

VAEST

Snacks

Saltede nødder 40 kr.

Grønne Nocellara oliven 55 kr.

Snackpølser med parmesan 55 kr.

Focaccia med olivenolie 45 kr.

VAEST

Menu

A la carte

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

Vintertomater m. stikkelsbær, basilikum, yuzu sabayon,
Shiso 105 kr.

Strachiatella, Puntarelle, Nduja, Hasselnødder 110 kr.

Hamachi m. Meyer citron, grøn æble dild emulsion 120 kr.

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

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

Dagens fisk Spørg tjeneren... Brændt kål, svampe, kombu tang,
miso-emulsion 160 kr.

Iberico gris, nye løg, vadouvan, petit champignon, rødvin
glace 155 kr.

3 oste, sprødt og sødt 95 kr.

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

Cocktails

Vesterbro Yacht Club	95 kr.
Lys rom, mørk rom, Falernum, Curacao, lime, sukker	
Bloody something	110 kr.
Tequila, Fusetti, blodappelsin, kirsebær likør, Agave	
Spicy Margarita	Upgrade med Mezcal +20 kr. 110 kr.
Tequila, lime, agave, habanero/hyldeblosmt shrub	
Artigartichoke	100 kr.
Blend af mørk rom, Cynar artiskok likør, Elenor hyldeblomst, Orgeat sirup, lime	
Rye Tai	110 kr.
Rye whisky, citron, ananasjuice, mandelsirup, Angostura	
Punch the Beat	110 kr.
Mezcal, rødbedejuice, All Spice, sukkersirup, limejuice, (klarificeret på mælk)	
Basil Smash	100 kr.
Gin, citron, ananassirup, en masse basilikum	
Whisky Sour	120 kr.
Whisky, citron, sukkersirup, æggehvite, Angostura	
Espresso Martini	110 kr.
Vodka, espresso, kaffelikør, kastanjelikør	
Negroni	130 kr.
Geranium gin, Amaro Vermouth, Fusetti Bitter	

Vinmenu

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

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 500 kr.

Hvide

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

Hvide

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 / Råstoffs / 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/
æggehvide /citron /soda 90 kr.

Basil smash med ISH gin 90 kr.

ISH gin & tonic / 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.

VAEST

Valentines day

Dinner & DJ 495 kr.

Lørdag den 14. 2. 2026 - 18:00-02:00

Velkomst bobler / et glas vin og en cocktail

Forret:

Strachiatella, Puntarelle, Nduja, Hasselnødder

Hovedret:

Dagens fisk Brændt kål, svampe, kombu tang, miso-emulsion
- Eller dagens Vegetar

Dessert:

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

Østers og øvrige drikkevare kan selvfølgelig tilkøbes.

VAEST

A la carte – english

Gillardeau oysters with habanero, elderflower, pickled daikon	55 kr. / 3 pieces 150 kr.
Winter tomatoes with gooseberries, basil, yuzu sabayon, shiso	105 kr.
Strachiatella, puntarelle, nduja, hazelnuts	110 kr.
Hamachi with Meyer lemon, green apple dill emulsion	115 kr.
Croquettes with miso mayo Ask your server...	85 kr.
Fish of the day Ask your server... Burnt cabbage, mushrooms, kombu seaweed, miso emulsion	120 kr.
Iberico pork, new onions, vadouvan, petit champignon, red wine glace	155 kr.
Blood orange, pickled fennel, turmeric, pepper crisp	110 kr.
3 cheeses, bread and sweet	95 kr.
Apple sorbet with white chocolate, yuzu, lemon verbena, walnuts	95 kr.