

# DJALMAS VINBODEGA

## MENU

Se vores  
julemenu

Vi er inspireret af enkelthed, kvalitet og velsmag. Derfor serverer vi simple retter uden krummelurer, men med masser af smag og karakter.

Vi har kærlighed til de bedste lokale økologiske råvarer fra Roskilde og omegn.

KÆRLIGHED TIL LOKALE RÅVARER OG VINE FRA HELE VERDEN



### DELERETTER

Hjemmelavet Rejesalat med grillet surdejsbrød. 90,-

Rundt om Roskilde brættet  
Med lokale delikatesser, pølser, skinke, oste.  
Lille bræt 175,-  
Stort bræt 300,-

### DET VARME

Surdejstoast med Bacon & Gammelknas 80,-

Confiterede Berberi andelår med Rødkålssalat 150,-

### OST / SØDT

Lokal gedeost med surdejsbrød. 40,-

Ostebræt med 3 oste 80,- / med 5 oste 130,-

Tærte med kirsebær 40,-

Brownie 40,-

Djalmas Risalamande 60,-

### SMÅ SNACKS

Hjemmelavet kryddermandler & oliven. 40,-

Hjemmelavet Aioli & Tapenade med grillet surdejsbrød 50,-

Rillette med cornichoner 50,-

Lokal Økologisk Chorizo & Trøffelpølse 60,-

Brud af Gammelknas med Hjemmelavet Balsamico 60,-

### BÆREDYGTIGE FISK "PÅ DÅSE"

Serveres med grillet surdejsbrød

Tunfilet med chili & olivenolie. 65,-

Tunfilet med timian & olivenolie. 65,-

Makrelfilet med krydret tomat. 65,-

Sardiner med krydret olivenolie. 65,-

## DRIKKE

### KAFFE

Økologisk Just Coffee  
risteri, Roskilde

Espresso. 20,-

Americano. 25,-

Cortado. 30,-

Cappuccino. 35,-

Caffé Latte. 35,-

Iskaffe. 35,-

Sirupshot. 5,-

The 25,-

### ØL

Herslev Gårdbryggeri  
Naturøl brygget på lokale  
og økologiske råvarer,  
med dyb respekt for  
naturen og de mennesker  
der indgår i vores lille  
kredsløb.

Fadøl 40 cl.

Pilsner 50,-

IPA 50,-

Sæson 55,-

### MJØD

Snoremarks æblemjød  
serveret med masser af  
is og en skive appelsin

Æble / Hyben

Æble / Mjødurt

Æble / Havtorn

### VERMUT

El Bandarra Vermut

Rosso eller Rosé

Pris gl. 50,-

### VAND

San Pellegrino 50cl. 30,-

San Pellegrino 100cl. 50,-

Coca Cola 25cl. 30,-

Coca Cola Zero 25cl. 30,-

Fanta 25cl. 30,-

Sprite 25cl. 30,-

Schweppes lemon 25cl. 30,-

Fever-Tree Tonic 20cl. 50,-

Fever-Tree Ginger Beer 20cl. 50,-

### SNAPS

Rød Aalborg  
2 cl. 25,- / 4 cl. 40,-

OP Andersen  
2 cl. 30,- / 4 cl. 50,-

Linie Akvavit  
2 cl. 30,- / 4 cl. 50,-

Djalmas Julesnaps  
2 cl. 35,- / 4 cl. 60,-

### PORTVIN

S. Leonardo Tawny Quinta do Mourão  
GL. 60,- FL. 475,-

Feuerheerd's 10 year old Tawny Port  
GL. 80,- FL. 600,-

Feuerheerd's 20 Year old Tawny Port  
GL. 100,- FL. 800,-

### MOUSSERENDE VINE

Cava Brut Francesc Ricart  
Blanc de Noir  
Champagne Brut Origine

### HVIDVINE

2018 Musso  
Vino Bianco  
2016 Bla Bla Bla  
2020 Riesling Trocken  
2019 Sacerre Blanc  
2018 Buttery Blanc

### RØDVINE

2019 Comté Tolosan Côt  
2018 Musso Rosso  
Vino Rosso  
2017 L'idiot  
2019 Black Edition  
2019 Vigna San Zeno  
2019 Barbera d'Asti  
2019 Hito  
2016 Northridge Barbera

Vintae  
Gloria Ferrer  
Mandois

Casa Rojo  
Mieru  
Terra de Falanis  
Lebenshilfe  
Daniel Crochet  
Husted

Arbeau  
Casa Rojo  
Mieru  
Vintenac  
Bodegas Vilano  
Corte Alta  
Renato Ratti  
Cepa 21  
Casa Smith

Xarel-lo, Macabea  
Pinot Noir  
Chardonnay, Pinot Noir

Sauvignon Blanc  
Pinot Grigio  
Premsal  
Riesling  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay

Malbec  
Tempranillo  
Sangiovese, Merlot  
Merlot  
Tempranillo  
Rondnella, Molinara  
Barbera  
Tempranillo  
Barbera

GL. 60,-  
GL. 90,-  
GL. 125,-

GL. 60,-  
GL. 60,-  
GL. 80,-  
GL. 80,-  
GL. 100,-  
GL. 100,-

GL. 60,-  
GL. 60,-  
GL. 60,-  
GL. 80,-  
GL. 80,-  
GL. 80,-  
GL. 100,-  
GL. 100,-  
GL. 100,-



### LEDER DU EFTER VORES VINKORT?

Vi har ikke vinkort og sommelier. Men vi har masser af gode vine på hylderne, du selv kan vælge imellem. Spørg gerne, for vi elsker at snakke om de vine, vi kender, og dem vi ikke kender, slår vi op.

*Thomas Gjørup*

KÆLDERMESTER

GLAS BOBLER  
60 / 90 / 125,-

GLAS HVID  
60 / 80 / 100,-

GLAS RØD  
60 / 80 / 100,-



KÆRLIGHED TIL LOKALE RÅVARER  
OG VINE FRA HELE VERDEN

## **Julen 2021 hos Djalmas**

*17 november til 18 december*

### **1. servering**

Djalmas Karrysild

Djalmas Julesild med appelsin

Hjemmelavede Rejesalat

Til Julemenuen serveres rugbrød, grillet brød, krydrefedt og smør

### **2. servering**

Lokalt Charcuteri:

2 slags pølser

Krydder skinke med Djalmas søde sennep

Hjemmelavede Rilette med cornichoner

### **3. Servering**

Djalmas tartelet med høns og asparges

### **4. Servering**

Confiterede kødfulde Berberi andelår

Rødkåls salat med valnødder

Rå syltede agurker

### **5. Servering**

Udvalg af Jule oste - lokale og fra små mejerier

### **6. Servering**

Djalmas risalamande med vores egen hjemmelavede kirsebær sauce

Pris per person

3 serveringer 275,-

4 serveringer 325,-

5 serveringer 375,-

6 serveringer 400,-

Bordbestilling <https://djalmas.dk>