



PIO VIN BAR

Menu

<i>Pil-selv Rejer m. brød & mayonnaise serveres indtil kl.18.00 eller så længe lager haves.</i>	<i>125 kr. pr. person</i>
<i>Charcuteri & ostebræt m. brød</i>	<i>185 kr. pr. person</i>
<i>Ostebræt m. brød</i>	<i>140 kr. pr. person</i>
<i>Charcuteri m. brød</i>	<i>95 kr. pr. person</i>

Snacks

<i>Oliven / Nocellara di Sicilia</i>	<i>40 kr.</i>
<i>Salte Mandler</i>	<i>40 kr.</i>
<i>Chips, salt</i>	<i>40 kr.</i>

Østers

Fredag

1 stk. 25,-

3 stk. + et glas vin 125,-



PIO VIN BAR

Vin på glas

Mousserende

<i>Spumante / San Martino / Glera / Vazzola / Italien</i>	<i>70 kr. / 325 kr.</i>
<i>Vita Vivet Cava Seleccio / Xarel-lo, Macabeo / Parellada / Spanien</i>	<i>90 kr. / 425 kr.</i>
<i>Joan Rubio Ancestral / Xarel-lo / Penedés / Catalonien (Natur)</i>	<i>95 kr. / 480 kr.</i>
<i>Laurant Lequart Blanc de Blancs / Chardonnay / Champagne / Frankrig</i>	<i>130 kr. / 750 kr.</i>

Hvid

<i>St. Martin / Chardonnay / Languedoc / Frankrig</i>	<i>65 kr. / 300 kr.</i>
<i>Anselmo Mendes / Loureiro, Avesso, Alvarinho / Vinho Verde / Portugal</i>	<i>75 kr. / 350 kr.</i>
<i>Serre De Guery Sauvignon / Sauvignon Blanc / Languedoc / Frankrig</i>	<i>80 kr. / 375 kr.</i>
<i>Faust Steinmächer Riesling 1L / Riesling Trocken / Rheingau / Tyskland</i>	<i>90 kr. / 450 kr.</i>
<i>Esporão Reserva / Antão Vaz, Arinto, Roupeiro / Alentejo / Portugal</i>	<i>100 kr. / 475 kr.</i>
<i>Les Faverelles 'Le nez de Muse' / Chardonnay / Vézelay / Frankrig (Natur)</i>	<i>110 kr. / 500 kr.</i>
<i>Antoine Olivier Saint Jacques Rully / Chardonnay / Bourgogne / Frankrig</i>	<i>140 kr. / 625 kr.</i>

Rosé

<i>Serre De Guery Rosé Piété / Grenache, Syrah / Languedoc / Frankrig</i>	80 kr. / 375 kr.
<i>Malmont Rosé / Grenache, Syrah / Côtes Du Rhône / Frankrig</i>	80 kr. / 400 kr.

Rød

<i>St. Martin / Pinot Noir / Languedoc / Frankrig</i>	65 kr. / 300 kr.
<i>Baron de Filar Crianza / Tempranillo / Ribera del Duero / Spanien</i>	80 kr. / 350 kr.
<i>Joan Rubio Ull de Llebre / Tempranillo / Penedés / Catalonien (Natur)</i>	90 kr. / 400 kr.
<i>Monchiero Langhe Nebbiolo / Nebbiolo / Piemonte / Italien</i>	90 kr. / 400 kr.
<i>Diefenhardt Martinsthaler Wildsau / Spätburgunder / Rheingau / Tyskland</i>	100 kr. / 450 kr.
<i>Malmont Rouge / Syrah, Grenache / Côtes Du Rhône / Frankrig</i>	100 kr. / 475 kr.
<i>Jean Michel Giboulot Côte d'Or / Pinot Noir / Bourgogne / Frankrig</i>	125 kr. / 575 kr.

Orange

<i>Carl Koch / Gewurztraminer / Rheinhessen / Tyskland (natur)</i>	90 kr. / 450 kr.
<i>Twins Wine Cellar / Khikhvi / Napareuli / Georgien (natur)</i>	90 kr. / 450 kr.
<i>Joan Rubio / Obstinat / Xarel-lo / Penedés / Catalonien (Natur)</i>	120 kr. / 525 kr.

Dessertvin & Spiritus

<i>Limoncello Crema</i>	40 kr.
<i>Pastis Avignon</i>	75 kr.
<i>Nardini Grappa Riserva</i>	85 kr.
<i>Palmer Colheita White 2007</i>	90 kr.
<i>Sabs Marc de Bourgogne "Le Marc"</i>	100 kr.
<i>Macallan 12 års Highland Single Malt Whisky</i>	95 kr.

Drinks

<i>Limoncello Tonic</i>	85 kr.
<i>Gin Tonic</i>	95 kr.
<i>Amara Tonic</i>	95 kr.
<i>Rinomato Tonic</i>	95 kr.
<i>Otto's Special / Gin, Vermouth, Tonic</i>	100 kr.
<i>Negroni / Gin, Vermouth, Rinomato</i>	100 kr.
<i>Amara Spritz / Amara, Spumante, Perrier</i>	125 kr.

Øl

<i>Heineken Stor</i>	50 kr.
<i>Heinken Fløjte</i>	25 kr.
<i>Craft Beer Stor / (Birra Moretti, New England IPA, Lime Infused Pilsner)</i>	55 kr.
<i>Craft Beer Fløjte</i>	30 kr.
<i>Skuldborg Bryghus Gylden Daggry Belgisk Dubbel</i>	60 kr.
<i>Skuldborg Bryghus Flaske / Havmunken IPA, Dortmund Export, Skuld Pils</i>	40 kr.
<i>Alkoholfri Øl</i>	40 kr.

Sodavand & Danskvand

<i>San Pellegrino Sodavand</i>	30 kr.
<i>Granatæble, Lemon, Appelsin, Grape</i>	
<i>Perrier Lille</i>	32 kr.
<i>Perrier Stor</i>	52 kr.