

John & Woo

Vi byder jer velkommen til en fantastisk og uformel aften hos John & Woo - Amager

Hos John & Woo går vi op i at maden smager, vinen er tilpasset og at servicen er i top. Vi tager stor ære i vores arbejde og er her for at give jer, gæsterne, en oplevelse som vil få jer til at komme tilbage igen og igen.

Vores menukort bliver udskiftet 4 gange om året og tilpasset til sæsonen således at vi anvender de bedst mulige råvarer for hver sæson. Vores kokke arbejder på døgn drift for at levere velsmagende retter hele året rundt.

Vinkortet er sammensat af vores faglærte tjenere samt ejere og byder på noget til alle, skulle det være lækker sprød italiensk vin, varm og fyldig spansk eller det mere ekstravagante franske fra evt. Bourgogne.

Når mørkert falder på hos John & Woo, så har vi naturligvis også masser af dansk hygge, så kast et blik over vores Cocktails og Afterdinner samt Avec. Måske finder I noget inspiration til at gøre aftenen mere magisk.

Så endnu engang, velkommen til John & Woo.

Læn jer tilbage og nyd en fantastisk aften!

~ John & Woo Familien ~

John & Woo

Apéritif

Aperol Spritz
99,-

Mimosa
75,-

Prosecco Hyldeblomst
85,-

Dark N' Stormy
99,-

Gin & Tonic

Tanqueray no.10, Gin
95,-

Tanqueray, London Dry Gin
89,-

Monkey 47 Gin
125,-

Hendrick's, Gin
99,-

Ginscape, London Dry Gin
99,-

Whitley Neill, Original Handcrafted Gin
99,-

Whitley Neill, Handcrafted Gin
Kvæde, Hindbær, Blodappelsin, Rabarbar/Ingefær
99,-

John & Woo

Champagne & Mousserende

Prosecco, Extra Dry DOC - Italien, Treviso, Glera Gl. / Fl.
65,- / 325,-
Perlende Prosecco med fine bobler og klassisk bouquet. Dejlig blød på ganen med forfriskende og med masser af frugtsmag af æble, abrikos og banan.

Champagne Brut, Thierry Fournier, Marne Valley - NV, Frankrig, Champagne, Chardonnay 135,- / 795,-
Smagen er utrolig cremet og mineralsk som en hvid Bourgogne med bobler. Exceptional balance mellem intensitet, dybde og elegance.

Champagne Louis Roederer Cristal - 2014, Frankrig, Champagne, Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier 2495,-
Cristal er en bemærkelsesværdig afbalanceret og raffineret champagne, hvis længde er uforlignelig. Den har en silkeblød tekstur og frugtige aromaer, suppleret med en kraftig mineralsk kvalitet med hvid frugt og citrusnoter.

Rósevin

Les Amourettes Rosé - Frankrig, Gascoigne, Cinsault Gl. / Fl.
65,- / 295,-
Lækker forfriskende rosé, der pirrer smagsløgene med noter af røde bær som ribs, jordbær og hindbær og et snert af friskkværnet rød peber.

D2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence - Frankrig, Provence, Grenache/Carignan/Cabernet Sauvignon 85,- / 395,-
Klassisk, liflig og umiddelbar rosé i smuk Provence-stil. Smagen er frisk og blød med ferskner, abrikos og vilde krydderurter, vedvarende eftersmag og flot struktur.

Château Sainte Marguerite - Frankrig, Provence, Cinsault/Grenache 105,- / 475,-
Finesse rig, elegant og aromatisk rosé med fine noter af fersken og appelsinskal holdt mesterligt i ave af en forfriskende mineralsk syre.

John & Woo

Hvidvin

- Roccalanna, Terre de Chieti - 2020, Italien, Abruzzo, Pecorino** Gl. / Fl.
65,- / 245,-
Aromatisk, fyldig halvtør hvidvin med imødekomende aromaer af hvid fersken og æble og en smag, der byder på fin fyldighed og frisk mineralitet.
- Urban Riesling, Weingut Nik Weis - 2020, Tyskland, Mosel, Riesling** 80,- / 345,-
Indsmigende nydelse i skøn harmoni mellem frugtsyre og sødme. Vinen byder på komplekse, florale noter med en fin underliggende mineralitet.
- Grüner Weltliner, Federspiel Terrassen - 2020, Østrig, Wachau, Grüner Weltliner** 90,- / 375,-
Elegant, tør, medium fyldig hvidvin med skøn bouquet af citrus og grønne æbler og en dejlig smag af modne æbler og pærer.
- Bourgogne Blanc, Couvent des Jacobins - 2020, Frankrig, Bourgogne, Chardonnay** 100,- / 425,-
Elegant og afstemt vin med fin frugt, friskhed og flot struktur. Skønne frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til florale noter med et pikant vanille-præg.
- Sancerre, Henri Bourgeois - 2020, Frankrig, Loire, Sauvignon Blanc** 120,- / 545,-
Denne harmoniske vin er et af de reneste udtryk for Sancerre-vinens delikate stil og væsen med en fin læskende mineralitet og en forfriskende syre.
- Chablis, Domaine Fèvre a Fèvre - 2019, Frankrig, Bourgogne, Chardonnay** 475,-
Man fornemmer allerede en flot mineralitet i duften. Smagen er ligeledes meget frugtrig, godt strammet op af en dejlig, sprød struktur og af mineralitet.
- Au Bon Climat, Californien, Santa Barbara County - 2020, USA, Santa Barbara, Chardonnay** 495,-
Perfekt balanceret mellem fyldig, intens frugt og frisk koldklimasyre med noter af citrus, moden pære, mirabelle, fersken, smør og ikke mindst diskret fadkrydderi.
- Mersault, Les Forges - 2019, Frankrig, Bourgogne, Chardonnay** 800,-
Forrygende Chardonnay, der byder på den indsmigende, cremede fylde, som har gjort Meursault-appellationen så verdensberømt.
- Chassagne-Montracé, Clos de la Chapelle - 2018, Frankrig, Bourgogne, Chardonnay** 975,-
Meget afstemt og afbalanceret vin, som udfolder masser af koncentreret aroma så som honning, kaprifolium, hvide stenfrugter og hvide blomster. Ret fyldig vin, powerfuld og lettere fedme fuld i sin burgundiske stil.

John & Woo

Rødvin

- Pleyades, Garnacha - 2020, Spanien, Campo de Borja, Garnache/Shiraz** Gl. / Fl.
85,- / 245,-
Pléyades Garnacha Shiraz har en meget dyb farve i glasset. Den intense bouquet er domineret af sort peber, viol, kirsebær og vanille. Vinen er frugtrig, struktureret og rund med silkebløde tanniner.
- Merlot Vauclose - 2019, Frankrig, Rhone, Merlot** 80,- / 345,-
Ganske ekseptionel vin, med noter af blommer, solbær og underliggende noter af krydderi. Saftig og ukompliceret.
- Valpolicella Ripasso, Villalta - 2018, Italien, Veneto, Corvina/Rondinella** 90,- / 375,-
En fyldig og aromatisk vin med let sødme godt balanceret af saftig frugt og syre.
- Zinfandel, Brazin Estate - 2019, USA, Californien, Zinfandel** 100,- / 425,-
Amerikansk Zinfandel, når den er flottest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blommer, chokolade og vanilje.
- Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge - 2020, Frankrig, Bourgogne, Pinot Noir** 120,- / 495,-
Smuk, kompleks og harmonisk vin med masser af sprødhed og frugtkarakter. I bouqueten er den dyb, intens og fuld af mørke, røde bær.
- Chateau Moncets, Lalande de Pomerol - 2018, Frankrig, Bordeaux, Merlot og Cabernet Franc** 495,-
Letløbende og blød Bordeaux, der er pakket med friske bær og noter af den fineste mørke chokolade.
- Barolo, Marziano Abbona - 2019, Italien, Piemonte, Nebbiolo** 575,-
Abbonas Barolo viser med al tydelighed, hvorfor Barolo-vine er så populære! Næsen er typisk Nebbiolo med roser, violer og rød frugt.
- Brunello de Montalcino, Casisano - 2016, Italien, Toscana, Sangiovese** 690,-
Grandios, dyb, sofistikeret og anmelderrost vin med en intens bouquet af mørke modne bær, smagsnoter af mandelkage og tobak og perfekt afrundede tanniner.
- Peter Sisseck PSI, Ribera del Duero - 20xx, Spanien, Castilla y León, Tempranillo/Grenache** 695,-
Intens og velsmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant.
- Chambolle-Musigny, Vieilles Vignes - 2017, Frankrig, Bourgogne, Pinot Noir** 985,-
Forførende aroma pakket med bl.a. jordbær, hindbær, skovbund, sort te og den fineste lyse chokolade. Strukturen er præget af de fineste tanniner og en silkeblød eftersmag, pakket med den friskeste lyse, røde frugt.
- Flor de Pingus, Peter Sisseck - 20xx, Spanien, Castilla y León, Tempranillo** 1495,-
Dyb, næsten sort i farven. God sødme og duft med toner af solbær, lakrids, cigaræske og egetræ. Smagen er fyldig og intens med stor balance og flere lag af nuancer i eftersmagen.

*** Spørg vores Tjener efter vores helt specielle Kældervin som er en rotations vin m. variabel pris. ***

John & Woo

Dessertvin

Chateau de Ricaud
Fl. 295,-

Moscatel Monteagudo
Gl. 69,- / Fl. 295,-

Warre's Otima Portvin 10 Y.O. Tawny
Gl. 75,- / Fl. 375,-

After Dinner Drinks

Espresso Martini
120,-

Irish Coffee
89,-

AVEC

Calvados (G.S. & X.O.)
65,- / 95,-

Remy Martin VSOP Cognac
75,-

Ron Zacapa 23 Y.O. Rom
85,-

Grappa Zanni Moscato
65,-

Southern Comfort Whiskey
75,-

Bailey
55,-