

Vin- og tapasbaren Sinatra Bar er beliggende ved den populære å på Åboulevarden, men i den mere rolig ende ned mod Christiansgade. Valentina El-Mais er ejer og værtinde i den hyggelige vinbar, hvor der står vinsmagninger, tapas og whiskysmagning på programmet, men der er bestemt også mulighed for at tage plads og nyde et enkelt glas eller to efter eget valg. Ejeren har haft bygningen i 20 år, men først i 2023 har hun selv lavet en vinbar. Valentina El-Mais elsker at servicere og at tale med folk, og så har hun spiritusbevilling til klokken 02.

Vin og drikke

Det er en lokal aarhusiansk vinhandler, der står bag vinkortet. Det tæller europæiske vine og en enkelt Zinfandel fra USA. Der er bobler som Prosecco, Cava Brut, Cremant og Moscato. Derudover hvidvine, rødvine og rosé. Der er også alkoholfri vine. Rom, gin og whisky er også muligheder, ligesom der er øl fra Klosterbryggeriet. Du kan også snuppe en Cola, Fruit Lemonata, Ginger Beer eller Fruit Blood Orange.

Tapas

Melder sulten sig disker Sinatra Bar op med tapas. Her er et tapasbræt med diverse pølser, ost og brød eller ostebrættet med forskellige oste og brød.

Hvordan er stemningen her?

Her er en hyggelig og rolig stil. Nærmest intim og lidt mørk som i en vinkælder. Væggene er fyldt med plakater. Bordene står tæt. Det er der en grund til. Ejeren vil nemlig give mulighed for samtale mellem bordene.

Smagninger

Skal aftenen fyldes med hyggeligt selskab og forskellige vine eller whiskyer, så er der vin- og whiskysmagninger. De sker løbende og kan findes på Sinatra Bars hjemmeside.

Prisniveau

Priserne er moderate. Det er muligt at geare det, som man lyster. Et glas bobler som Maset – Cava Brut koster 65 kr. og op til 195 kr. for Prince Laurent Brut. Hvidvine og rosé går fra 55 kr. for et glas og et glas rødvin som I Muri Primitivo kan købes fra 60 kr., mens det dyreste glas, som er Brochelle Zinfandel, koster 435 kr.. Et tapasbræt koster 189 kr., og et ostebræt koster 145 kr..

LÆS OGSÅ:

[London Bar ved åen i Aarhus](#)