PR. GLAS 70 KR. / FLASKE 390 KR.

MOUSSERENDE

1 **SAN SIMONE, PROSECCO, ITALIEN**
(100% Prosecco) Livlig, frisk og fylder munden med perlende velsmag, hvor æbler, pærer og mandler blander sig fint med det vinøse.

HVIDVIN



2 **ORO DE CASTILLO, RUEDA, SPANIEN**
NYHED (100% Verdejo) Den strågule vin har et grønligt skær og en intens aroma af pære, passionsfrugt og hyldeblomst. Smagen af fersken, mandler og grapefrugt har imponerende fylde og kompleksitet med en forfriskende mineralitet og en perfekt syrefinale.

3 **GRASEVINA, OVCHE POLE, NORDMAKEDONIEN**
NYHED (100% Italian Riesling) Krystalklar gullig farve, elegant og kompleks aroma af citrus, blomst og tropisk frugt. Fyldig med lang mineralsk eftersmag.

4 **PENAZUELA, CAMPO DE BORJA, ARAGON, SPANIEN**
NYHED (100% Hvid Garnacha) Let gullig farve, i duften moden frugt med undertoner af blomster, typisk for Ainzon-området. Smagen er blød, rig og fyldig med fin syrebalance, der afsluttes med en frisk mineralitet, der giver vinen elegance.

5 **EVIDENCIA, DAO DOC, PORTUGAL**
NYHED (100% Encruzado) Lys strågul farve med grønt skær. Liflig duft af kaprifolium, fersken, melon og mandler. Fersken og melon går igen i smagen sammen med æble og grapefrugt. Frisk syre i den lange eftersmag.

RØDVIN



6 **PLAN B MALBEC, LUJAN DE CUJO, ARGENTINA**
NYHED (100% Malbec) Blåviolet farve, dejlig duft af blomme, hindbær og lakrids. Den karakterfulde smag af sorte bær har toner af krydderier og mørk chokolade med god fylde og fast tanninstruktur.

7 **ROSSO VULCANICO, VENETO IGT, ITALIEN**
NYHED (100% Merlot) Rubinrød farve, indbydende duft af jordbær og kirsebær. Smag af saftig bærfrugt, fin fylde og harmonisk frugtsødme. Frisk syre og modne tanniner i eftersmagen.

8 **ELEMENTS NOCHE, ARAGON, SPANIEN - ØKOLOGISK**
NYHED (Carignena, Garnacha) Dybrød farve, modne mørke bær og krydrede noter i duften. Smagen er fyldig og koncentreret med diskret mineralsk spændstighed. Afrundet struktur med tydelig frugt og vedvarende intensitet.

9 **CLAUDE VIALADE AUDE IGP, FRANKRIG**
NYHED (100% Carignan) Mørk violet farve og skøn duft af kirsebær og solbær med toner af lakrids. Smagen er krydret med sorte kirsebær og svesker. Fyldig og kompleks vin med elegant eftersmag.

10 **KOYLE RESERVA, LOS LINGUES, CHILE**
NYHED (100% Carmenere) Mørk violet farve, delikat duft af solbær og brombær med en let røget tone af sort the. Saftig smag af sorte bær med en læskende frugtsyre og modne tanniner i eftersmagen.



KULT BAR SPØRG EFTER SPECIELT VINKORT

PR. GLAS 90 KR. / FLASKE 510 KR.

MOUSSERENDE

11 **ALBERT SOUNIT, CREMANT DE BOURGOGNE BRUT, FRANKRIG**
(65% Pinot Noir, 30% Chardonnay,5% Aligote) Pinot Noir giver vinen rygrad og karakter, Chardonnay tilfører blomst elegance og fedme, Aligote ekstra friskhed og syre.

HVIDVIN

12 **RABL GRUNER VELTLINER, KAMPTAL, ØSTRIG**
(100% Veltliner) Lysgul farve, aromatisk med eksotisk frugt og tobak i næsen. Sprød, krydret og saftig smag.

13 **FETZ RIESLING, MITTELRHEIN, TYSKLAND**
(100% Riesling) Blomsterduft med røgede undertoner i smagen abrikos og fersken. Fyldig og med tørhed i den friske eftersmag.

14 **FLORIAN MOLLETS, CHENIN BLANC, LOIRE, FRANKRIG**
(100% Chenin Blanc) Lys gullig farve, i duften gule frugter, hvide blomster og citrus. Fin mineralitet i den velafbalancerede og cremede smag. Blid og læskende frugtsyre i eftersmagen.

15 **MUGA BLANCO, RIOJA, SPANIEN**
NYHED (Viura, Garnacha, Malvasia) Strågul farve, frugtaroma af grønne æbler, citrusfrugt og tone af eg fra fadlagring. Saftig og delikat frugtsmag med hasselnød og brød i eftersmagen.

16 **PAZO DE VILLARES, RIAS BAIXAS, SPANIEN**
(100% Albarino) Krystalklar med sart grønne refleksioner. I duften eksotiske frugter som ananas og abrikos, samt underliggende noter af urter og hvide blomster. Rank, ren og forfriskende med et let saltholdigt strejf.

17 **CASTINO LUIGI MOMBERCELLI, PIEMONTE, ITALIEN**
NYHED (100% Cortese) Farven lys strågul. Duften frisk med citrus, græs og noter af lime og mandel. Frisk og sprød smag med grønne æbler, fersken og honning. Kompleks vin med et ekstra lag af mineralitet.

RØDVIN

18 **SAN FELICE, CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, TOSCANA, ITALIEN**
(100% Sangiovese) Dyb rubinrød farve, i den rige duft viol og røde bær. Fyldig og afrundet smag med saftige tanniner og fin syre.

19 **FLORIAN MOLLET, ROC L'ABLAYE, LOIRE, FRANKRIG**
(100% Pinot Noir) Granatrød farve, i næsen solmodne jordbær, honningristede nødder og et strejf af sort peber. I smagen er det røde frugter, der dominerer med nuancer af tranebær, ribs og hindbær. En dejlig let rødvin til den delikate side.

20 **LA MAESTRA, BARBERA, PIEMONTE, ITALIEN**
(100% Barbera) Flot mørk ruby i glasset, nærmest brillant. Indbydende i næsen. Vinøs med tydelige noter af sorte kirsebær, mørke bær og fint krydret. Smagen overvældes af en sødmefuld, saftig frugt og en forfriskende moden syre.

21 **ULTREIA SAINT JACQUES, BIERZO, SPANIEN**
NYHED (Mencia) Dybrød farve, duften pakket med nuancer af hindbær, ribs, urter, peber, roser og lakrids. Fyldig, men elegant og balanceret smag med diskrete toner fra fadet.

22 **FRANCIS COPPOLA, CALIFORNIEN**
NYHED (100% Cabernet Sauvignon) Dybrød farve, i duften kirsebær, solbær og kakao. Solbær i smagen, ledsaget af friske toner af tranebær og en silkeblød eftersmag præget af vanilje og mokka.

PR. GLAS 120 KR. / FLASKE 690 KR.

MOUSSERENDE



23 **FORKÆL DIG SELV MED ET GLAS CHAMPAGNE**
J.P. Seconde Prestige Brut
(75% Pinot Noir/25% Chardonnay)
Tør, elegant og fyldig champagne.

HVIDVIN

24 **2025 CLOUDY BAY, SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND**
(100% Sauvignon Blanc) Parfumeret med frisk og sprød aroma af græs og hyld. I smagen modne stikkelsbær og grape. Frisk, tør og delikat.

25 **2024 CHATEAU CARBONNIEUX, CRU CLASSE GRAVES, BORDEAUX, FRANKRIG**
NYHED (65% Sauvignon Blanc /35% Semillon) Lysgylden farve, i duften florale toner, syren og havtorn, efterfulgt af citron og grapefrugt. Intens og fyldig smag.

26 **2024 LOUIS JADOT, LES PETITS PIERRES, BOURGOGNE, FRANKRIG**
(100% Chardonnay) Lys gullig farve, i næsen moden fersken, pære, grapefrugt og vanilje. Velafbalanceret med frisk og cremet smag.

26+ **2024 SOUNIT BOURGOGNE ALIGOTÉ - VIEILLES VIGNES, FRANKRIG**
(100% Aligote) Lys gylden farve, blomsterrig duft, i smagen fin frugt og friskhed, suppleret med fylde og volumen. Afsluttes med fin rank syre.

27 **2024 PAUL PEREZ ULTREIA, BIERZO, SPANIEN**
NYHED (100% Godello) Lys farve med grønligt skær, duften er rig på nuancer af citronskal, bergamotte, blomster og urter. Kølig og rank smag, cremet tekstur og citrus i eftersmagen.

RØDVIN

28 **2023 BRUNO GIACOSA, NEBBIOLO D'ALBA LANGHE, PIEMONTE, ITALIEN**
NYHED (100% Nebbiolo) Teglstensrød farve, i duften roser, viol og tørrede urter, i smagen frisk syre med ranke tanniner, slank og præcis frugt af kirsebær og hindbær.

29 **2023 LOUIS LATOUR BOURGOGNE ROUGE, FRANKRIG**
NYHED (100% Pinot Noir) Jordbærsaftfarve, duft af røde bær, hindbær/kirsebær, krydderier og skovbund. Let og elegant smag med masser af rød frugt og en forfriskende syre i den fine eftersmag.

30 **2020 CAMPOGIOVANNI, BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIEN**
(100% Sangiovese) Mørk farve med brunlig kant, duft af modne, røde bær. Tør og frugtrig smag med tobak, læder og mørk chokolade. Lang og behagelig eftersmag.

31 **2021 MUGA, RESERVA, RIOJA, SPANIEN**
(Tempranillo/Garnacha/Graciano) Dyb mørk farve, aroma af sorte kirsebær, figen, skovbund og tobak. Fyldig og saftig smag med bløde tanniner og velafbalanceret syre. Elegant vin.

32 **2025 DR CROZES HERMITAGE, RHONE, FRANKRIG**
(100% Syrah) Dybrød farve, fremtrædende frugt i næsen med strejf af viol og hindbær. Krydret og fyldig smag, velafbalanceret med runde tanniner i den lange eftersmag.

33 **2023 AN/2, MALLORCA, SPANIEN**
(Callet/Monte Negre/Fogonau/Syrah) Dybrød farve, frisk og imødekommende vin med masser af røde bær, krydderier og lidt vanilje i smagen. Fin dybde og længde i eftersmagen.



MENU

Køkkenet er åbent
torsdag/fredag/lørdag
fra kl. 17.30

TAPAS	169 KR.
TAPAS VEGETAR	169 KR.

hver dag serveres



NØDDEMIX	35 KR.
OLIVEN	35 KR.
FLÆSKESVÆR	35 KR.
PIPERS CHIPS, SEA SALT	25 KR.

DET BEDSTE FRA KULTKORT

	Glas 8cl	Flaske
36 Alain Grass Meursault, Bourgogne	120 KR.	950 KR.
38 Carillon Puligny-Montrachet, Bourgogne	125 KR.	1050 KR.
47 Felettig Gevry-Chambertin, Bourgogne	125 KR.	950 KR.
50 Antinori Tignanello, Toscana	170 KR.	1400 KR.
51 Vega Sicilia Valbuena, Ribera del Duero	200 KR.	1700 KR.
53 Opus One, Nappa Valley	400 KR.	3300 KR.



SÆSONENS VINE

3 SMAGEGLAS FOR 140 KR. - VÆLG MELLEM HVID ELLER RØD

GRASEVINA, OVCHE POLE
Nordmakedonien

PENAZUELA, CAMPO DE BORJA
Spanien

EVIDENCIA, DAO DOC
Portugal

ROSSO VULCANICO
Italien

ELEMENTS NOCHE
Spanien

CLAUDE VIALADE
Frankrig

NATURVIN

La Vie en Orange	100 KR.
White Rabbit, hvidvin	100 KR.
Free Style, rødvin	100 KR.

MYSTERY WINE

HVID ELLER RØD . . . . . 70 KR. PR. GLAS

VI VÆLGER EN TILFÆLDIG VIN FRA KORTET, OG GÆTTER DU HVILKEN VIN, DER ER I GLASSET, ER DET PÅ VORES REGNING.



WINEDRINKS BY FILIP KOKOTOVIC

PINK ROSE . . . . . 85 KR.
Rosé, Lemonade og Frambroise. Frisk og sødmefuld med en indbydende duft. Vores Pink Rose er den 'evige sommer'. Pyntet med rosenblade.

EMMA GINGER . . . . . 85 KR.
Prosecco med gingerbeer og hyldebærsirup, pyntet med mynte og lime. Serveret med masser af is er det den perfekte sommerdrink.

SANGRIA . . . . . 85 KR.
Rødvin med forfriskende limonade og en sødmefuld citronsirup. Pyntet med appelsin.

WHITE PASSION . . . . . 85 KR.
Prosecco, passionsfrugt, vanilje og lime. Smagsfuld, fyldig og særdeles saftig. Pyntet med passionsfrugt.

DRINKS

Aperol Spritz . . . . . 85 KR.
(Prosecco/Aperol/danskvand)

Limoncello Spritz . . . . . 85 KR.
(Limoncello/hvid Vermouth/citronsaft/Prosecco)

Hugo Spritz . . . . . 85 KR.
(Prosecco/hyldeblomstlikør/danskvand/lime)

Hendrick's Gin . . . . . 90 KR.
(Fever Tree tonic/agurk/peber)

Vermouth "on the rocks", 8 cl . . . . . 75 KR.

ALKOHOLFRIE ALTERNATIVER

Mikkeller Pilsner - Drink'in the Sun	45 KR.
Brutal - A Ship Full of IPA	45 KR.
Hvidvin eller rødvin	60 KR.
Tanqueray Gin Tonic	60 KR.
ISH Spritz	50 KR.
Virgin drink - Pink Rose eller Sangria	40 KR.

SØDE VINE

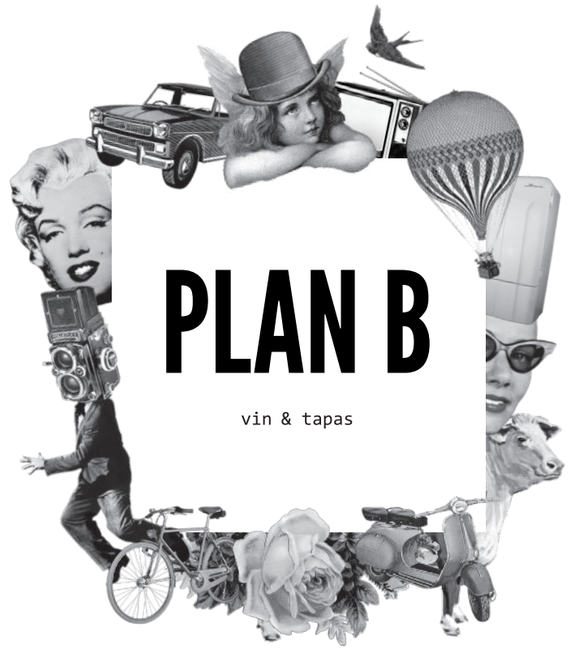
Moscato d' Asti, 12 cl	60 KR.
Portvin, 12 cl	75 KR.

VAND

Coca Cola Classic eller Pepsi Max	25 KR.
Danskvand	25 KR.
Hyldeblomst, økologisk	25 KR.

ØL

Pilsner	45 KR.
IPA	45 KR.



PLAN B

vin & tapas

PLAN B - Fredens Torv 2 - 8000 Aarhus C - Tlf. 23 69 30 70
www.planbvinogtapas.dk - facebook.com/planbvinogtapas
Instagram: @planbvinogtapas