

# VAEST

## Snacks

Saltede nødder 40 kr.

Grønne Nocellara oliven 55 kr.

Snackpølser med parmesan 55 kr.

Focaccia med olivenolie 45 kr.

# VAEST

## Menu

### Vinmenu

2 glas 165 kr. // 3 glas 230 kr.

### A la carte

Gillardeau Østers m. habanero, hyldeblomst, syltet daikon  
55 kr. / 3 stk. 150 kr.

Strachiatella, Puntarelle, Nduja, Hasselnødder 110 kr.

Hamachi m. Meyer citron, grøn æble dild emulsion 115 kr.

Cremet Miso suppe, majroer, syltede svampe, Shiso 90 kr.

Croquettes m. Miso-mayo Spørg tjeneren... 85 kr.

Dagens fisk Spørg tjeneren... Brændt kål, svampe, kombu tang, miso-emulsion  
120 kr.

Blodappelsin, syltet fennikel, gurkemeje, peber crisp 110 kr.

Rødbeder m. kumquats, valnødde sabayon 95 kr.

3 oste, brød og sødt 95 kr.

Æble sorbet m. hvid chokolade, yuzu, citronverbena, valnødder  
95 kr.

.

## Cocktails

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Royal Bermuda Yacht Club</b>                                                   | 95 kr.  |
| Lys rom, mørk rom, Falernum, Curacao, lime, sukker                                |         |
| <b>Bloody something</b>                                                           | 120 kr. |
| Tequila, Aperitivo, blodappelsin, kirsebær likør, Agave                           |         |
| <b>Spicy Margarita</b>                                                            | 110 kr. |
| Tequila, lime, agave, habanero/hyldeblosmt shrub                                  |         |
| <b>Artigartichoke</b>                                                             | 100 kr. |
| Appelton estate rom, Cynar artiskok likør, Elenor hyldeblomst, Orgeat sirup, lime |         |
| <b>Rye Tai</b>                                                                    | 110 kr. |
| Rye whisky, citron, ananasjuice, mandelsirup, Angostura                           |         |
| <b>Punch the Beat</b>                                                             | 110 kr. |
| Mezcal, rødbedejuice, All Spice, sukkersirup, limejuice, (klarificeret på mælk)   |         |
| <b>Basil Smash</b>                                                                | 100 kr. |
| Gin, citron, ananassirup, basilikum                                               |         |
| <b>Whisky Sour</b>                                                                | 120 kr. |
| Whisky, citron, sukkersirup, æggehvide, Angostura                                 |         |
| <b>Espresso Martini</b>                                                           | 110 kr. |
| Vodka, espresso, kaffelikør, kastanjelikør                                        |         |
| <b>Negroni</b>                                                                    | 130 kr. |
| Geranium gin, Amaro Vermouth, Fusetti Bitter                                      |         |

## VINE

### Bobler

Glas / Flaske

ISH Sparkling Espumante, Spain, Alkoholfri 70 / 350 kr.

Proverbio Prosecco Extra Dry, Treviso, Italy 70 / 350 kr.

Albert Sounit Crémant de Bourgogne – Prestige Brut Côte Chalonnaise, France  
400 kr.

Thierry Fournier Réserve – Extra Brut Marne valley, Champagne – France  
700 kr.

### Orange

Catavela Denavolo Italien, Emilia romagna. Malvasia & Marsanne  
90 / 400 kr.

Cirelli Orange, Malvasia, Muscat, Trebbiano, Abruzzo Italy  
420 kr.

Frekt. Lammidia, Italien Abruzz - Pecorino 110/ 500 kr.

### Hvide

Divin 0.0% Sauvignon Blanc, France, Alkoholfri 360 kr.

El pescador, sauvignon blanc, castilla y león, Spain  
85 / 380 kr.

Alois Lageder, Misto Mare 2024 Dolomitterne, Italy 400 kr.

Riesling Shaumann, 1 liter, Pfalz, Tyskland 90 / 400 kr.

Picasso louis père & fils, chardonnay, pays d'oc, France  
400 kr.

Rodrigo Méndez, Toralla, albariño, Rias Baixas, Galicia, Spain  
500 kr.

Saumur Blanc – La Hunaudière 2024, Loire, France 550 kr.

Les Vignerons Reunis Montagny 1er Cru – Bourgogne 600 kr.

### Røde

Fancois Ducrot La Vie en Noir, pinot, France 75 / 350 kr.

|                                                     |               |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| Matsu, el picaro, tempranillo, toro, Spain          | 85 / 380 kr.  |
| Krontiras malbec natural, mendoza, Argentina        | 420 kr.       |
| Pour Quoi Pas, Domaine Chasselay, Gamay, Beaujolais | 480 kr.       |
| Maison Louis Jadot, Bourgogne Côte d'Or 2022        | 130 / 580 kr. |

**Fadøl - fra BRØL // Pilsner // Classic 55 kr.**

IPA // Fersken hvede øl // Bla. Bla. Blanc 60 kr.

**Shots: 35 kr. / 10 for 300 kr.**

Hjemmelavet mango shot / Råstøff / Sambucca / Tequila

**Gin drinks & J. Gasco Tonic**

Geranium & grapefrugt 95 kr.

Malfy Limon & vaniljesirup 100 kr.

Hendricks & lime 110 kr.

**Uden % Drinks & Mocktail**

**Little miss sunshine** Tranebærjuice/passionsfrugt/ æggehvite /citron /soda 90 kr.

**Basil smash** med ISH gin 90 kr.

Aperitivo 0,0 & tonic / 80 kr.

**Uden % Øko Øl fra BRØL - 33 cl. 50 kr.**

IPA - Square / Pale ale called Anders

**Limonade med brus:** Blodappelsin / ingefær & citron 50 kr.