

FORORD

Vi – Frank og Karina, har i mange år drømt om at stå bag disken i en hyggelig vin- og tapasbar. Derfor slog vi til, da chancen bød sig. Det er derfor med stor glæde at vi nu kan byde dig velkommen hos Vin-O.

Nærhed, kvalitet og gode smagsoplevelser krydret med hygge, det er de oplevelser vi håber du har med dig, efter et besøg hos Vin-O. Ligegyldig om du er taget på Vin-O for at besøge en Vinbar eller en Tapasbar, så skulle oplevelsen gerne være det samme, nemlig at du har været på et spændende besøg hos os, Frank og Karina. For os er det nemlig ikke bare en tapasbar eller en vinbar, for os er det som var du gæst i vores eget hjem – og kun det bedste er godt nok til vores gæster.

God stemning og god vin går hånd i hånd, det kan de fleste voksne mennesker nikke genkendende til. Hvis du har lyst til at nyde et, eller flere, glas god vin, og samtidig nyde et afslappet øjeblik, mener vi selv at vores vinbar, et er fantastisk bud på STEDET.

Vinbaren Vin-O har et bredt vinkort ligegyldigt om du er til bobler eller til rødvin, til hvidvin eller rosé, så er der lidt for enhver smag. Vinen på vores vinkort er nøje udvalgt, ud fra smag og aroma, men også ud fra hvilke vine der passer allerbedst til vores lækre tapas.

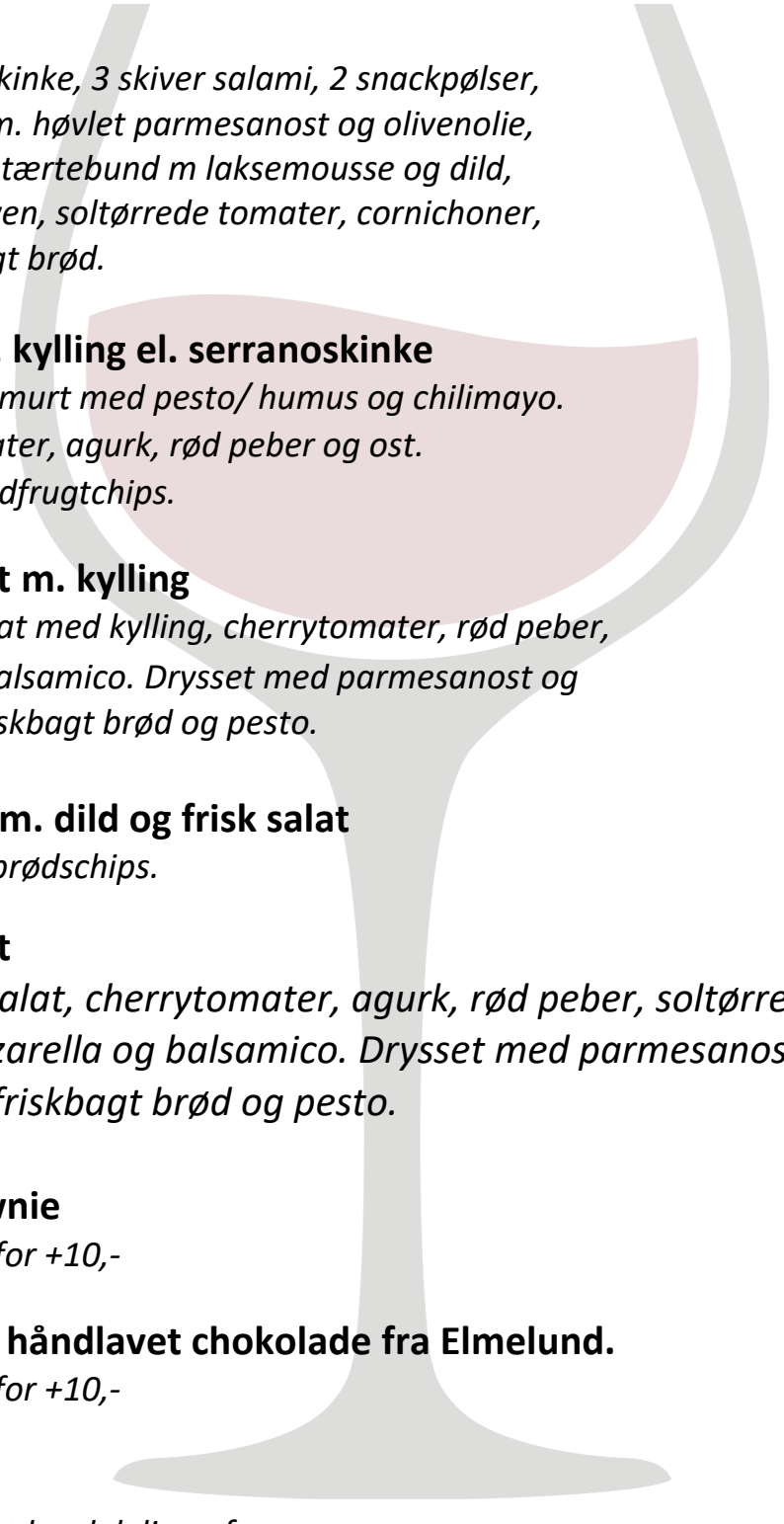
Vores mål er at du får nøjagtig den vinoplevelse du kom for at få.

Derfor er det os med glæde at byde jer rigtig hjerteligt velkommen, her i vores hjem.

Frank & Karina.

Frokostmenu

12:00-15:00



Tapasbræt <i>1 skive serranoskinke, 3 skiver salami, 2 snackpølser, 1 skive bresola m. høvlet parmesanost og olivenolie, 1 stk paté, 1 stk tærtebund m laksemousse og dild, 3 slags oste, oliven, soltørrede tomater, cornichoner, salat og friskbagt brød.</i>	139,-
Luksusclub m. kylling el. serranoskinke <i>Friskbagt brød smurt med pesto/ humus og chilimayo. Frisk salat, tomater, agurk, rød peber og ost. Serveres med rodfrugtchips.</i>	99,-
Vin-O's – Salat m. kylling <i>Blandet frisk salat med kylling, cherrytomater, rød peber, mozzarella og balsamico. Drysset med parmesanost og serveret med friskbagt brød og pesto.</i>	99,-
Laksemousse m. dild og frisk salat <i>Serveres m. rugbrødschips.</i>	89,-
Vin-O's – Salat <i>Blandet frisk salat, cherrytomater, agurk, rød peber, soltørrede tomater, mozzarella og balsamico. Drysset med parmesanost og serveret med friskbagt brød og pesto.</i>	79,-
Kaffe m. Brownie <i>- valgfri kaffe for +10,-</i>	59,-
Kaffe m. 2 stk håndlavet chokolade fra Elmelund. <i>- valgfri kaffe for +10,-</i>	59,-
Ekstra brød <i>- For ekstra brød ved deling af en menu.</i>	20,-

Tapas Menu

Tapasbræt	179,-
<i>2 skiver serranoskinke, 3 skiver salami, 3 snackpølser, 2 skiver bresaola m. høvlet parmesanost og olivenolie, 1 stk paté, 1 stk tærtebund m laksemousse og dild, 3 slags oste, oliven, soltørrede tomater, cornichoner, grønt og friskbagt brød.</i>	
Ostebræt	159,-
<i>5 slags ost samt frisk grønt. Serveres m. hummus, pesto og friskbagt brød.</i>	
Sortfodsskinke	149,-
<i>5 skiver, Serveres med frisk grønt, pesto og friskbagt brød.</i>	
Bresaola	129,-
<i>5 skiver magert, mørt og lufttørret oksefilet med frisk salat, olivenolie og høvlet parmesanost. Serveres m. pesto og friskbagt brød.</i>	
Laksemousse m. dild og frisk salat	109,-
<i>Serveres m. rugbrødschips.</i>	
Andelevermousse m. æble/havtorn og salt	89,-
<i>4 skiver Serveres m. friskbagt brød.</i>	
Hummus, oliventapenade, basilikumpesto & tomatpesto	89,-
<i>Serveres m. friskbagt brød.</i>	
Melon med serranoskinke	79,-
<i>5 skiver Melon og 5 skiver serranoskinke.</i>	
Bruschetta	59,-
<i>Med ost, tomat, basilikum og hvidløg. 2 stk.</i>	
Oliventapenade	25,-
Hummus	25,-
Ekstra brød - For ekstra brød ved deling af en menu.	20,-

Salat

Vin-O's – Salat m. kylling 129,-

Blandet frisk salat med kylling, cherrytomater, agurk, rød peber, mozzarella og balsamico. Drysset med parmesanost og serveret med friskbagt brød og pesto.

Vin-O's – Salat 89,-

Blandet frisk salat, cherrytomater, agurk, rød peber, mozzarella og balsamico. Serveret med friskbagt brød og pesto.

Sandwich

Luksusclub m. kylling el. serranoskinke 129,-

Friskbagt brød smurt med pesto/ humus og chilimayo.

Frisk salat, tomater, agurk, rød peber og ost.

Serveres med rodfrugtchips.

Snacks

Kartoffelkroetter 59,-

M. Aioli, 20 stk.

Jalapenos m. fyld af Cheddarost 69,-

6 stk.

Mixkurv 79,-

12 stk kartoffelkroetter, 4 stk Jalapenos m Aioli.

Fad med olivenolie, flagesalt og friskbagt brød 49,-

20,- for ekstra brød.

Fad med små snackpølser og oliven 59,-

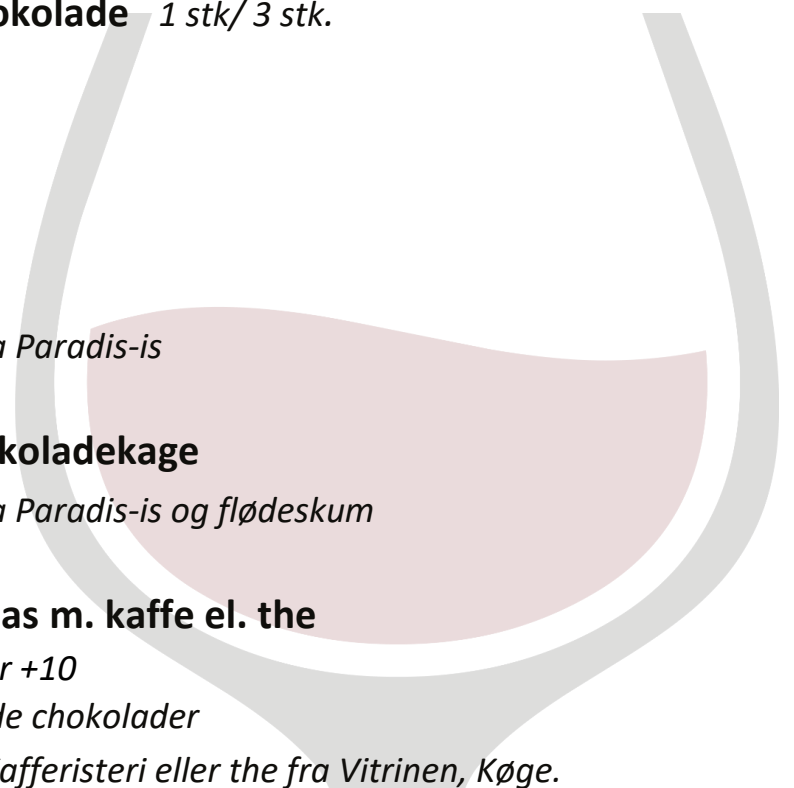
Fad med oliven - (Lille/Stor) 29/39,-

Fad med ristede majs og peanuts - (Lille/Stor) 29/39,-

Kurv m. Chips 25,-

Håndlavet chokolade fra Elmelund - 1 stk/ 3 stk. 20/50,-

Dessert



Håndlavet chokolade 1 stk/ 3 stk.	20,-/50,-
Brownie <i>Med Flødeskum</i>	49,-
Brownie <i>Med vaniljeis fra Paradis-is</i>	69,-
Blødende chokoladecake <i>Med vaniljeis fra Paradis-is og flødeskum</i>	89,-
Chokoladetapas m. kaffe el. the - valgfri kaffe for +10 5 Stk. håndlavede chokolader <i>Kaffe fra Køge Kafferisteri eller the fra Vitrinen, Køge.</i>	99,-

Bryghuset Fuglsang

Fadøl

CLASSIC ØKOLOGISK 25/50cl 4,8% **35,- / 49,-**

Gylden Classic har en indbydende renhed i sin duft. Smagen er forfriskende og let humlet med krop og sødme fra mørkristet økologiske malt.

INDIA PALE ALE 25/50cl 6,2% **45,- / 59,-**

Smuk ravfarve og duft af frisk frugt. En Ale med rundhåndet maltfylde, der bittersødt forenes med humlens citrus og lidt gran.

Brygmesterens Taffel-øl

Flaske øl

APA 50cl **59,-**

Ravfarvet American Pale Ale 5,2%

Hvede 50cl. **59,-**

Gylden ufiltreret hvedeøl 4,9%

Nightingale 33 cl **49,-**

English Brown Ale 5,0%

Sodavand

Adelhardt Økologisk Squash **29,-**

Adelhardt Økologisk Rabarber **29,-**

Coca cola **25,-**

Coca cola zero **25,-**

Faxe Kondi **25,-**

Faxe Kondi Free **25,-**

Gingerbeer **35,-**

Soft

Adelhardt Økologisk Æblesaft	29,-
Adelhardt Økologisk Hyldeblomst	29,-
Adelhardt Økologisk Citrus-Ingefær	29,-

Vand

San Pellegrino 0,50 (m brus)	35,-
Acqua Panna 0,50 (u brus)	35,-
Postevand m. isterninger 1 glas	20,-
Kande m. vand	39,-

Varmt

Cappuccino	39,-
Caffè Latte	39,-
Americano	30,-
Stempelkaffe pr prs	30,-
Cortado	30,-
The	30,-
Espresso	25,-
Ekstra shot	15,-
Chai Latte	39,-
Varm kakao m flødeskum	45,-

Køge Kafferisteri er leverandør af vores kaffebønner og

Vitrinen er leverandør af vores the blandinger.

Spiritus



Irish Coffee	59,-
Spanish Coffee	59,-
Baileys m/u is 4 cl	39,-
Cognac XO 4 cl	<i>fra</i> 75,-
Husets Whiskey 4 cl	<i>fra</i> 75,-
Husets rom 4cl	<i>fra</i> 75,-
Gin & Tonic	
Gin: Gin Mare Tonic: Mediterranean Fevertree, Garnish: Appelsin og Rosmarin	85,-
Gin: Hendricks Tonic: Indian Fevertree, Garnish: Agurk og Friskkværnet peber	85,-
Gin: MOM Tonic: Cherry Blossom Tonic, Garnish: Hindbær	85,-
Gin: Geranium Tonic: Angostura Fevertree Tonic, Garnish: Citron	85,-
Gin: Pink pepper Tonic: Angostura Fevertree, Garnish: Peberkorn	85,-
Gin: Sloeberry Blue Gin Tonic: Indian Fevertree/ Angostura Fevertree, Garnish: Blåbær	85,-
Ginhazz Gin: Tangeray Tonic: Lemon Fevertree, Sirup: Mango	85,-
Gin: G'Vine Floraison Tonic: Elderflower Fevertree Garnish: Vindrue	95,-