

VINMENY

MUSSERENDE VIN

Glass

Flaske 0,75

Veuve Clicquot Brut Champagne

1190,-

Harmonisk og fruktig med anslag av gule epler, sitrus og kjeks.
Elegant og harmonisk mousse. God balanse og fin syre i avslutninge.

Cava Peralada «Lykkebobler» Brut

649,-

Sval aroma preget av sitrus, eple og pære. Ung og frisk, smakspreget av sitrus og eple.

Pizzolato Prosecco Brut

89,-

590,-

Aroma med preg av eple og sitrus. Livlig og lett. Perfekt som aperitif.

ROSÉ

Santi Infinito Bardolino (Italia)

89,-

459,-

Lys rosa. Intens, elegant og velduftende bukett av modne druer. Balansert smak, aromatiske noter av lyse modne jordbær, ville kirsebær og solbær. Frisk, fruktig og avbalansert. Passer til hvit kjøtt, sjømat, salater og pastaretter.

HVIT

Pieropan Soave Classico (Italia)

109,-

595,-

Lys grønn gul, med lett dropsaktig aroma preget av eple, blomst og sitrus.
Ung og saftig, preg av moden frukt, eple og sitrus-god lenge.
Utmerket til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Georg Breuer Riesling (Tyskland)

109,-

595,-

Klar gul med grønne toner. Rik, saftig og delikat aroma av aprikos, hvit fersken og mineraler. Petroleum og sitruspreg. Tørr, kraftig, frisk og fruktig smak. Utmerket til fisk, skalldyr, pasta, lyst kjøtt og ferske oster.



Glass Flaske 0,75

Famille Hugel Pinot Gris (Frankrike)

119,-

698,-

Strågul farge. Myk aroma, med elegant fruktighet og friskhet, snev av aprikos og røyk. Tørr, rik og moden. Bra syre, fin harmoni og balanse. Utmerket til fisk, fjærkre og svin.

Jean Deligny Chablis (Frankrike)

109,-

599,-

Aroma av hvite frukter og mineraler. Lime, sitrus og eple toner. God syre og fin, tørr avslutning. Utmerket til fet fisk, skalldyr, milde og ferske oster.

Drouet Freres Privilege Sauvignon (Frankrike)

89,-

429,-

Aroma av stikkelsbær, sitrus og gress. Smak av sitrus, aprikos og mineraler. God balansert syre og god fruktighet. Utmerket til fisk, skalldyr, fjærkre og terrasse vin.

RØDT

Cune Reserva Rioja (Spania)

109,-

549,-

Dype rød. Fint preg av røde og mørke bær, tørket frukt, sopp og fat. Utviklet og fint sammensatt. Smak av røde og mørke bær over integrert fat. Utmerket til okse, lam og vilt.

Rivetto Barolo Serralunga D`alba (Italia)

1390,-

God dybde med lakris, mokka, moden frukt og trevirke. Fyldig som duften, god konsentrasjon, god syre og lang ettersmak. Utmerket til okse, lam og vilt.

Bertani Ripasso (Italia)

109,-

549,-

Preg av røde og mørke bær, blomst og urter. Dyp rød. Utviklet og fint fokusert, smak av røde bær og tørket frukt, god lengde. Utmerket til okse, lam og vilt.

Piccini Chianti (Italia)

89,-

459,-

Middels dyp rød. Aroma preget av mørke og røde bær, litt urter, lakris og fat. Smaker av ung og fruktig, preg av mørke bær og urter, fast og svakt bitter ettersmak. Utmerket til okse, lam og vilt.

Negro Barbera D`alba (Italia)

109,-

549,-

Dyp blårød. Kirsebær, streif av mandel, urter og vanilje. Ung og fruktig. Søte røde bær, urter og litt mandel. Svakt bitter ettersmak. Utmerket til svin, kylling og okse.

