

# DRYCKESLISTA



# Champagne

## Frankrike

flaska/glas

Haton & Filles René Haton Brut,

100% *Chardonnay*, Damery, Champagne

795/159 kr

100% reservvin, 36mån på jästfällning Dosage 9g/L Passar till Aperitif, Rökt lax, Löjrom

Haton & Filles Accord de Cepages Brut,

40%PM/30%Ch/30%PN Damery, Champagne

829/165 kr

100% resevvin 36mån på jästfällning, Dosage 9g/L, Passar till Aperitif, Råkor

Haton & Filles Agathe Rosé,

100% *Pinot Noir* Damery, Champagne

775/155 kr

20% årets skörd 80% reservvin, 24mån på jästfällning, Dosage 11g/L Passar till Nötkött, Aperitif

Haton & Filles Solo de Meunier,

100% *Pinot Meunier* Damery, Champagne

725/145 kr

100% årets skörd, 18mån på jästfällning, Dosage 9g/L Passar till Comtéost, Fisk, Aperitif

Haton & Filles L'Octave Extra Brut,

100% *Pinot Noir* Damery, Champagne

899/179 kr

100% reservvin, 36mån på jästfällning, Dosage 3g/L Passar till Aperitif, Sallad med citron & örter

Haton & Filles Cadence Brut,

75%PM/25%Ch, Damery, Champagne

695/139 kr

30% årets vin 70% reservvin, 24mån på jästfällning, Dosage 9g/L, Passar till Fågel, Hällefundra, Salami

2015 Pol Roger Brut Vintage,

PN/*Chardonnay*, Epernay, Champagne

1399 kr

Druvor från 20 Grand cru och Premier cru, Vilar 8-10år efter 2:a jäsning på flaska, Dosage 7g/L Passar till Aperitif, Kyckling, Kalv, Fisk

2012 Pol Roger Cuveé Sir Winston Churchill

PN/*Chardonnay*, Epernay, Champagne

3559 kr

Pol Rogers prestige cuvée till Sir Winston Churchills ära, en väl bevarad hemlighet med exakta samansättning.

Dosage 7g/L Passar till Aperitif, Fisk, Skaldjur

# LAT

# Mousserande viner/Sparkling wines

## FRANKRIKE

flaska/glas

Clotilde Davenne Crémant de Bourgogne

60%PN/40%Ch, Brut Extra, Bourgogne

625/125 kr

Torr, frisk, fruktig, och brödig smak med inslag av äpplen, citrus, och nougat. Passar till Aperitif, lättare fiskrätter & skaldjur.

## SPANIEN

2018 Gramona Imperial Cava/Corpinnat

695/139kr

Xarel-Lo 50%, Macabeo 30%, Chardonnay 15% Parellada 5%, Penédes

Frisk, elegant och komplex med inslag av gula äpplen, citrus, bröd, nougat och torkade nötter. Generös mousse med små silkeslena bubblor. Passar som Aperitif, fisk & skaldjur men även kalv eller kyckling. 8g/L

## ITALIEN

Le Altane Prosecco DOC

625/125kr

Glera, Veneto

Ljus i färgen och fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon och äpple. Serveras som sällskapsdryck, till en sallad, lättare fiskrätter, antipasti eller vegetariskt. 10g/L

2018 Ferrrari Perlé DOC

Chardonnay, Trento

695/139kr

Doften är aromatisk av äpple och citrus med toner av vit persika, mandelblom och rostat bröd. Efter första jäsning på ståltank jäser vinet en andra gång på flaska och lagras minst i 4år på samma flaska innan degorgering. Passar till lättare rätter med Italienska delikatesser som prosciutto och bruschetta. Passar även fisk och skaldjur. 5,7g/L

## SYDAFRIKA

Pongrácz Blanc de Blancs Brut MCC

Chardonnay, Stellenbosch

625/125kr

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, honung, ljust bröd, nötter och citrus. Passar som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur. 3g/L

# LAT

# Vita viner/White wines

Flaska/glas

## FRANKRIKE

2024 Picpoul de Pinet, Gerard Bertrand

495/120kr

*Picpoul* Languedoc-Roussillon

Fruktigt, krispigt och friskt med toner av citrusfrukt, aprikos, päron, honungsmelon, färska örter, vita blommor och en lätt mineralitet i eftersmaken. Passar till skaldjur, ostron, fisk och aperitif. <3g/L

2024 Sancerre Pure, Henri Bourgeois

595/145kr

*Sauvignon Blanc*, Loire

Svagt gult med reflektioner i silver. Doften bjuder på vita blommor, citrus, periska och lätt kanderad frukt. Väl balanserat med friska och smakrika aromer som även innehåller viss mineralitet och en lätt rökig ton. Passar som aperitif, och sällskapsvin men gärna till ostar med hög syra, framför allt Crottin de Chavignol. 3g/L

2023 Chablis, Clotilde Davenne

639/159kr

*Chardonnay*, Chablis

Torr mycket frisk och elegant med inslag av citrus, vita blommor, persikofrukt och mineral. Passar som aperitif, skaldjur och lättare fiskrätter.

2022 Saint Bris, Clotilde Davenne

595/145kr

*Sauvignon Blanc*, Saint Bris

Mycket klassisk, elegant och frisk Sauvignon blanc med inslag av svartvinbärsblad, gröna äpplen, nässlor och citrus. Passar till aperitif, getost eller lättare fisk- och skaldjursrätter.

## ITALIEN

flaska/glas

2020 Zeni Soave Classico, Zeni

425/105kr

*Garganega*, Venetien

Ursprungstypisk doft av citrus och en hint av vita blommor och mineral. Torrt, friskt och lätt. Passar som aperitif, antipasti, bufféätter och fisk/skaldjur. 4g/L

2022 Vermentino IGT, Poggio Nibbiale

599/149kr

*Vermentino* Maremma, Toscana

Ett delikat vin med fräscha toner av citrus och tropisk frukt. Smaken är väldigt mogen med aromer av tropisk frukt och krämig tät struktur. Ett utmärkt vin både som aperitif och tillsammans med mat. Passar på egen hand med snacks som chips eller något med salta. Går även bra till antipasti, lättare fiskrätter eller vegetariskt.

2019 Bianco Professore, Terreno

695/169kr

*Roussanne, Petit Manseng, Malvasia Bianca and Trebbiano Toscano* Toscana

Komplext, fylligt vin med doft av Acacia honung, gula äpplen, hasselnötter och lätt vaniljton. Passar till fet fisk och lättare köttätter.

## MOLDAVIEN

flaska/glas

2023 Aurore, Fautor Winery

639/159kr

*Feteasca Regala*, Valul lui Traian

Vacker ljus gyllene färg med gröna reflektioner. Rik och explosiv doft av jasmin, blommig med citrustoner. Komplex och fruktig. Passar till skaldjur, fisk med grillade grönsaker, kyckling med en citrondressing och örter. Eller ost så som brie och camembert.

# LAT

# Vita viner/White wines

## TYSKLAND

flaska/glas

2014/2015 Bürgerspital Würzburger Pfaffenberg, Erste lage

559/139 kr

*Silvaner*, Franken

Ett högkvalitativt (Erste lage) från området Pfaffenberg. Torr hög syra med fruktighet som går mot apelsinblomster, äpple och citron. Lång härlig eftersmak. Passar till vita kötträtter eller fisk. 2g/L

2020 Bürgerspital Würzburger Absteile, Erste lage

559/139 kr

*Riesling*, Franken

Elegant Riesling från Absteile (Erste lage) härlig doft av citrus, kalk och mogna aromer. Passar bra till lättare fisk- och skaldjursrätter. Passar mycket bra till gravad eller rå fisk. 2,6g/L

2024 Bürgerspital Würzburger Bacchus, VDP

*Bacchus*, Franken

559/139 kr

Härlig aromatisk blomsterdoft, smaken går mot solmogen nektarin och blomster. Passar mycket bra till asiatiska rätter gärna sånt som innehåller chili, ingefära och/eller curry. 5,9g/L

2023 Knewitz Appenheim Trocken

749/185kr

*Riesling*, Reinhausen

Medelfylligt och balanserat med uppfriskande toner av citruszest, päron, fläder och mineralitet. Syran är harmonisk och strukturen silkeslen med en krämig finish. Serveras till vegetariskt, fisk -och skaldjur eller rätter med ljust kött. Kombinera med härliga grönsaker och fräscha såser. 3,1g/L

2023 Wechsler Trocken

599/149kr

*Riesling*, Reinhausen

Torr, ung och blixtrande ren med intensiv rieslingkaraktär. Inslag av grape, tropisk frukt och mineraler. Elegant och finstämd eftersmak. Passar som aperitif, fisk, skaldjur och vegetariskt. 1,2g/L

2019 Prinz von Hessen Dachfilet

559/139kr

*Riesling*, Rheingau

Komplex och nyanserad doft med inslag av färska örter, citrus, krusbär, persika, svartvinbärs blad och mineral. Smaken är torr och komplex i en rundare, djupare stil tack vare en längre skalkontakt vid jäsning. Frisk mineralig syra och lång, ren eftersmak. Serveras med fördel som aperitif eller till fisk -och skaldjursrätter. 4,9g/L

2020 Prinz von Hessen Kabinett Royal

559/139kr

*Riesling*, Rheingau

Frisk och nyanserad doft med klassiska riesling-aromer av gröna äpplen, citrus, passionfrukt och mineral. Smaken är torr med frisk mineralig syra och lång ren eftersmak. Passar som aperitif eller fisk -och skaldjursrätter. 7,1g/L

2023 Nik Weis Urban Riesling

469/118kr

*Riesling*, Mosel

Ren frisk smak av citrus, äpple, aprikos, honung och mineral från skifferjordarna i Mosel. Smakrik och druvtypisk med viss fruktsötma, kryddor och en elegant syra. Passar som sällskapsvin, skaldjur, matiga sallader, asiatiskt gärna indiskt med curry. 13g/L

2022 A Christmann Meerspinne GG

1265/317kr

*Riesling*, Pfalz

Torr, fyllig, mycket stram, koncentrerad och nyansrik, fruktig smak med utpräglad mineralkaraktär och inslag av blommor, lång ren och elegant eftersmak. Passar till fågel, fisk och skaldjur.

# LAT

# Vita viner/White wines

## PORTUGAL

flaska/glas

2024 Soalheiro Alvarinho, Soalheiro

499/125 kr

*Alvarinho*, Vinho Verde

Generös och komplext med hög syra och toner av gråpäron, citrus, persika, passionsfrukt och stor mineralitet.

Passar perfekt som aperitif och sällskapsvin men även till fisk och skaldjur gärna med lite hetta. 4g/L

## SYDAFRIKA

2023 Franschhoek Cellar

599/145kr

*Chardonnay*, Franschhoek

Vinrankorna är mellan 4-15år gamla, vinet genomgår kall maceration och fermentering med utvalda jäststammar i ståltank. Tonerna går åt ananas, citron, lime & stenfrukt. Långt elegant avslut med frukt & syra i perfekt harmoni.

Passar till kalvkött, kyckling, pasta eller som aperitif.

2021 Kloof Street, Mullineux Family Wines

525/130kr

*Chenin Blanc*, Swartland

Frisk, generöst fruktig med inslag av solmogna päron, passionsfrukt, lime och mineral. Passar stekta och grillade rätter på fisk & skaldjur eller bara njuta ett glas på egen hand.

## USA

2017 Chateau Montelena

1198/300kr

*Chardonnay*, Napa Valley

Frisk, fräsch och för ursprunget mycket elegant med inslag av citrus, gröna äpplen, limeblad, mineral, smör och fat. Lång och elegant eftersmak. Legendariska vitvinet från Parisprovningen 1976 som trots de många modeväxlingarna i Napa

Valley behållit sin eleganta och balanserade stil. Bättre nu än någonsin!

# LAT

## Rosé viner/Rosé wines

### FRANKRIKE

flaska/glas

2023 Les Lauzeraies, Les Vignerons de Tavel

475/120kr

*Grenache, Cinsault mm, Tavel*

Frisk syra och fräsch fruktighet kombineras med kraft och struktur med inslag av hallon, körsbär, röda vinbär och örter. Passar till grillade fiskrätter, matiga sallader eller rätter av ljust kött. 3g/L

2022 Minuty Prestige Rosé

540/135kr

*Grenache, Syrah, Cinsault Provence*

Ett elegant och smakrikt rosévin med toner av smultron, hallon, citrus och fläder. Torr frisk smak av mineralitet och en avslutande kryddighet. Passar vegetariskt, fisk, skaldjur, buffémat, aperitif .

### MOLDAVIEN

2023 Rosé de Purcari, Chateau Purcari

475/120kr

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Rara Neagra Stefan Voda*

Bärig mycket frisk smak av hallon, smultron, blodgrapefrukt, röda vinbär och örter. Passar till fisk, ljust kött, sallader och aperitif. <3g/L

### SPANIEN

2022 Mart Gramona **tillfälligt slut**

520/130kr

*Xarel-lo vermell 100% Penedés*

Underbara aromer som ger associationer till grapefruktskal, persika, jordgubbar och örter. Ett sällskapsvin med friskhet och karaktär. Vill man äta är tipset tapas eller medelhavskök.

## Orange vin/Orange wines

### FRANKRIKE

flaska/glas

2020 Gérard Bertrand Orange Gold

499/125kr

*Chardonnay, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, Clairette* Languedoc-Roussillon

Balanserat och samtidigt komplext med friska toner av persika och aprikos. Vinet är fylligt och mjukt med fin struktur och tanniner som ger en tydlig karaktär. <1g/L Passar asiatiskt, fisk, fläsk, kryddstarka maträtter.

**LAT**

# Röda viner/Red wines

## AUSTRALIEN

flaska/glas

2021 Gemtree organic, Gemtree wines

475/120kr

*Shiraz, MacLaren Vale*

Generös doft med inslag av björnbär, mörka körsbär, vanilj och nymalen svartpeppar. Mycket fruktig smak med mjuka tanniner och lång eftersmak av mocca och lakrits. Passar till smakrika kötträtter gärna grillade eller ugnstekta, men också hårdostar och ugnrostade grönsaker.

## CHILE

2019 Perez Cruz Reserva, Viña Perez Cruz

599/149kr

*Cabernet Sauvignon, Maipo*

Medelfylligt med frisk fruktighet och karaktär av svarta vinbär, körsbär, örter, mineral och fat. Passar grillade kötträtter av lamm eller nöt.

## FRANKRIKE

2020 Sablet rouge, Piaugier

525/130kr

*Grenache, Syrah, Rhône*

Härlig doft av röda bär som körsbär, balanserade tanniner. Passar bra till kötträtter eller burgare

2019 Les Brigières, Piaugier

575/145kr

*Grenache, Mourvèdre, Rhône*

Les Brigières är namnet på en kulle i Sablet som ligger söder om byn i utkanten av Gigondas vingård. Ett elegant och komplex vin med mjuka tanniner och lång lagringspotential. Runt generöst med toner av svartvinbär, hallon och mörka körsbär. Passar bra till kötträtter.

2021 Bourgogne Rouge, Clotilde Davenne

599/149kr

*Pinot Noir, Bourgogne*

Stram och elegant med frisk fräsch frukt och massor av röda bär så som hallon, jordgubbar och röda körsbär. Mjuka tanniner, passar till lättare kalv- och kycklingrätter, sallader och smakrika fiskrätter.

2022 Maison Renard

499/125kr

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux*

Ursprungstypisk Bordeaux med ren mörk frukt som balanseras upp med en snygg strävhets. Som handen i handsken till söndagssteken.

# LAT



# Röda viner/Red wines

## ITALIEN

flaska/glas

2023 Neprica IGT, Marchesi Antinori

*Primitivo, Apulien*

599/149kr

Intensiv rubin röd med violetta toner, doften domineras av röd frukt, speciellt mörka körsbär, blåbär och mixade bär med en delikat blommig hint av rosor. Smaken är fräsch med en angenämt fruktigt avslut. Passar den grillade köttbiten, gärna med bearnaise till. 4,5g/L

2018 IL Nibbio IGT

*Cabernet Sauvignon, Sangiovese Toscana*

999/249kr

Från de äldsta vinrankorna hos Poggio Nibbiales kommer detta vin. Typiska dofter av Sangiovese, röda bär med mycket körsbär och tydlig ton av katrinplommon. Mjukt med bra struktur, passar perfekt till lagrade hårdostar med salta och grillat. 1g/L Eko

2021 Morellino di Scansano DOCG Poggio

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Toscana*

599/149kr

Fruktig intensiv doft av körsbär med toner av plommon och röda bär. Smaken är fruktig med röda bär, avslutet domineras av den typiska mineraltonen som är typisk för Poggio Nibbiale terroir. Mjuka tanniner gör det till ett väldigt lättdruckat vin. Passar gräddiga pastarätter, grillat, hamburgare och såklart antipasti. 1g/L Eko

2020 Le Poiane Valpolicella Ripasso, DOC Bolla

*Corvina, Rondinella, Molinara Venetien*

540/135kr

Tonerna är kryddiga i stilen med inslag av mörka körsbär, salvia, pomerans, nejlika, mörk choklad och viol. Elegant avslut med toner av lakrits och fin karaktär från faten. Serveras bäst till nötkött, vilt eller lagrade ostar. 3g/L

2020 Le Poiane Amarone, DOCG Bolla

*Corvina, Corvinone, Rondinella, Venetien*

899/229kr

Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, kakao, kanel, russin och peppar. Smaken är lång och djup med den mörka frukten och balanserade tanniner. Servera till rätter av mörkt kött eller till en ostbricka med lagrade hårdostar som en avrundning på en middag. 0,3g/L

2020 Prunotto Barbaresco, Marchesi Antinori DOCG

*Nebbiolo, Piemonte*

795/199kr

Nyanserat och kryddigt vin med fatkaraktär och druvtypiska toner av körsbär, hallon, nypon, rosor, hasselnötter och pomerans. Passar rätter med inspiration från Italien på lamm, vilt gärna med svamp. Eller en klassisk råbiff.

2017 Prunotto Barolo, Marchesi Antinori DOCG

*Nebbiolo, Piemonte*

999/249kr

Komplex, stor doft med viol, lakrits, körsbär och skogsfrukt. Fyllig, sträv och komplex smak med massor av mörka bär, saltlakrits, rosor och tryffel. Lång, elegant eftersmak. Passar till långbakad fläskside, en vass ostbricka eller risotto med svamp. Vinner att luftas på karaff 1h innan servering.

**LAT**

# Röda viner/Red wines

## KROATIEN

2017 Stina Plavac Mali, Stina Vino

*Plavac Mali, Dalmatia*

615/155kr

Intensiv, fräsch fruktdriven stil med toner av blåbär, kryddor, mörk choklad och tobak med mjuka taninner. Passar till nöt, lamm och charkuterier.

## LIBANON

2018 Chateau Musar

*CS, Cinsault, Carignan, Bekaa*

1198/300kr

Utvecklad, kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, korinter, kakao, jordgubbar, tobak, svarta vinbär, pomerans och ceder. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.

## MOLDAVIEN

2022 Freedom Blend Chateau Purcari

*60%Bastardo, 35%Saperavi, 5%Rare Neagră Stefan Voda*

599/149kr

"Hjärtat av Georgien, Moldaviens terroir, Ukrainas fria ande" Komplex med stor doft av körsbär, svarta vinbär, björnbär, torkade plommon, röd peppar, trä och läder. Ett elegant vin med lång eftersmak. Passar till rött kött, lagrade ostar och dessert med mörk choklad.

## SPANIEN

flaska/glas

2022 El Rey Celler Masroig

*Garnacha, Monsant*

475/120kr

Druvans som på hög höjd och rätt odlad kan ge en "sjungande frukt", en tilltalande doft med inslag av framförallt röda bär och frukter. Smaken är frisk och balanserad. Serveras till tapas, charkuterier, grillad fisk eller på egen hand.

2019 Author, Viña Ane

*Tempranillo, Rioja Alta*

525/130kr

Ett intensivt vin från Rioja Alta San Vicente de la Sonsierra med lagring om 13 mån på Franska och Amerikanska ekfat. Grundtoner av mogen frukt med inslag av trä. När vinet öppnat upp sig kommer toner av jord och mineral. Passar nötkött gärna med nåt krämigt tillbehör eller hårdost.

2018 Selección, Viña Ane

*Tempranillo, Rioja Alta*

675/169kr

Intensivt rött vin som lagrats 14 mån på Franska ekfat. Tydlig mineral och rostade toner med inslag av mogen frukt. När vinet öppnar upp sig efter luftning kommer svartpeppar choklad och lakrits. Kraftfull smak med tydlig markering av tanniner omgärdade av mogen frukt och mineralton. Lång intensiv eftersmak. Passar kraftfulla köttträtter och hårdost.

2020 Les Sorts Vinyes Velles, Celler Masroig

*Grenache, Carignan, Montsant*

599/149kr

Dofter av bigaräer, viol samt sylt på röda och mörka bär. Lagrad 17 månader på franska fat och därefter på flaska i 24 månader. Passar till nötkött och vilt. 0,65g/L

# LAT

# Röda viner/Red wines

## TYSKLAND

flaska/glas

2020 Ursprung, Scheider

*Merlot & Cabernet sauvignon*, Pfalz

525/130kr

En aromatisk bukett av röda bär, körsbär och en antydning till krydda, vilket skapar en inbjudande och fräsch arom.

Smaken är mjuk och välbalanserad, med toner av röda frukter, körsbär och en touch av jordighet. Avslutningen är lång och tillfredsställande, vilket gör det till ett perfekt val för alla tillfällen.

Detta vin är mångsidigt och passar utmärkt till en mängd olika rätter. Idealiska matkombinationer inkluderar pasta, pizza och ljust kött.

## USA

flaska/glas

2020 Laetitia Estate

*Pinot noir*, Central Coast Arroyo Grande Valley

645/162kr

Aromer av tranbär, mullbär, hallon och röda körsbär med lätt fatkaraktär och kryddighet. Passar fågel, kyckling, ljust kött och pasta. 2g/L

2018 Black Stallion, Black Stallion Estate winery

*Cabernet sauvignon*, Napa Valley

699/175kr

Smakrikt och nyanserat vin med ursprungstypiska toner av svarta vinbär, björnbär, kryddnejlika, kaffe och rostade ekfat.

Fylligt med väl integrerade tanniner och lång eftersmak. Passar till grillade rätter av alla de slag gärna med inslag av örter som rosmarin och timjan. <3g/L

2017 Black Stallion, Stallion Estate winery

*Syrah*, Napa Valley

999/249kr

Fruktigt, smakrikt med tydliga toner av svartpeppar, blåbär, choklad, körsbär och ceder. Komplex med harmoni, struktur och balans. Lång eftersmak, passar steka och grillad rätter av nötkött. 5,5/L

2020 Red Mountain, Hedges Family Wines

*Merlot*, CS, CF Washington State

639/159kr

Bordeauxblend från pionjärerna på Red Mountain! Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär inslag av mörka körsbär, ceder, svarta vinbär, peppar, kaffe & choklad. Passar perfekt till köttbiten, gärna grillat

# LAT

# Söta viner & Starkviner

Château de Beulon Pineau des Charentes, *eko*

*Folle Blanche* 10y.o Charentes Frankrike

23kr/cl

Ett starkvin som består av två delar vin och en del långlagrad cognac som tillsammans fått mogna på ekfat under 10 år. Exceptionell fyllighet och harmoni av utsökta dofter. Passar utmärkt till gåslever, desserter med röda bär, jordgubbssås och choklad.

Rivesaltes Ambré, *Vintage 2004*, Gérard Bertrand

*Grenache/Macabeu/Muscat*,

Languedoc-Roussillon, Rivesaltes Frankrike

18kr/cl

Intensivt sött vin med utvecklad doft och smak av torkade frukter som fikon, dadlar, aprikoser, honung, tobak, valnötter och choklad.

2022 Kabir Moscato, Donnafugata

*Moscato*, Sicilien Italien

18kr/cl

Generös doft av tropisk frukt, passionsfrukt och apelsinblom. Balanserad sötma och en liten underton av mineral, rosépeppar och muskot. Passar ostar och fruktiga desserter.

2018 Zeni Recioto, Zeni

*Corvina/Rondinella/Molinara* Venetien Italien

20kr/cl

Bärig med påtaglig sötma, viss frisk ton, minerala inslag, syltig, inslag av russin, liten syrlig ton, fruktig, mogna körsbär med lång eftersmak där inslag av bigarråder dominerar.

2016 Icewine, Fautor

*Traminer, Muscat Ottonel* Tigheci Moldavien

25kr/cl

Generös doft av honung, aprikos och persika, rund smak av torkad aprikos och päron. Ett välbalanserat vin med bra struktur.

Grappa di Barbera, Marolo

*Barbera* Piemonte Italien

25kr/cl

En grappa med rustikt spritigt anslag med lång och elegant eftersmak. Aromer av röda bär, smörighet och svartpeppar.

Grappa Cleopatra Amarone Oro, Poli

*Corvina, Rondinella, Molinara* Valpolicella Italien

25kr/cl

Aromer av torkad frukt, och fin kryddighet av vanilj & kakao med karaktär av rostade ekfat. En grappa tillverkad av druvrester som använts till Amarone vilket ger en mjuk, len smak som är intensiv men elegant.

Grådask Tawny Port

22kr/cl

Porto, Portugal

Söt smakrikt och angenämt värmande med toner av apelsinmarmelad, sultanrussin, kanderade äpplen, fikon, dadlar, valnötter, rostad mandel, örter, samt en lång njutningsfull eftersmak. Passar utmärkt till crème brûlée, nougat, choklad eller grönmögelost.

Grahams six Grapes Red Port

22kr/cl

*Touriga Nacional, Tinta Barocca, Touriga Francesca m.fl* Douro, Portugal

Nyanserat, fruktigt och fylligt med karaktär av plommon, mörka bär, fikon, lakrits och kryddiga toner av örter. Lätt sötma, frisk syra och balanserad strävhet. Passar till lagrade ostar, smakrika nöt och chokladdesserter eller bara en bit mörk choklad.

**LAT**

# Avec

cl/st

## Rom,

Diplomatico

28kr/cl

*Venezuela*

Zacapa gran reserva

35kr/cl

*Guatamala*

## Whisky

High Coast Älv 46%

36kr/cl

High Coast Timmer 48%

36kr/cl

High Coast Hav 48%

36kr/cl

High Coast Berg 50%

36kr/cl

*Bjärträ, Sverige*

Caledonia Edradour 46%

40kr/cl

*Highlands, Skottland*

Laphroaig 40%

29kr/cl

*Islay, Skottland*

Nikka 51,4%

35kr/cl

*Japan*

Blanton's 46,5%

32kr/cl

*Kentucky, USA*

Ardbeg Uigeadail 54,2%

39kr/cl

*Islay, Skottland*

Monkey Shoulder 40%

33kr/cl

*Speyside, Skottland*

Glenmorangie 10yr 40%

22kr/cl

*Highlands, Skottland*

Makers Mark 45%

22kr/cl

*Kentucky, USA*

Bulliet 45%

22kr/cl

*Kentucky, USA*

Tomatin 12yr 43%

29kr/cl

*Highlands, Skottland*

## Avec

cl/st

### Cognac

Grönstedts Monopol VSOP

22kr/cl

Renault Carte Noir Extra

32kr/cl

Remy Martin VSOP

32kr/cl

### Tequila

Tequila Los Tres Tonos

23kr/cl

*Jalisco, Mexiko*

### Likörer

Xante

18kr/cl

Bailey's

18kr/cl

Cointreau

18kr/cl

Drambuie

18kr/cl

## Kaffedrinkar

Irish coffee, Jameson irish whiskey, kaffe, brunfarin, grädde

155kr

Spanish coffee, Likör 43, kaffe, grädde

155kr

Kaffe Galliano, Galliano, kaffe, grädde

155kr

Kaffe Karlsson, Cointreau, Bailey's, kaffe, grädde

155kr

Espresso Martini

155kr

# Öl/Beer

|                                                                                                                                                                                                                                                           |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Zeunerts Höga Kusten 5,3% 50cl Kopparberg</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>85kr</b> |
| Maltig smak med inslag av aprikos, sirapslimpa, örter och apelsinskal. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till buffé eller till rätter av ljust kött.                                                                                             |             |
| <b>Eriksberg 5,3% 50cl Falkenberg</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>85kr</b> |
| Maltig smak med inslag av knäckebröd, aprikos och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till vegetariska rätter eller till rätter av fisk eller ljust kött.                                                                                |             |
| <b>Mariestad export lager 5,3% 50cl Ludvika</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>85kr</b> |
| Maltig smak med inslag av ljust bröd, sirap och citrus. Serveras vid ca 8°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk och skaldjur, vegetariska rätter eller till en buffé.                                                                            |             |
| <b>Staropramen Pilsner 5,0% 33cl Tjeckien</b>                                                                                                                                                                                                             | <b>65kr</b> |
| Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung, örter och apelsinskal. Serveras vid cirka 10°C till rätter av fisk eller ljust kött eller som sällskapsdryck.                                                                                               |             |
| <b>Estrella Galicia gluten free 33cl Spanien</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>75kr</b> |
| Maltig smak med inslag av knäckebröd, ljus sirap och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av ljust kött.                                                                                                                 |             |
| <b>Kustens Gårdsbryggeri Pilsner 5,2% 33cl "Frej" Nässom Höga Kusten</b>                                                                                                                                                                                  | <b>70kr</b> |
| Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fläsk- och lammkött.                                                                                                           |             |
| <b>Kustens Gårdsbryggeri IPA 5,8% 33cl "Kolbjörn" Nässom</b>                                                                                                                                                                                              | <b>75kr</b> |
| Maltig smak med tydlig beska, inslag av sirapslimpa, torkade aprikoser, nötter, tallkåda och pomerans. Serveras vid 10-12°C till rätter av lamm- och nötkött, eller som sällskapsdryck.                                                                   |             |
| <b>Kustens Gårdsbryggeri Brown Ale 5,6% 33cl "Express" Nässom</b>                                                                                                                                                                                         | <b>70kr</b> |
| Fruktig smak med inslag av torkade aprikoser, mörkt bröd, sirap, choklad, apelsinskal och dadlar. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av lamm- eller nötkött.                                                                        |             |
| <b>Kustens Gårdsbryggeri Pilsner 3,5% 33cl Nässom</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>50kr</b> |
| Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung och apelsinskal. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fläsk- och lammkött.                                                                                                           |             |
| <b>How to highlight IPA 5,9% 33cl Piteå gluten free</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>75kr</b> |
| Maltig, fruktig smak med tydlig beska, inslag av sockerkaka, ananas, grapefrukt, rosmarin och krusbär. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till smakrika rätter av fisk, till vegetariskt, eller till rätter av fläsk- eller lammkött, gärna grillat. |             |
| <b>Bryggverket UÅ West Coast IPA 6,3% 33cl Umeå</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>80kr</b> |
| Något humlearomatisk smak med tydlig beska, inslag av grapefrukt, rosmarin, mango, vitpeppar och ananas. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grillat.                                                  |             |