

Bobler

Crede – Prosecco di Valdobbiadene
Bisol - Veneto glas 50,-/295,-
*Frisk og dejlig med en aromatisk frugt der fornøjer.
Ideel som aperitif*

Champagne Henriot Brut Souverain glas 85,-/475,-
Druesorter:50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Duft af hvide blomster og citrus, fin balance, elegant med frisk finish

1995 Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1450,-
Druesorter: Chardonnay, Pinot Noir (Grands Crus)
*Fin duft af moden frugt, citrus og hvide blomster.
Intens og elegant smag med lang mineralsk eftersmag*

Hvide

Soave 275,-
Pieropan – Veneto
*Tør og frisk med fylde og format til både charcuteri og fisk.
Fremstillet på den lokale Garganega*

Chassagne-Montrachet Château de Puligny-Montrachet 495,-
Druesort: Chardonnay
*Duft af blomster, æble, eksotisk frugt og flinterøg.
Fyldig, intens og harmonisk smag med lang finish*

Verdicchio Macrina glas 50,-/215,-
Garofoli – Le Marche
Frisk og klar frugt med toner af fersken og æble

Chablis Domaine Long-Dépaquit 335,-
Druesort: Chardonnay
*Sprælsk citruspræget duft: Intens, mineralsk smag med flint og iod.
Frisk finish*

Fronholz Riesling Domaine Ostertag glas 75,-/375,-
Druesort: Riesling
*Citrus og blomst i næsen.
Slank, elegant og intens med mineralsk eftersmag*

Røde

Morgon "Nature" Marcel Lapiere 335,-
Druesort: Gamay
*Kirsebær og blommer i næsen. Fyldig, intens og mineralsk smag
med pikant bitterhed, frugt og krydderier*

Beaune Domaine Marc Morey 345,-
Druesort: Pinot Noir
Duft af lyse røde bær og viol. Elegant, let og læskende Bourgogne

Châteauneuf-du-Pape Domaine Jacques Mestre 365,-
Druesorter: Grenache, Syrah, Cinsault og Mourvèdre
*Mørk vin med duft af blommer, kirsebær og krydderier.
Kraftig, fyldig, let pebret og velstruktureret*

La Grola 365,-
Allegrini – Veneto
*Ren og elegant kirsebærfrugt med flot fylde.
En klassisk repræsentant fra Veneto*

Amarone 575,-
Allegrini – Veneto
*Moderne Amarone fra en af de bedste amaroneproducenter.
Altid rated i højeste kategori*

Piancarda Rosso Conero glas 50,-/215,-
Garofoli – Le Marche
Dejlig vin fra midtitalien. Med både blødhed og tørhed

Barbera d'Alba 315,-
Matteo Correggia
*Elegant vin med en intens frugt og dybde.
Fornemt eksempel på moderne Barbera*

Langhe Nebbiolo 375,-
La Spinetta – Piemonte
*Fin og tydelige nebbiolofrugt med masser af karakter.
Som en lille Barolo*

Barolo glas 125,-/495,-
Mauro Veglio – Piemonte
*Enkeltmarks barolo med flot struktur.
Ideel ledsager til det lidt kraftigere køkken*

1999 Château Lanessan 330,-
Druesorter: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc,
5% Petit Verdot
*Duft af kirsebær og blommer med strejf af skovbund.
Afrundet med fine tanniner og god længde*

Solen Domaine Les Aurelles glas 80,-/325,-
Druesorter: Carignan, Grenache
*Peber, læder og mørke kirsebær i duften.
Fast garvestyrestruktur og fin frugtsødme er toneangivende i smagen,
der i øvrigt karakteriseres ved flot balance og lang finish*

Flor di Pingus 975,-
Ribera del Duero
*Den berømte vin , Flor de Pingus laves af danskeren Peter Sisseck i Nordspanien.
Stor og fantastisk vin*

2001 Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Porêts-St.-Georges 545,-
Domaine Alain Michelot
Druesort: Pinot Noir
*Næse domineret af mørke kirsebær, brombær, blåbær, læder og skovbund.
Velstruktureret, let krydret, fyldig med lang eftersmag*

Saint-Auguste Triennes 295,-
Druesorter: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
*Duft af solbær og læder.
Fyldig og elegant afrundet med god længde og fin balance*

Søde

Recioto della Valpolicella 365,-
Corte Giare – Veneto
Ren duft af tørret mørk frugt og en intens sødmefuld finish

2004 Port LBV Quinta de la Rosa 345,-
Druesorter: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca og Tinta Roriz
*Duft af vilde bær, roser og krydderier. Afrundet med moden og potent
garvestruktur.*

Fadøl

Carlsberg Pilsner/Carls special 30,-/48,-/68,-

Jacobsen brown ale 55,-

Månedens øl dagspris

Saltristede mandler 25,-

Se snapsekort (spørg tjeneren)

Flaske øl

Jacobsen Dark Lager, Sazz Blonde, Extra Pils, Pale Ale 42,-

Tuborg/Tuborg Guld 35,-/40,-

Tuborg Super Light 35,-

Somersby 40,-

Sodavand & Juice

Coca Cola, Sprite, Squash, Zero, Lemon, Tonic, Ginger Ale og Ramlösa 30,-

Friskpresset juice/most 35,-

Søbogaard (øko) hyldeblomst 35,-

Ramlösa Still/Sparkling 75 cl. 50,-

Varme Drikke

Kaffe/Te m. opfyldning 25,-

Stempelkaffe m. opfyldning 35,-

Espresso/dobbelt espresso 19,-/32,-

Cappuccino/Café au lait 32,-

Café Latte /dobbelt Latte 35,-/39,-

Chai Latte/ Varm kakao med flødeskum 35,-

Irish Coffee 68,-

Vi bruger altid biodynamisk mælk

Private Dining

Beli's Bar er frokost- og aftenrestaurant, café og bar.

Der er plads til 150 gæster i restauranten.

*Hos os er der også mulighed for at invitere venner, bekendte eller
forretningsforbindelser til 'private dining' eller selskaber i uforstyrrede omgivelser.*

I vores Private Dining Room kan De forsøde livet for op til 25 gæster.

*Om det er business-møder, frokost, middag eller festlige stunder, så har vi
gastronomien, lokalet, betjeningen og omgivelserne, der svarer til begivenheden*

– Velkommen!

Ved betaling med kreditkort opkræves et gebyr svarende til det enhver tid gældende gebyr, som kortudsteder kræver hos restaurationen.
When paying with credit card a fee is charged matching the fee which the restaurant is currently charged by the card issuer.