan der også tilkøbes ekstra ost eller bacon +15,-**

<b>[M]eatery Burger</b>	<b>129,-</b>	<b>Crispy Chicken Burger</b>	<b>119,-</b>
250 g hjemmelavet hakkebøf af oksekød i briochebolle med ost, rødløg, agurk, salat og burgerdressing.		Crispy chicken med i briochebolle med rødløg, agurk, salat og burgerdressing.	
<b>[M]eatery's Dobbelburger</b>	<b>179,-</b>	<b>Vegetar Burger</b>	<b>119,-</b>
2 x 250g hjemmelavet hakkebøf af oksekød i briochebolle med ost, sprød bacon, rødløg, agurk, salat og burgerdressing.		2 stk. falafelbøf i briochebolle med rødløg, agurk, salat og pesto.	

## Steak Sizzle's

Steaks med et sizzling twist!

<b>Smokey Bacon Sirloin</b>	200 g <b>189,-</b> 300 g <b>269,-</b> 400 g <b>349,-</b> 500 g <b>419,-</b>	<b>Oksefilet med hvidløg</b>	200 g <b>189,-</b> 300 g <b>269,-</b> 400 g <b>349,-</b> 500 g <b>419,-</b>
Oh yeah. Mør og saftig oksefilet, toppet med ost og bacon.		Serveres med hjemmelavet hvidløgsolie og hvidløgsfed.	
<b>Spicy Jalapeño Sirloin</b>	200 g <b>179,-</b> 300 g <b>259,-</b> 400 g <b>329,-</b> 500 g <b>409,-</b>	<b>Peberbøf af oksefilet</b>	200 g <b>179,-</b> 300 g <b>259,-</b> 400 g <b>329,-</b> 500 g <b>409,-</b>
Giv dine smagsløg en krydret oplevelse! Steak toppet med sprøde jalapenos, søde røde peberfrugter og løg.		Oplev den krydrede peberoplevelse! Oksefilet marineret i forskellige varianter af peber. Hertil anbefaler vi selvfølgelig Meatery's pebersauce.	

## Tilbehør

<b>Saucer</b>	<b>Sides</b>	<b>Garniture</b>
- Bearnaisesauce +19,- - Pebersauce +19,- - Rødvinssauce +19,- - Whiskysauce +19,- - Champignonsauce +19,- - Hvidløgssmør +19,-	- Tykke pommes frites +35,- - Dagens kartoffel +35,- - Rösti kartofler +35,- - Hjemmelavet kartoffelmos +35,- - Mac & Cheese +35,-	- Grønne asparges m/ parmesan +35,- - Stegte champignon +25,- - Stegte løgringe +25,- - Grøntsagswok +25,- - Coleslaw +19,-

## Pasta

Alle pastaretter serveres med brød og smør.

### Pasta i karry 179,-

Pasta med kylling, bacon, champignon og asparges i cremet karrysauce.

### Oxe i Dijon 189,-

Pasta med stykker af oksemørbrad, champignon og asparges i cremet dijon.

### Fruit De Marinara 189,-

Pasta med kæmperejer, friske rejer, gulerod, broccoli og hummersauce.

## Børnemenü

Serveres kun for børn under 12 år.

### Børne burger 99,-

Serveres med bøf, burgerbolle og ketchup. Hertil pommes frites og ketchup. Tilkøb af ost +15,-

### Dino-nuggets 79,-

Serveres med tykke pommes og ketchup.

### Grillet oksefilet 99,-

Serveres i børnestørrelse, med tykke pommes og bearnaisesauce.

### Fiskefilet 79,-

Serveres med tykke pommes og remoulade.

## Dessurter

### Belgisk vaffel 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.

### Hjemmelavet pandekage 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.

### Chokoladefondant 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.

### Karamelkage 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og karamelsauce.

### Mangokage 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt og flødeskum.

Is	2 kugler	49,-
	3 kugler	59,-
	4 kugler	69,-

Vælg mellem chokolade, jordbær eller vanilje.

## Varme drikke

Kaffe	29,-
Espresso - enkelt/dobbelt	29,- / 39,-
Cortado	35,-
Cappuccino	39,-
Cafe Latté	49,-
Irish Coffee- enkelt/dobbelt	59,- / 79,-
Iskakao	59,-
Varm chokolade	49,-
The	29,-
Chai Latté	49,-

## Kolde drikke

Carlsberg fadøl - lille/mellem/stor	38,- / 52,- / 69,-
Classic fadøl - lille/mellem/stor	41,- / 55,- / 72,-
Jacobsen Brown Ale - lille/stor	48,- / 65,-
Grimbergen Double - lille/stor	48,- / 65,-
Kronenbourg 1664 Blanc - lille/stor	48,- / 65,-
Carlsberg Nordic, alkoholfri øl	35,-

Sodavand - lille/mellem/stor	35,- / 49,- / 65,-
Coca Cola, Fanta, Sport, Cola Zero, Schweppes Lemon, Danskvand.	

Kildevand	35,-
-----------	------

Isvand - glas/kande	17,- / 39,-
---------------------	-------------

Juice - lille/mellem/stor	32,- / 46,- / 62,-
Appelsin, æble eller tranebær.	

Iskaffe	59,-
Vælg mellem vanilje, karamel eller hasselnød.	

Sjus	69,-
------	------

Cocktail	79,-
Se første side.	

## Aperitif

**Val d'Oca • Prosecco D.O.C. Extra Dry • Tør/halvtør** 269,-  
*Italien*

100% Glera. En flot mousserende vin med fine og vedvarende bobler samt en elegant og frugtig duft af vilde blomster. Frisk og saftig frugtsmag med tilpas syreindhold.

**Banfi • Asti Spumante • Sød** 289,-  
*Italien* Glas 89,-

100% Moscato. En lækker mousserende vin med en flot lys, gul farve og delikat duft af blomster og fersken. Den har en frisk, frugtrig og sødlig smag.

**Cantina La Torre • Moscato d'Asti • Sød** 289,-  
*Italien* Glas 89,-

100% Moscato. Det er en elegant vin med en intens og frugtig duft, sød og velafbalanceret smag samt behagelig eftersmag. God til både velkomst og dessert.



## Rosévine

**Mesta • Tempranillo Rosé • Halvtør** 229,-  
*Spanien* Glas 69,-

100% Tempranillo, organisk dyrket. En flot rosévin med en lys jordbærrød farve samt intens og frisk frugtduft med noter af blomster. Dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velafbalanceret syre.

**Bertani • Bertarose Chiaretto • Tør** 329,-  
*Italien* Glas 89,-

75% Molinara, 25% Merlot. Det er en elegant rosévin med en flot lyserød farve samt en frisk duft af granatæble og ribs med noter af hvide blomster. Smagen er fyldig med god balance mellem syre og frugt samt en fremragende eftersmag.

**Castello Banfi • Rosa Regale, Brachetto d'Acqui • Sød** 359,-  
*Italien*

Denne vin er dyrket af 100% Brachetto d'Acqui-druer, der er dyrket i Acqui Terme i Piemonte-området i Italien. Det er en sød og let mousserende rosévin med en lys rubinrød farve samt en intens og frugtig duft. Den har en blød, frisk og sød smag af bær og mandler samt en behagelig og vedvarende eftersmag.



## Hvidvine

**Take Root • Chardonnay • Halvtør** 229,-  
*Australien* Glas 69,-

90% Chardonnay + en smule Colombard og Traminer. En skøn og elegant hvidvin med en delikat duft. Utrolig lækker, blød og frisk smag af frugt og et strejf af flødekaramel.

**Palmberg • Riesling Spätlese • Sød** 249,-  
*Tyskland*

100% Riesling. Smagen er sødlig, blød og behagelig med noter af eksotiske frugter, krydret syre samt en blid og behagelig eftersmag med et elegant strejf af fersken.

### Vi anbefaler...

**BLUE • Moscatel • Sød** 289,-  
*Spanien* Glas 85,-

100% Moscatel. Intens og kompleks duft af rosenblade, jasmin og hvide frugter som fersken og abrikos. Rund og silkeblød smag med en behagelig sødme og friskhed.

**Santa Sofia • Pinot Grigio • Tør** 289,-  
*Italien* Glas 85,-

100% Pinot Grigio. En meget fin og elegant hvidvin med en frisk og delikat frugtsmag, som har god fylde, et strejf af citrus samt tilpas syre.

**Kendall-Jackson • Vintner's Reserve Chardonnay • Tør** 449,-  
*Californien, USA*

100% Chardonnay. Noget af det absolut bedste Chardonnay fra Californien. Delikat duft af tropiske frugter og en smule fad. Cremet og fyldig, men samtidig tør og blød smag.

**Mathieu & Benoit Fleuriet • Sancerre, Les Demoiselles • Tør** 599,-  
*Frankrig*

En super elegant hvidvin, der i smagen har fedme, koncentration og en balancegivende sprød syre, der gør den til en imponerende harmonisk og madvenlig hvidvin, som vil være en oplagt anderledes aperitif til at starte en lækker middag.



## Rødvine

**Take Root • Shiraz • Halvtør** 229,-  
*Australien* Glas 69,-

89% Shiraz, 7% Petit Verdot + lidt andre. En skøn rødvin med delikat frugtduft og utrolig elegant smag af modne bær, sorte oliven og lakrids samt et strejf af krydderier.

**Banfi • Col di Sasso • Tør** 249,-  
*Italien*

70% Cabernet Sauvignon og 30% Sangiovese. Dejlig frisk duft af modne frugter og et strejf af krydderier. Det er en behagelig vin med en utrolig blød og frugtig smag.

**Mallenti • Appassimento • Halvtør** 299,-  
*Italien*

50% Negroamaro og 50% Primitivo. En meget elegant vin med intens frugtduft. Fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag med perfekt balance mellem bløde tanniner og syre. Vinen er lavet på Appassimento-metoden, en tørre-proces som man kender fra Amaronen.

### Kim Elfving anbefaler...

**Bodegas LAN • Rioja Reserva • Tør** 399,-  
*Spanien* Glas 119,-

96% Tempranillo og 4% Mazuelo, lagret 18 måneder på amerikanske og franske egetræsfade og derefter 20 måneder på flasken før frigivelsen. Det er en flot rødvin med en frugtig og elegant duft af brombær, blommer og kirsebær samt noter af vanilje, lakrids og krydderier. Fyldig, saftig og fløjlsblød smag samt en god, lang eftersmag.

**Kendall-Jackson • Vintner's Reserve Zinfandel • Tør/kraftig** 549,-  
*Californien, USA*

82% Zinfandel, 17% Petite Syrah og 1% Syrah. En elegant og fyldig vin en intens frugtagtig duft samt en helt fantastisk frugtsmag af hindbær, brombær og blommer med et silkeblødt strejf af cedertræ. Vinen har en perfekt balance mellem egetræ og frugt.



## Rødvine

**Villa Molino • Valpolicella Ripasso • Tør** 379,-  
*Italien*

55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Croatina. Intens og varm frugtduft. Tør og fyldig, men samtidig rund og silkeblød frugtsmag med noter af kirsebær og mandel.

**La Crema • Pinot Noir, Russian River Valley • Tør** 999,-  
*Californien, USA*

100% Pinot Noir. Vinen har en fyldig og kompleks frugtsmag med noter af bær og chokolade. Velintegrerede tanniner samt en saftig syre er til stede i vinen.

**Villa Molino • Amarone della Valpolicella • Kraftig** 699,-  
*Italien*

50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet, lagret 1½ år på egetræ. Fyldig, men samtidig rund, blød og let krydret smag af modne frugter. Lang eftersmag.

**Kendall-Jackson • Outland Ridge, Pinot Noir • Tør** 899,-  
*Californien, USA*

100% Pinot Noir, lagret 12 måneder på egetræsfade. Intens duft af sorte kirsebær og blommer. Saftig og fyldig frugtsmag med noter af kirsebær og jordbær. Silkebløde tanniner.

### Meatery Favorit

**Val di Suga • Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva • Kraftig** 699,-  
*Italien* (min 2 glas) Glas 175,-

100% Sangiovese, lagret 3 år på egetræ og 2 år på flasken. En helt fantastisk Brunello med utrolig elegant fylde og samtidig skøn og fløjlsblød smag samt et tilpas tanninindhold.

**Smoked by Doña Paula • Red Blend • Halvtør og røget** 329,-  
*Argentina - anbefales til dry-age steaks!*

60% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec og 10% Bonarda. Vinen har været lagret 12 måneder på specielt fremstillede egetræsfade, som ved en unik proces er blevet røget på en sådan måde, at vinenes duft minder om duften fra den traditionelle argentinske grill. Det er en flot vin med kompleks duft af røde frugter, krydderier, vanilje og den meget specielle og delikate røgede duft af argentinsk grill. Den enestående smag udmærker sig med sin fyldighed, delikate sødme og silkebløde tanniner efterfulgt af en fantastisk og lang eftersmag.



## Dessertvine

**Taylor's • Late Bottled Vintage • Halvsød** 349,-  
*Portugal* Glas 99,-

En elegant portvin med en intens og velafbalanceret duft. Den har en fyldig og kompleks, men samtidig blød, rund og saftig frugtsmag med noter af solbær, blommer og brombær.

**Viberti • Moscato d'Asti D.O.C.G. • Sød** 299,-  
*Italien* Glas 89,-

100% Moscato. En elegant vin med en lys gul farve, fine bobler samt en frisk duft af fersken og hvide blomster. Fyldig, sød og velafbalanceret frugtsmag.

**Cantina La Torre • Moscato d'Asti • Sød** 289,-  
*Italien* Glas 89,-

100% Moscato. Det er en elegant vin med en intens og frugtlig duft, sød og velafbalanceret smag samt behagelig eftersmag. God til både velkomst og dessert.





## Topanmeldt rødvin



Denne vin er produceret på Appassimento-metoden, hvilket er en tørre-proces, som nok er mest kendt fra Amarone-vinene. Det går ud på, at en del af druerne tørres på vinstokkene, så farve, fylde og koncentration øges i den færdige vin og/eller at druerne efter plukning lægges til at tørre, så mosten inden i druerne koncentrerer.

På denne måde mister drueklaserne 40-50% af deres vægt og får en høj koncentration af sukker, alkohol og farve. Når druerne så presses, er mosten utrolig intens og kraftig.

Den harmoniske vin er særdeles velegnet til vores smagfulde pasta- og grillretter, okse- og kalvekød samt modne oste.

### Mallenti Appassimento Halvtør • Italien

299,-

Vinen er produceret af druerne Negroamaro (50%) og Primitivo (50%), der er dyrket i Puglia-området i det allersydligste Italien - på Italiens "hæl".

Det er en meget elegant vin med en intens rødlig farve samt en delikat og intens frugtduft. Fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag med perfekt balance mellem bløde tanniner og syre samt en lang og behagelig eftersmag.

- og så har den fået 97 ud af 100 point af den anerkendte vinanmelder Luca Maroni!



## Anbefalinger til lyst kød

### Banfi Col di Sasso Italien

70% Cabernet Sauvignon og 30% Sangiovese. Dejlig frisk duft af modne frugter og et strejf af krydderier. Det er en behagelig vin med en utrolig blød og frugtlig smag. Dejlig lang finish.



### Kendall-Jackson Outland Ridge • Pinot Noir Californien, USA

100% Pinot Noir, lagret 12 måneder på egetræsfade. Intens duft af sorte krisebær og blommer. Saftig og fyldig frugtsmag med noter af kirsebær og jordbær. Silkebløde tanniner.



## Anbefalinger til rødt kød

### Mallenti Appassimento Italien

50% Negroamaro og 50% Primitivo. En meget elegant vin med intens frugtduft. Fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag med perfekt balance mellem bløde tanniner og syre.



### Villa Molino Amarone della Valpolicella Italien

50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet, lagret 1½ år på egetræ. Fyldig, men samtidig rund, blød og let krydret smag af modne frugter. Lang eftersmag.





## Fra vinkælderen

**Domaine de la Janasse • Châteauneuf-du-Pape, Chaupin • Kraftig** 1599,-  
*Rhône, Frankrig*

100% Grenache. De seneste år er stilen hos Janasse gået mere og mere mod traditionelle tider - så her får du en nærmest ærkeklassisk Châteauneuf-du-Pape.

Vinen fremstår med en mørk-rød farve og en højaromatisk næse med modne kirsebær, brombær, florale elementer, peber og en forfriskende, underliggende mineralitet. I smagen er frugten koncentreret med en fløjlsblød tekstur og særdeles velsmurte tanniner. Der produceres kun 12.000-16.000 flasker af denne vin, alt efter årgangen.

**Viberti • Barolo, Buon Padre • Kraftig** 699,-  
*Piemonte, Italien*

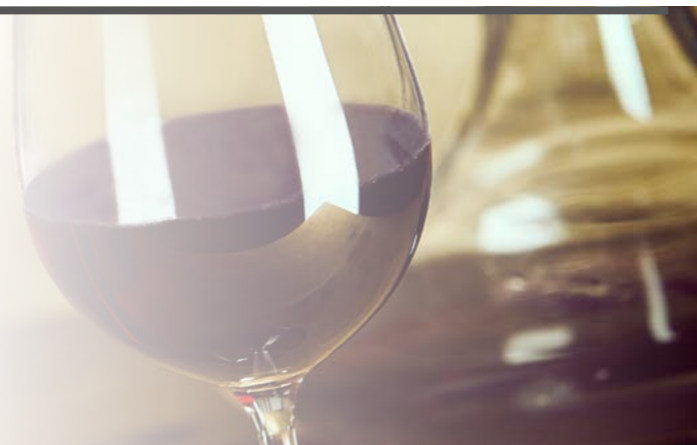
100% Nebbiolo, lagret minimum 3 år på egetræsfade. Vinen er opkaldt efter kroen "Al Buon Padre", som Antonio Viberti købte i begyndelsen af 1900-tallet og senere blev til vineri.

Det er en utrolig flot og elegant rødvin med en lys rubinrød farve samt en delikat og kompleks duft af tørret frugt, krydderier og vilde blomster. Fyldig og tør frugtsmag med noter af skovbund og læder samt en lang og behagelig eftersmag.

**Viberti • Barolo Riserva, Bricco delle Viole • Kraftig** 999,-  
*Piemonte, Italien*

100% Nebbiolo, lagret ca. 4 år på egetræsfade og 1 år på flasken. Samtlige druer er dyrket på vinmarken Bricco delle Viole i Langhe, som er beliggende i Piemonte-området.

Det er en helt utrolig flot og elegant rødvin med en lys rubinrød farve samt en delikat og kompleks frugtduft med mineralske noter. Kraftig og let krydret smag med noter af tørret frugt og vilde blomster samt en lang og behagelig eftersmag.



## Cognac

**Cognac • Fine Petite Champagne V.S.O.P.** 3 cl 79,-  
*Frankrig*

Denne Cognac har ved fem år på egetræsfade opnået en exceptionel, karakteristisk og forførende duft samt en flot gylden farve.

**Cognac • Cuvée 20, Fine Petite Champagne** 3 cl 129,-  
*Frankrig*

Denne cognac har lagret 20 år på egetræsfade fra Limousin i Frankrig. Den har en lang og meget blid smag samt en fantastisk duft.

**Cognac • X.O. Eugénie** 3 cl 249,-  
*Frankrig*

En overdådig, men samtidig elegant cognac med flot dyb gylden farve, duft af valnødder, tørret abrikos samt et strejf af vanilje og søde krydderier i eftersmagen.

## Rom

**New Grove • Old-tradition Rum, 10 years** 3 cl 69,-  
*Mauritius*

En elegant og fyldig, kobberfarvet rom med delikat duft af tørret frugt, marmelade og vanilje. Blød, fyldig og intens frugtsmag efterfulgt af en lang og behagelig eftersmag.

**Rum Nation • Panama, 10 years old** 3 cl 99,-  
*Panama*

10 års rom destilleret af Rum Nation fra Panama. Rommen dufter delikat, frisk, sød og frugtagtig. Smagen af sukkerrør dominerer uden at være for markant, udover den sukker-rige smag toppes den af med noter af honning, rosin og mælkechokolade.

**Rum Nation • Barbados, XO Anniversary Decanter** 3 cl 149,-  
*Barbados*

Denne rom fra Rum Nation har en frisk duft, med noter af kamille og mynte. Den har en let krydret smag, dog blød og elegant og den udvikler sig til at have en fin balance mellem en sukkersød og frisk opfattelse.

