



Café Olai

Sct. Olaigade 19
3000 Helsingør

Café Olai holder på traditionerne og den Danske madkultur.

Café Olai afspejler det gamle Helsingør i såvel atmosfære som indretning, og selv priserne er som for 1/4 århundrede siden.

Åbningstider:

Mandag til Fredag 10.30 - 22.00

Lørdag 10.00 - 22.00 Søndag 12.00 - 22.00

Køkken lukker 1 time før, alle dage

Telefon: 49 20 16 07 www.cafeolai.dk

Mail xpdetail@xpdetail.dk



Château Lafite Rothschild Carruades de Lafite

In order to guarantee the authenticity of our bottles of Château Lafite Rothschild and Carruades de Lafite, an authentication seal will be affixed on all capsules of labelled bottles from *Château Lafite Rothschild*.

Hvorfor betale flere tusind for en *Château Lafite Rothschild* når en flaske husets rødvin koster kr. 138,--

Forklaringen er at *Baron Lafite de Rothschild* har ry for at producere verdens bedste vine, og med varemærket *Carruades de Lafite* er du garanteret en af klodens aller bedste vine.

Café Olai har sikret sig et parti vine fra *Château Lafite Rothschild* Ja - ja, men prisen slår dig ikke af pinden, vi synes vores kunder skal have mulighed for at nyde en af verdens absolut topvine til **kr. 279,00**
Foretrækker du en *Sct. Emilion Gran Cru* klarer vores vinkælder det til **kr. 299,00**



Chablis Bourgogne har vi frisk fra vores vinkøler til **kr. 199,--** ja det er priser som var gældende for 1/4 århundrede siden, og her er så toppen af hvidvine.

Chablis 1'er Cru

Flot klar Chablis fra én af de bedste 1'er Cru marker i området. Montmains vinene er kendt for god fedme, struktur og frisk mineralitet.

Jordbunden i Chablis er helt specielt, med meget stor mængde kalk og visse steder, store mængder af muslingeskaller. Den højeste klassifikation er Grand Cru, med 7 marker, derefter kommer 1'er Cru som dækker 750 hektar. Chablis er beliggende meget nordligt, med køligt klima til følge. Det gør at Chardonnay druen her giver vine med stor mineralitet og strammere stil end i resten af Bourgogne.



Chablis 1'er Cru. Fremstillet af 100% Chardonnay 1/1 flaske **KR. 269,--**

Café Olai Vinkort

Hvid Vine

201: Husets Hvidvin California halvtør Glas	DKK: 35,00	Euro: 4,83
202: Husets Hvidvin California halvtør ½ fl.	DKK: 69,00	Euro: 9,52
203: Husets Hvidvin California halvtør 1/1 fl.	DKK: 138,00	Euro: 19,03
237: Vin d'Alsace Risling, frisk, let sødlig med megen frugtsmag 1/1 flaske	DKK: 159,00	Euro: 21,93
238: Chablis Her er frisk mineralisk frugt med Fransk finesse og god intensitet. Fremstillet af 100% Chardonnay druer 1/1 flaske	DKK: 199,00	Euro: 27,45
239: Chablis 1st. CRU Den unikke 1st. CRU - Flot klar Chablis fra én af de bedste 1'er Cru marker i området, Her er frisk mineralisk frugt med Fransk finesse og god intensitet. Fremstillet af 100% Chardonnay 1/1 flaske	DKK: 269,00	Euro: 37,10

Rose og Champagne

240: Matheus den velkendte, let perlende rosevin 1/2 fl.	DKK: 86,00	Euro: 11,86
241: Matheus den velkendte, let perlende rosevin 1/1 fl.	DKK: 159,00	Euro: 21,93
242: Mont Marcal (Cava) den, let perlende cava 1/1 fl.	DKK: 159,00	Euro: 21,93

Rød Vine

251: Cabernet Sauvignon / merlot Husets vin Rød glas	DKK: 35,00	Euro: 4,83
252: Cabernet Sauvignon / merlot Husets vin Rød ½ fl.	DKK: 69,00	Euro: 9,52
253: Cabernet Sauvignon / merlot Husets vin Rød 1/1 fl.	DKK: 138,00	Euro: 19,03
260: Ch. Moulin de Bobinier Lusag Sct. Emilion - en fremragende fyldig og blød fransk rødvin 1/1 flaske	DKK: 169,00	Euro: 23,31
266: Sct. Emilion Gran Cru en udsøgt klassificeret fransk slotsaftapning når de er bedst, er yderst velsmagende, fyldig og rund med lang blød eftersmag. 1/1 flaske	DKK: 299,00	Euro: 41,24
268: Domaines Barons de Rothshild Lafite Verdens mest anerkendte vinbonde, producerer nu den udsøgte kvalitetsvin fra et af sine vinslotte i Chile: Los Vascos og kvaliteten af Rothsilds vine kan ikke skjules En nydelse for ganen, fyldig rund med lang intens eftersmag. 1/1 fl.	DKK: 279,00	Euro: 38,48
269: Amarone Italiens flagskib inden for vine. Den velkendte fløjlsbløde og let krydrede rødvin med en god fuldendt balance i eftersmagen 1/1 fl.	DKK: 269,00	Euro: 37,10