



Å46
MAD & VINBAR

MENU & VINKORT

SMUKFEST 2026

Å46 på Åboulevarden i Aarhus er dit uformelle mødested, vin- og spisebar og ikke mindst det nyeste take på byens bedste sandwich og tapas - To-go & To-stay.

Vi insisterer på topkvalitet og den uformelle hygge. Vi serverer vores sandwiches i nybagte foccacia med de bedste råvarer, vi serverer saftige tapas og en brunch, der gør weekenden ekstra god.

Stemningen er uhøjtidelig, øllet skummende, maden fantastisk og vinen udvalgt fra egen import.

Nu også på Smukfest! - Velkommen & skål i skoven!

- en del af AAGE DAMGAARD

BRYGGERIET A HEREFORD BEEFSTOUW ALBERT ELMER Å46 A VINSTOUW MØLLER & DAMGAARD GASTRO

Å46 | Åboulevarden 46 | Aarhus C | www.aa46.dk

DRIKKEVARER

	GLAS FLASKE	
CAVA		
Cava, Dominio de Requena, Spanien	99	495
CHAMPAGNE		
Lombard Extra Brut	150	750
Lombard Extra Brut, Premier Cru, Extra Brut, Rosé		975
ROSÉ		
Horgelus Rosé, 2025, Côte de Gascogne, Frankrig	90	375
HVIDVIN		
Horgelus Blanc, Sauv. Blanc/Colombard, 2025, Gascogne, Frankrig	90	375
Feinherb Riesling, Weingut Knodt Trossen, Kröv, 2024, Mosel, Tyskland		495
Dopff Riesling Cuvee Europe, 2022, Alsace, Frankrig		595
Chablis, Sebastien Dampt, 2024, Bourgogne, Frankrig	130	649
RØDVIN		
Horgelus Rouge, Merlot/Tannat, 2025, Côte de Gascogne, Frankrig	90	375
Marqués de Tomares, Crianza, Tempranillo, 2020, Rioja, Spanien		455
Dopff Pinot Noir, Rouge des 2 Cerfs, 2023, Alsace, Frankrig		495
Paracombe Shiraz, Shiraz/Viognier, 2011, Adelaide Hills, Australien	119	595
Barbera d'Alba, Bricco Maiolica, 2013, Piemonte, Italien		595
Barolo, Livia Fontana, Villero, 2010, Piemonte, Italien		675
Châteauneuf-du-Pape, Charbonnière, 2020, Rhône, Frankrig		850
Pernand Vergelesses, Pinot Noir, 1er Cru, 2014, Bourgogne, Frankrig	175	875
ØL & VAND		
CERES ROYAL PILSNER, 50 cl		69
SODAVAND // Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Orange, 33 cl		39
SKOVENS FILTREREDE VAND // Pr. person // Ad libitum		25
ALKOHOLFRI ØL		55

MENU

DEN LETTE 125,-

3 SPRØDE & ANDERLEDES SNACKS // TIL 2 PERSONER

Kartoffelchips. Husets version med syrlig kant og intens crunch
Surdejsfocaccia. Hjemmebagt, lun og luftig med sprød kant. Med knust tomat og koldpresset olivenolie
Cornribs m/tajin & lime. Søde majs skåret som "ribs", ristet og krydret med lime/chili-salt

DEN HURTIGE 245,-

3 FYLDIGE ANRETNINGER

Steak. Saftig flanksteak, cremet ost & chimmichurri
"Cæsar Salat". Brændt hjertesalat med klassisk cæsar-dressing
Kroketter m/trøffel & karse. Sprøde udenpå, bløde indeni – med dyb, cremet umami

HELE VEJEN RUNDT 395,-

LIDT AF DET HELE

Surdejsfocaccia. Hjemmebagt, lun og luftig med sprød kant. Med knust tomat og koldpresset olivenolie
Cornribs m/tajin & lime. Søde majs skåret som "ribs", ristet og krydret med lime/chili-salt
Stracciatella m/friteret salvie & olivenolie.
Spicy syltede agurker m/sesam & chili. Friske, sprøde og funky – med et asiatisk twist
"Cæsar Salat". Brændt hjertesalat med klassisk cæsar-dressing, croutoner og hasselnødder
Kroketter m/trøffel & karse. Sprøde udenpå, bløde indeni – med dyb, cremet umami
Tuntatar. Syltet tun med yuzu, soja og sesam
Stegt kylling m/Romesco. Stegt og saftig – med grillet peber/mandel-sauce
Steak. Saftig flanksteak, cremet ost & chimmichurri

DESSERTEN 75,-

TIL AT SÆTTE DET SØDE PUNKTUM

"Fru Damgaards æblekage". 2026-edition