

# VAEST

## **hverdagsmenu (onsdag & torsdag) - 250,-**

surdejsbørn m. pisket smør  
grønne oliven m. citronolie  
artiskokcreme m. frisk salsa

blæksprutte på avocado/wasabicreme  
stracciatella m. grønne ærter og urteolie

oksetatar rørt med sesamolie og soya, m. nashi-pære,  
æggeblomme og ristede pinjekerner  
grønne asparges m. revet comté

## **chef's choice (fredag & lørdag) - 300,-**

surdejsbørn m. pisket smør  
grønne oliven m. citronolie  
artiskokcreme m. frisk salsa

ceviche af torsk m. dildmayo  
stracciatella m. grønne ærter og urteolie

oksetatar rørt med sesamolie og soya, m. nashi-pære,  
æggeblomme og ristede pinjekerner  
grønne asparges m. revet comté

## **vinmenu**

2 glas 175

3 glas 250

## a la carte

saltedede nødder 40

oliven med ansjosfyld 45

grønne nocellara oliven 55

snackpølser med parmasan 55

surdejsbrød og pisket smør 45

artiskokcreme med frisk salsa 65

grillede padrons, comté og citronmayo 75

grønne asparges med revet comté 95

stracciatella, grønne ærter og urteolie 95

paté af kyllingelever, sylt og grov sennep 75

blæksprutte med avocado/wasabicreme (ons/tors) 120

ceviche af torsk, selleri, agurk og dildmayo (fre/lør) 120

oksetatar rørt med sesamolie og soya, m. nashi-pære,  
æggeblomme og ristede pinjekerner 130

3 oste, kiks og sødt 95

# wine

## bubbles

2022 azimut, cava brut nature, xarel-lo & macabeo 85/340  
*penedes, spain*

2023 la sapata, pet nat, feteascâ regalâ, 100/400  
*danube, românia*

## orange

2023 azimut brisat, *penedes, spain* 360

2023 parajes del valle, macabeo, *jumilla, spain* 95/380

## white

2023 el pescador, sauvignon blanc, 85/340  
*castilla y león, spain*

2023 weinbau der lebenshilfe, riesling trocken, 1 liter. 95/450  
*palatinate, germany*

2022 chop chop, weingut kaufmann, riesling, 400  
*rheingau, germany*

2023 la sapata, aligoté, *danube, românia* 400

2023 picasso, louis père & fils, chardonnay, 380  
*pays d'oc, france*

2022 l'air innocent, melon de bourgogne, *loire, france* 110/440

2023 terre de 3, chenin blanc, *anjou, loire, france* 550

2022 eclectik “vieilles vignes” aligoté, *burgundy, france* 600

# wine

## red

2020	matsu, el picaro, tempranillo, <i>toro, spain</i>	90/360
2022	flow, stefan vetter, spätburgunder, <i>franconia, germany</i>	530
2023	rouge! terre forte, grenache, syrah & mourvèdre, <i>rhône, france</i>	380
2022	fai virar, mas de l'escarida, gamay, <i>ardeche, france</i>	115/460
2019	domaine naturabilis, morgon cuvee ancestrale, gamay, <i>beaujolais, france</i>	550
2022	santenay 1'er cru “clos rousseau”, pinot noir, <i>burgundy, france</i>	850
2021	krontiras malbec natural, <i>mendoza, argentina</i>	490
2019	aurelio settimo, langhe nebbiolo, <i>piedmont, italy</i>	675

# cocktails

**sugar snap martini** 95

*sugar snap infused gin, elderflower, vermouth moderne*



**piña sour** 100

*takamaka rum, coconut, pineapple, lime, sugar, salt, egg*



**punch the beet** 110

*koch mezcal, beetroot, allspice, lime, sugar*



*(clarified with dairy)*

**rye tai** 110

*michter's rye whiskey, orgeat, lemon, pineapple, bitters*



**pet nat spritz** 110

*aperitivo, blood orange, lemon, la sapata pet nat*



**basil smash** 100

*gin, lemon, basil, pineapple, lemongrass*



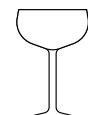
**whiskey sour** 120

*michter's whiskey, lemon, sugar, egg, bitters*



**espresso martini** 110

*vodka, giffard café, espresso, chestnut*



**negroni** 130

*geranium gin, cocchi amaro vermouth, bitter fusetti*

