

DIAMAS VINBODEGA

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

MENU



Vi anbefaler 2-3 retter pr. person

SMÅ SNACKS

Hjemmelavet kryddermandler & oliven. 40,-

Hjemmelavet Aioli & Tapenade med grillet surdejsbrød 50,-

Hjemmelavet Trøffel Rilette med cornichoner 50,-

Lokal Økologisk Chorizo & Trøffelpølse 60,-

Spansk Belotta, lufttørret i 24 måneder 100,-

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,-

DELERETTER

Hjemmelavet Baba Ganush med grillet surdejsbrød. 90,-

Rundt om Roskilde brættet

Med lokale delikatesser, pølser, skinke, oste.

Lille bræt 175,-

Stort bræt 300,-

DET VARME

Surdejstoast med Skinke, timian & Gammelknas 80,-

Chili con Carne med ris 125,-

OST / SØDT

Lokal gedeost med surdejsbrød. 40,-

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

Tærte med æbler 40,-

Brownie 40,-

Henkogte pære med vanilje creme 60,-