

oscar

[BAR I CAFÉ
KØBENHAVN]

Rødvin / Red wine

Primitivo Merlot Gl. 45 kr. / Fl. 169 kr.

Tæt og blød med delikat elegance
Soft with a delicate elegance

Carbernet Sauvignon Gl. 55 kr. / Fl. 199 kr.

Intens med moden blødhed
Intense with ripe softness

Valpolicella Valpantena "Altarol" –

Corte Figaretto Gl. 60 kr. / Fl. 219 kr.

Frisk og livlig vin fra Veneto
Fresh and vibrant wine from Veneto

Renwood –

California Zinfandel 2014 Gl. 65 kr. / Fl. 239 kr.

Mild, silkeblød, med masser af saft og aroma af blommer og bær
Mild, silky smooth with lots of juice and aroma of plums and berries

Quinta Sardonía –

Sardón 2015 Gl. 75 kr. / Fl. 249 kr.

Fyldig, rund med saft og kraft der passer godt til aftenmenuen
Rich, round with juice and power which pairs well with the evening menu

[**Bestil venligst i baren
Self-service,
please order at the bar**]

Rosèvin / Rosé wine

Rosé Les Rafelieres –

Sauvion Gl. 45 kr. / Fl. 169 kr.

Forfriskende og velafbalanceret vin fra Loire
Refreshing and well-balanced wine from the Loire

Cuvee Rosé – Poul Bucuse Gl. 45 kr. / Fl. 169 kr.

Smuk rosé med antydninger af blomster og røde bær
Beautiful rosé with hints of flowers and red berries

Cotes de Provence rosé Melopée –

Domaine de Gavoty Gl. 55 kr. / Fl. 199 kr.

Frisk, liflig og lys rosé med bærnøter fra Gavoty
Fresh, delicious and light rosé with notes of berries

Pinot & Co Rosé /

Buchegger Gl. 65 kr. / Fl. 229 kr.

Frisk, frugtig og den klare favorit bag baren
Fresh, fruity and the bar favorite

oscar

[BAR | CAFÉ
KØBENHAVN]

Hvidvin / White wine

Sauvignon Blanc Gl. 45 kr. / Fl. 169 kr.
Klassisk Saugvignon Blanc, frugtig med citrusnoter
Classic Saugvignon Blanc with a fresh lemon character

Hobnob Chardonnay Gl. 55 kr. / Fl. 199 kr.
Cremet og fyldig hvidvin
Creamy and full-bodied white wine

**Guts-Riesling 100 cl. /
Paulinshof** Gl. 60 kr. / Fl. (1 liter) 249 kr.
Tør tysk vin med frisk syre
Dry German wine with crisp acidity

**Petit Chablis -
Jean-Marc Brocard** Gl. 75 kr. / Fl. 249 kr.
Klassisk, frisk og sprød
Classic, fresh and crisp

[Bestil venligst i baren
Self-service,
please order at the bar]

Bobler / Sparkling wine

Cava Rosado Brut / Nadal Fl. 189 kr.
Tør spansk cava med flot afrunding
Dry Spanish cava with a nice finish

Champagne - Comtesse De Brissy Fl. 280 kr.
Tør, perlende og fuld af karakter
Dry, bubbly and full of character

Cava Gramona - Reserva Cuvée Fl. 280 kr.
Økologisk - Frugtig smag med god fylde
Organic - Fruity full-bodied flavour

**Moet Brut Imperial -
Moet Chandon** Fl. 549 kr.
Delikat blød og moderne champagne
Delicate, smooth and modern champagne

Dom Pérignon - Brut Fl. 1700 kr.
The name says it all

Køkkenets åbningstider

Køkkenet har åbent alle dage
11:00 til 16:00 og igen 17:00 til 21:30
Sidste bestilling kl. 21:15

Wi-Fi

Netværk: oscar
Adgangskode: oscar123