



DET MEXICANSKE BØFHUS

Det Mexicanske Bøfhus er en hyggelig restaurant med en helt unik og autentisk mexicansk atmosfære.

Vi lægger vægt på, at et besøg i restauranten ikke bare er et spørgsmål om spændende og velsmagende mad - det skal altid være en ægte mexicansk oplevelse at besøge Det Mexicanske Bøfhus.

Alle vore retter er tilberedt af friske og sunde råvarer uden kompromis med kvaliteten. Vores kokke laver den mexicanske mad fra bunden, som du f.eks. kan nyde med en maxicansk øl eller et glas god rødvin.

Bestil også takeaway på www.detmexicanske.dk

Søndag-torsdag kl. 11.00-21.00 | Fredag-lørdag kl. 11.00-22.00
(Køkkenets åbningstider - restauranten holder længere åbent)

BEST SELECTION^{A/S}
- din velpartner

DEN HVIDE

Gin, Frisk Lime, Hyldeblomst & Ingefær
Forfriskende cocktail til dig der elsker
Dark & Stormy, Tom Collins og GT.
En perfekt velkomstdrink. 8,5%

DEN RØDE

Vodka, Jordbær, Vanilje & Rabarber
Sex and the City, Daiquiri og Cosmopolitan fås
nu på dansk. En perfekt velkomstdrink. 8,5%

DEN SORTE

Karamelliseret Rom, Espresso,
Lakrids & Chokoladebitter
Det elegante og moderne svar på en Espresso
Martini, der slutter måltidet af med manér. 8,5%

PASSION Martini

Vodka, Passionsfrugt, Vanille, Sirup, Lime
Vodkaens sødme og limens skarphed forenet i
en ren vodkbase. Lækker, tropisk smag. 7,5%

MOJITO

Lys Rom, Mynte, Rørsukker, Lime
Cubansk, rombaseret klassiker med den
perlende fornemmelse, du kan forvente
af skarpheden af lime og mynte. 7,5%

PURPLE BRAMBLE

Fyldig, frisk og frugtig Bramble
Gin kombineret med masser af bær, hvor
en subtil antydning af koriander og salvie
giver dybde. 7,5%

GIN & TONIC

Stor fylde og kraftige bobler. Klassisk, frisk og
halvtør med smag af vilde enebær, citron og
hyldeblomst. 8,5%

MANGO SMASH

Gin, Jordbær, Grape, Blodappelsin, Lime
og Rørsukker. Vores version af Gin Hass.

1 drink for

65,-

EN HEL KANDE

Frit valg mellem de
forskellige Nohrlund cocktails
1 liter kun

149,-



**STRAWBERRY
DAIQUIRI**



**PASSION
DAIQUIRI**

3 retters menuer

Menu 1

Carpaccio af okse

Serveres med mixsalat, pesto, parmesan og toppes med olivenolie.

200 g oksemørbrad

Grillet 200 g oksemørbrad, marineret i vores specielle hvidløgsworstershire-sauce.

Serveres med valgfri sauce samt rösti med kartoffelmos.

Cheesecake

med mango og passion.

Pris 379,-

Menu 2

Kæmpe chilirejer

Serveres med mixsalat samt grøntsagswok.

250 g oksefilet

Ca. 250 g oksefilet med fedtkant - mørt og smagsfuldt.

Serveres med valgfri sauce samt rösti med kartoffelmos.

Churros

Serveres med is og blandede frugter.

Pris 379,-

Hovedretterne kan ikke ændres. Ved ændring af forret eller dessert tillægges 29,-

Ribeye

300 gr. Ribeye

Ribeye steaks er nogle af de bedste bøffer i verden. Takket være fedtmarmoreringen, der går igennem hele udskæringen, har bøfferne meget smag.

Fedt giver smag til kød, men i dette tilfælde giver det også garanti for mørhed. Fedtmarmoreringen smelter nemlig, når du steger den, og det betyder, at fedtet trænger ind i kødet.

Serveres med pommes rösti, garniture og valgfri sauce.

Pris 319,-



Forretter

1. Mexicansk Tomatsuppe 69,-

Serveres med varme hvedemelstortillas.

2. Quesadilla 85,-

Stor grillet hvedemelstortilla fyldt med kylling og ost. Serveres med creme fraiche og salsa.

3. TEX-MEX 89,-

Sprøde buffalo wings, spareribs og tex-peppers (krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost). Serveres med BBQ sauce.

4. Chicken Nachos - 6. stk. 79,-

Sprøde nachos chips dækket med stykker af marineret kyllingfilet og gratineret ost. Serveres med guacamole, creme fraiche og salsa.

5. Rejecocktail 89,-

Med rød dressing, salat og 2 stk. hvedemelstortillas.

6. Chili Rejer 84,-

Rejer marineret i hvidløg og cajunsauce. Serveres på varmt, sprødt brød gratineret med ost.

7. Nachos Supreme uden kylling 95,- med kylling 109,-

Ovnbagt sprøde ostegratineret chips. Serveres med tomat, hvidløgsfed, oliven, jalapeños, guacamole, creme fraiche og salsa.

8. Snack Kurv 72,-

2. stk krydret sprød jalapeños-peber fyldt med cheddarost, 2 stk. paneret gyldenbrune løgringe og 2 stk. paneret mozaralla-sticks. Hele herligheden serveres med BBQ sauce.

9. Stegte Kæmperejer 95,-

Stegt i hvidløg, peberfrugt, løg, champignon og tomat. Serveres med salat og hvedemelstortillas.

10. Hvidløgsbrød med ost 79,-

Lækkert, varmt og sprødt brød med smag af hvidløg og gratineret ost.

Forretterne serveres ikke alene, men kan laves som en hovedret, hvor der påregnes yderligere 37,-.

Grill Menu

11. Flamingo Steak 200g **219,-** 400g **319,-**

Oksefilet & kyllingefilet serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

12. Cajun Steak 200g **219,-** 300g **279,-**

Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og cajunsauce.

13. Sombrero Steak 200g **239,-** 300g **295,-**

Grillet oksefilet med fløde-poblano sauce. Serveres med salat, tortillas, guacamole, creme fraiche, jalapeños, cheddarost og salsa. Serveres UDEN kartofler.

14. Ranchero Steak 200g **225,-** 300g **287,-**

Oksefilet stegt i vores specielle hvidløgs worcestershire sauce. Serveres med champignonsauce.

15. Plankebøf af filet 200g **269,-** 300g **309,-**

Mør oksefilet på planke med krydret kartoffelmos, bacon, ost og hvidløgssmør el. alm. smør. Hertil bearnaise eller champignonsauce.

16. Pollo Picante 200g **199,-** 300g **249,-**

2 stk. grillede kyllingefileter. Serveres med bearnaise el. mexicansk sauce.

17. Plankebøf af oksemørbrad 200g **299,-** 300g **359,-**

Saftig oksemørbrad på planke med krydret kartoffelmos, bacon, ost, hvidløgssmør el. alm. smør. Hertil bearnaise eller champignonsauce.

18. Djævlébøf 200g **225,-** 300g **282,-**

For stærke ganer. Udskåret af mør oksefilet. Serveres med jalapeños og chili chipotlesauce.

19. Engelsk Bøf 200g **219,-**

Mør bøf af oksefilet. Serveres med bearnaisesauce.

Ekstra Sauce 19,-

Vælg mellem BBQ, mexicansk, cajun, peber, bearnaise, chili chipotle, champignon, cognac, poblano eller hvidløg.

Oksefilet/mørbrad bøffer serveres med bagt eller steak kartofler og grøntsagswok.

Retter markeret med  er stærke!

Grill Menu

20. Diane Bøf

200g **225,-** 300g **287,-**

Oksefilet stegt i vores specielle hvidløgs worcestershire sauce. Serveres med cognac sauce.

21. Peberbøf

200g **225,-** 300g **287,-**

Oksefilet marineret i vores fem-peber krydderiblanding. Serveres med pebersauce.

22. Hvidløgsbøf

200g **225,-** 300g **287,-**

Mør bøf af oksefilet med hvidløgs pure. Serveres med hvidløgsfed og hvidløgssauce af ristet hvidløg.

23. Grillede Kæmperejer

199,-

Kæmperejer grillet i hvidløgsolie. Serveres med sød chilisauce og ris.

24. Laksefilet

249,-

Med avocado, løg, peberfrugter, champignon, parmesanost. Serveres med ris, grillede tomater og flødecitronsauc. Serveres uden kartofler.

25. Mørbrad

200g **279,-** 300g **337,-**

2 stk. saftig oksemørbrad. Serveres med bearnaise el. champignonsauce.

26. Tournedos

200g **289,-** 300g **369,-**

2 stk. saftige oksemørbrad med bacon. Serveres med bearnaise el. champignonsauce.

27. BBQ Spareribs

600g **209,-** 1200g **279,-**

En herlig oplevelse af BBQ glaserede ribs, toppet med peberfrugt.

Ekstra Sauce 19,-

Vælg mellem BBQ, mexicansk, cajun, peber, bearnaise, chili chipotle, champignon, cognac, poblano eller hvidløg.

Oksefilet/mørbrad bøffer serveres med bagt eller steak kartofler og grøntsagswok.

Retter markeret med  er stærke!

Big Bang Bøffer

28. Big Bang I

300g **282,-** 400g **347,-** 500g **409,-**

Mør oksefilet serveres med sprød bacon og hvidløgssmør el. alm. smør. Kan bestilles op til 1000 gr. - spørg efter prisen.

29. Big Bang II

400g **409,-** 500g **475,-** 600g **542,-**

Saftig oksemørbrad serveres med sprød bacon og hvidløgssmør el. alm. smør. Kan bestilles op til 1000 gr. - spørg efter prisen.

30. Plankebøf af filet

400g **389,-**

Mør oksefilet på planke med krydret kartoffelmos, bacon, ost og hvidløgssmør el. alm. smør.

31. Plankebøf af mørbrad

400g **439,-**

Saftig oksemørbrad på planke med krydret kartoffelmos, bacon, ost og hvidløgssmør el. alm. smør.

32. Grill Mix

400g **369,-**

100 gr. af hver: Oksefilet, oksemørbrad, kyllingefilet og spareribs. Serveres med sprød bacon og hvidløgssmør el. alm. smør.

Ekstra Sauce 19,-

Vælg mellem BBQ, mexicansk, cajun, peber, bearnaise, chili chipotle, champignon, cognac, poblano eller hvidløg.

Oksefilet/mørbrad bøffer serveres med bagt eller steak kartofler, grøntsagsswok og valgfri sauce.

Fajitas

41. Fajita Originale

209,-

Strimler af marineret kylling og oksekød sauteret i vores mexicanske sauce. Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4 stk. varme hvedemelstortillas.

Kan også bestilles kun med kylling el. oksekød.

42. Fajita Camarones (Reje)

209,-

Rejer sauteret med peberfrugter og løg. Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4 stk. varme hvedemelstortillas.

43. Fajita Vegetar

179,-

Dagens grøntsager serveres på sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4 stk. varme hvedemelstortillas.

44. Puntas de Filete a la Mexicana

209,-

Oksekødsstrimler sauteret i chili chipotle sauce med friske tomater og champignon. Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil fintskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og 4. stk varme hvedemelstortillas.

Retter markeret med  er stærke!

Enchiladas

45. Enchiladas Rojas 🌶️

179,-

To små hvedemelstortillas fyldt med stærkt krydret oksekød, gratineret med ost.
Serveres med chili chipotle og creme fraiche.

46. Enchiladas de Pollo

179,-

To små hvedemelstortillas fyldt med krydret kyllingefilet stykker, gratineret med ost og mild mexicansksauce. Serveres med creme fraiche.

47. Kombi Enchiladas

179,-

To små hvedemelstortillas fyldt med krydret oksekød og kyllingefilet stykker, gratineret med ost.
Serveres med mexicansk sauce og creme fraiche.

48. Reje Enchiladas

185,-

To små hvedemelstortillas fyldt med marineret og sauteret rejer, gratineret med ost.
Serveres med mexicansk sauce og creme fraiche.

Alle retter serveres med grøntsagswok og ris.

Retter markeret med 🌶️ er stærke!

Burritos og Chimichangas

49. Bøf Burritos

189,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, oksekød sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

50. Kyllinge Burritos

189,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, kylling sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

51. Kombi Burritos

189,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, oksekød og kylling sauteret med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

52. Vegetar Burritos

172,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, dagens grøntsager og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

53. Reje Burritos

189,-

Kæmpe hvedemelstortilla med gratineret ost, sauteret rejer med løg, peberfrugter og cajun sauce. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

54. Bøf Chimichanga

189,-

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche.

55. Kyllinge Chimichanga

189,-

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret kylling og gratineret ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche.

56. Kombi Chimichanga

189,-

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og kylling, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole og creme fraiche.

Alle retter serveres med grøntsagsswok og ris.

Especiales

60. Pollo Monterey

199,-

Grillede kyllingefilet strimler og rejer sauteret i gryde med tequila, løg, hvidløg, persille og vores con queso (krydret ostesauce) samt sprøde bacon stykker. Hertil finskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og varme hvedemelstortillas.

Ekstra tilberedningstid skal påregnes.

61. Gringos Gryde

199,-

En kombination af kyllinge- og oksekøds strimler sauteret i gryde med tequila, løg og hvidløg samt vores con queso (krydret ostesauce). Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil finskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og varme hvedemelstortillas.

Ekstra tilberedningstid skal påregnes.

62. Carne Asado 🌶️

199,-

Marineret oksefilet strimler smørstegt på pande med løg og peberfrugter, sauteret i chili chipotle. Serveres på en sydende varm jernpande. Hertil finskåret iceberg, finthakket løg, salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost, jalapeños, peberfrugter og varme hvedemelstortillas.

63. Taco Fiesta

199,-

Grillet kylling og oksekød i strimler. Sprøde og varme tacos, serveres med salsa, guacamole, creme fraiche, cheddarost og grøntsager.

Kan også bestilles kun med kylling eller oksekød.

64. Taco Salat

182,-

Krydret okse- og kyllingestrimler stegt med tomat, peberfrugter og champignon, gratineret med ost. Serveres med salat, jalapeños, guacamole, creme fraiche, peberfrugter, salsa og tortillachips.

Retter markeret med 🌶️ er stærke!

Børnemenü

80. Burger **79,-**

Med ost og bacon. Serveres med steak kartofler og ketchup.

82. Nino Burritos **79,-**

Hvedemelstortilla fyldt med en kombination af sauteret oksekød og kyllingestykker, gratineret med ost. Serveres med BBQ sauce, guacamole og creme fraiche samt ris.

83. Fiskefilet **79,-**

1 stk. fiskefilet serveres med steak kartofler og remoulade.

84. Grillet Kyllingefilet **99,-**

Ca. 120 gr. kyllingefilet serveres med steak kartofler og bearnaisesauce.

85. Børne Chimichanga **79,-**

Sprød dybstegt hvedemelstortilla fyldt med sauteret oksekød og kyllingestykker, gratineret med ost. Serveres med mexicansk sauce, guacamole, creme fraiche og ris.

86. Saftig Oksefilet **99,-**

Ca. 100 gr. oksefilet. Serveres med steak kartofler og bearnaisesauce.

87. Nuggets **79,-**

5 stk. nuggets serveres med steak kartofler og remoulade.

88. Spareribs **89,-**

Serveres med steak kartofler.

89. Børneis **49,-**

Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce.

Gælder kun for børn under 12 år.

Dessert

90. Bananasplit

69,-

Bananasplit med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt.

91. Belgisk vaffel

69,-

Vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce. Serveres med frugt.

92. Is i glas

59,-

3 kugler is, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt.

93. Pandekage med is

69,-

Vaniljeis, chokoladesauce og flødeskum. Serveres med frugt.

94. Mix dessert

159,-

1 stk. belgisk vaffel, banan og pandekage.
Serveres med vaniljeis, chokoladesauce, flødeskum og frugt.
Nok til 2-4 personer.

Nyd et lækkert glas portvin til din dessert...

Taylor's
Fine Tawny Port

Flaske 395,-
Glas 65,-



Varme drikke

118. Irsk kaffe 69,-

Med whisky.

119. Mexicansk kaffe 69,-

Med kahlua og tequila..

120. Varm lumumba 69,-

Med cognac.

121. Varm chokolade 49,-

Med flødeskum og drys.

122. Varm iskakao 55,-

Med vaniljeis.

123. Kaffe 29,-

124. Te 25,-

87. Cafe au Lait 45,-

88. Cappuccino 43,-

Kolde drikke

140. Sodavand

30 cl **39,-**

50 cl **57,-**

75 cl **65,-**

Pepsi, Pepsi Max, Lemon, Orange, Faxe Kondi, dansk vand.

141. Juice

30 cl **39,-**

50 cl **57,-**

75 cl **65,-**

Æblejuice, appelsinjuice eller hyldeblomst.

146. Mineralvand

29,-



Ølkort

VELSMAGENDE ØL FØR MADEN ELLER TIL MADEN

Royal Classic

Er udviklet med udgangspunkt i bygmalt, karamelmalt og mørkristet malt.

Der er valgt en mild aromatisk humle, der giver en let og behagelig blomsteragtig duft til øllet.

4,6%



30 cl. 47,-

50 cl. 62,-

75 cl. 72,-

Heineken

Fås i næsten 200 lande og er dermed det mest internationale ølmærke af alle. Karakteristisk for Heineken er en frisk og frugtagtig aroma, der stammer fra gæren, og en behagelig, ikke for voldsom bitterhed, der gør Heineken nem at drikke

4,6%



30 cl. 47,-

50 cl. 62,-

75 cl. 72,-

Anarkist Brown Ale

Middelfyldig og maltbåren smag – karamel, korn, chokolade og lakrids – med let sødme, mild humlebitterhed, diskrete noter af karamel. Blød, rund, og let drikkelig.

6,3%



50 cl. 64,-

Schiøtz Mørk Mumme

Mumme var en kraftig, mørk og maltet øltype fra den sene middelalder. Måske den øl bryggeren forkælede sig selv med. I denne version er der tilføjet et strejf af nordiske bær. Typisk Schiøtz.

6,5%



50 cl. 64,-

Sol

En let og meget forfriskende lager der er udviklet i Mexico City og er udbredt i hele verden.

Den har både karakter og er drikkevenlig. Den skal du smage!

4,5%



33 cl. 49,-

Heineken 0,0

Alkoholfri øl, brygget som en Heineken pilsner.

Naturlige ingredienser og den unikke A-gær er nøglen bag den frugtige smag og bløde maltede krop.

0%



33 cl. 44,-

Vinkort

DET MEXICANSKE

BØFHUS



Velkomst & hvidvin

START MIDDAGEN MED ET SKØNT GLAS BOBLER...

Viberti, Moscato d'Asti (Sød)

Italien

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

Glas

325,-

79,-



HUSETS HVIDVIN

Los Tilos

Sauvignon Blanc (Halvtør)

Chile

Vinen er produceret af 100% Sauvignon Blanc druer og har udelukkende været lagret på ståltanke. De fornemme druer fra Central Valley og den kolde gæringstemperatur giver vinen en smuk farve og samtidig resulterer vinens friske og liflige egenskaber i en frisk, lang og vedvarende smag. Den har en kompleks duft af grapefrugt, nektariner og fersken samt en frisk og stimulerende krydret eftersmag.

Glas

269,-

79,-



RESTAURANTEN ANBEFALER

Aldeya, Chardonnay (Tør)

Spanien

100% Chardonnay. En velafbalanceret hvidvin med en klar gulgrøn farve og intens duft af citrus, hvide frugter, grønne æbler, pærer og grapefrugt. Smagen er frisk og sprød med god fylde og velafrundet syreindhold samt en blid og behagelig eftersmag.

299,-



Palmberg, Riesling Spätlese (Sød)

Tyskland

100% Riesling. En frisk hvidvin med en flot gyldengul farve med et grønligt skær samt frugtig duft af æble, grapefrugt og abrikos. 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.

Glas

319,-

79,-



Take Root, Chardonnay (Halvtør)

Australien

Denne vin er produceret af Chardonnay samt en smule Colombard (5%) og Traminer (3%). En skøn og elegant hvidvin med en flot klar farve og delikat duft. Den har en utrolig lækker, blød og frisk smag af melon, fersken, citrusfrugt og et strejf af flødekaramel efterfulgt af en blid og behagelig eftersmag. Kun de allerbedste druer er brugt til denne vin.

319,-



Rosévine

Mesta, Tempranillo Rosé (Halvtør)



295,-

Spanien

100% Tempranillo. Dette er en flot økologisk rosévin med en lys jordbærrød farve og intens, frisk frugtduft med noter af blomster. Dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velfbalanceret syre samt en frisk og behagelig eftersmag.



Aldeya, Rosé (Tør)



295,-

Spanien

Vinen er primært produceret af Garnacha-druer (75%), der er dyrket i Cariñena-området, som er beliggende tæt på Zaragoza i den nordøstlige del af Spanien. Det er en velfbalanceret og letdrikkelig rosévin med en flot lyserød farve og delikat, frisk frugtduft. Intens og sprød frugtsmag samt blid og behagelig eftersmag.

Glas

69,-



Restauranten anbefaler

Villa Molino

399,-

Valpolicella Ripasso D.O.C. (Tør, men blød)

Italien

En utrolig elegant Ripasso med en intens og varm frugtduft. Tør og fyldig men samtidig rund og silkeblød frugtsmag med noter af kirsebær og tørret frugt samt en lang og behagelig eftersmag.



Villa Molino

569,-

Amarone della Valpolicella D.O.C. (Kraftig)

Italien

Denne vin er produceret af 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet druer. Det er en flot vin med en frugtig duft og en fyldig, men samtidig rund og næsten silkeblød smag af modne frugter samt en lang og behagelig eftersmag med noter af krydderier.



Villa Molino

- en del af vinhuset Sartori

Sartoris historie går helt tilbage til 1898, hvor Pietro Sartori købte en vinmark og en lille kælder for at sikre stabile forsyninger af gode kvalitetsvine til sit hotel. Denne handling kom til at symbolisere grundlæggelsen af vinfirmaet Sartori - og vin har lige siden været Sartori-familiens kald.

Der er nu gået over 100 år siden grundlæggelsen, og det er i dag 4. generation af Sartori-familien, der ejer og leder firmaet.

Den historiske bygning "Villa" fra det 17. århundrede er Sartoris hovedkvarter. Sartoris vine udvikler sig og lagres i den naturligt kølige underjordiske kælder, hvor de flotte egetræsfade står på symmetriske rækker. Alle vinene lige fra de mindre Valpolicella-vine til den store Amarone produceres af druer fra familiens egne smukke vinmarker.

Sartori har altid fokus på de mest moderne teknikker inden for vindyrkning, vinproduktion og tapning, så man til enhver tid er sikker på ikke at gå på kompromis med vinenes kvalitet, på trods af at man ofte producerer store mængder.

75% af Sartoris produktion eksporteres til lande som England, Tyskland, Nordamerika, Rusland, Japan, Israel og de skandinaviske lande.

Det gode valg til den gode bøf...

Smoked by Doña Paula (Halvtør)

Argentina

Denne vin er produceret af druerne Cabernet Sauvignon (60%), Malbec (30%) og Bonarda (10%), der alle er dyrket i Valle Lujan de Cuyo i Mendoza-provinsen i Argentina.

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 en intens rødviolet farve samt en 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.

Perfekt til en rød, saftig bøf!

299,-

Glas

85,-



Rødvin

HUSETS RØDVIN

Los Tilos

Cabernet Sauvignon (Halvtør)

Chile

Vinen er produceret af 100% Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i området Central Valley i Chile. Den er karakteriseret ved en flot rubinrød farve, behagelig let krydret duft af kirsebær og blomme, blød og rund frugtsmag med et strejf af peber samt en blid og behagelig eftersmag. Det er en vin med et let garvesyreindhold, hvilket gør den til en særdeles spændende oplevelse.

269,-
Glas 79,-



Aldeya, Garnacha (Tør)

Spanien

Ejerne har lavet denne vingård som et prestigeprojekt, hvor penge ikke har spillet nogen rolle. Meningen er at producere det bedste, der overhovedet er muligt i regionen. Alt; beplantning, høst, gæring, lagring og aftapning sker efter de mest moderne principper.

Det er en velafbalanceret vin af 100% Garnacha-druer med en dyb rubinrød farve og delikat duft af sorte kirsebær, hindbær, kakao og vanilje. Blød og rund frugtsmag samt en lang, blød og behagelig eftersmag med krydrede noter.

279,-
Glas 79,-



14 Hands

Cabernet Sauvignon (Halvtør)

Washington, USA

Denne vin er hovedsageligt produceret af Cabernet Sauvignon (ca. 92%) og derudover lidt andre druesorter som f.eks. Pinot Gris, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Mourvèdre, Cinsault og Malbec. Alle druerne er dyrket i Columbia Valley i staten Washington.

Det er en elegant vin med flot rød farve, delikat duft af blåbær og solbær med et strejf af tørrede urter og krydderier, fyldig og let krydret frugtsmag af solbær og mørke kirsebær med noter af kakao, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

349,-



Rødvin

Tensión La Ribera, Malbec/Petit Verdot (Tør, kraftig)

369,-

Argentina

Tensión udtrykker mod til at gå ud over det forudsigelige - og denne vin er et godt eksempel på balancen mellem det naturlige og det uperfekte. Vinen er lavet på 90% Malbec og 10% Petit Verdot, og den har modnet 1 år på egetræsfade. Det er en dejlig rødvin med en delikat frugtduft. Livligt udtryk, let krydret og utrolig tiltalende smag samt en lang og behagelig eftersmag. Alt andet end kedelig.

Argentina er bøffens land - og denne vin er bøffens vin!



Mallenti, Appassimento (Halvtør)

385,-

Italien

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.

Delikat og intens frugtduft. Fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag med perfekt balance mellem bløde tanniner og syre.



Kendall-Jackson, Vintners Reserve

399,-

Zinfandel (Tør)

Californien, USA

Druesammensætningen er 91% Zinfandel og 9% Petite Sirah druer - hovedsageligt fra Mendocino County i Californien, USA. Vinen har været lagret på små franske og amerikanske egetræsfade (11% nye). Det er en elegant og fyldig vin med meget flot farve, intens frugtagtig duft samt en helt fantastisk frugtsmag af hindbær, brombær og blomster med et silkeblødt strejf af cedertræ. Vinen har en perfekt balance mellem egetræ og frugt samt en lang og behagelig let krydret eftersmag.



Viberti

569,-

Buon Padre - Barolo D.O.C.G. (Kraftig)

Italien

Denne vin er produceret af 100% Nebbiolo-druer, lagret 36-40 måneder på egetræsfade samt 6 måneder på flasken inden frigivelsen. Det er en utrolig flot og elegant rødvin med 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.



Dessertvin

Taylor's Fine Tawny Port

Portugal

En flot portvin med dyb rødbrun farve samt dejlig duft af modne frugter, krydderier og egetræ. Den har en meget blød og rund smag af jordbær og svesker samt en behagelig eftersmag.

Vinhuset Taylor's - eller Taylor, Fladgate & Yeatman, som det helt korrekt hedder - er over 325 år gammel. Taylor's er et personligt ejet familiefirma, som er fuldstændig uafhængig. Taylor's hovedsæde er beliggende i Vila Nova de Gaia. Her afskibes portvinene, som eksporteres til mindst 54 lande verden over - derudover sælges portvinene selvfølgelig også i Portugal. Druerne til portvinene fra Taylor's dyrkes i Dourodalen på Taylor's egne tre vingårde; Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita og Quinta do Junco.

395,-

Glas

65,-



Følg os på Facebook og Instagram



***Følg os på de sociale medier og bliv opdateret
med de seneste nyheder fra restauranten.***