

# Vin og andre goder

## MUSSERENDE

### Castello di Roncade Prosecco ex dry

kr. 495,-

*Druer: 100% Glera*

Frisk og balansert syrlighet, god kremet fylde og en lett sødme. Aroma av røde epler og moden pære. Litt floral i bakkant. Lang fyldig ettersmak med hint av gjærbakst. Passer bra som aperitif eller til ikke altfor søte desserter.

\*\*\*\*\*

## HVITVIN

### Bodrog Dry Tokaj

kr. 495,-

*Druer: Hárslevelu 20%, Furmint 80%*

Fruktig aroma preget av gult eple, pære, sitrus og tropisk frukt, innslag av svale urter. Smaken er ren og saftig, preg av eple, pære og sitrus, innslag av svale urter, god lengde. Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

### Krebs-Grode Riesling

kr. 645,-

*Druer: Riesling 100%*

Ren og sitruspreget, innslag av eple og urter, hint av mineraler i ettersmak.

### De Muller Solimar blanco

kr. 495,-

*Druer: Chardonnay 10%, Muscat (Moscatel, Moscato) 10%, Macabeo 80%*

Frisk og fruktig Spanjol med florale noter. Fruktig og elegant med tropisk frukt. Passer til fisk og skalldyr.

\*\*\*\*\*

## ROSÉVIN

### Domaine de Rousset Provence Rosé Fruité

kr. 580,-

*Druer: Hamburg Muscat 10%, Muscat Petits Grains 20%, Grenache 20%, Cabernet 30%, Syrah 10%, Merlot 10%*

Klassisk fransk vin. Frisk og lett aroma av ripsbær, roser, hvite blomster og sitrus. Lett balansert sødme. Aromaer av salvieblomster og melon. Passer bra som aperitif, eller til lette matretter.

\*\*\*\*\*

## RØDVIN

### HUSETS ANBEFALING:

#### **Tezza Ripasso Superiore**

**kr. 575,-**

*Druer: Corvina, Corvinone og Rondinella*

En tørr og elegant versjon av Ripasso fra Italia. Ikke eikelagret. Flott bærpreg, lette jordlige aromaer, frisk og god syrlighet og mineralitet. Lang fin ettersmak. En vin som kan brukes til både tyngre og lettere matretter.

#### **La Palazzetta rosso di Montalcino**

**kr. 698,-**

*Druer: Sangiovese 100%*

Fra Italias kanskje beste vindistrikt Montalcino. Fokusert aroma preget av røde bær og tørket frukt, innslag av urter, blomst og litt fat. Ørlite utviklet, saftig og preget av røde bær og tørket frukt, hint krydder, lær og fat. Passer til viltretter og lam.

#### **Domaine Pichard Madiran 2012**

**kr. 740,-**

*Druer: Tannat 80%, Cabernet Franc 20%*

En ukjent stjerne i Frankrike, sør for Bordeaux. Fint sammensatt og sval aroma preget av mørke bær og tørket frukt, innslag av krydder, lær og fat. Fint utviklet i smak, preg av mørke bær og tørket frukt, urter, krydder, lær og fat, fast ettersmak. Passer til lam, storfe og småvilt.

#### **Tezza Amarone Valpolicella**

**kr. 792,-**

*Druer: Corvina, Corvinone og Rondinella*

En kompleks og elegant amaronevin fra Italia, med god kompleksitet av røde bær, urter, rosiner, pipetobakk, anis og godt integrert eik. Til tross for en tørr stil, passer vinen godt til kraftige og sterke matretter.

### **All vin kan inneholde sulfitter**

\*\*\*\*\*

#### **Alkoholfri rødvin eller hvitvin**

**0,7 kr. 185,-**

#### **Øl**

(inneholder: hvete)

**fl. 0,33 kr. 75,-**

**bx. 0,5 kr. 95,-**

#### **Alkoholfri Øl**

(inneholder: hvete)

**fl. 0,33 kr. 55,-**

\*\*\*\*\*

## **BRENNEVIN**

### **Gin**

#### **Walcher Gin La vita e bella**

**4 cl. 126,-**

Aroma av einebær og krydder.

Smak av einebær, sitrus og krydder.

### **Likør**

#### **Biostilla Sambuca Excellence**

**4 cl. 112,-**

Aroma av anis. Smak av anis og sitrus.		
<b>Cointreau</b>	4 cl.	98,-
Likør med preg av sitrus og urter. Søt.		
<b>Tia Maria</b>	4 cl.	65,-
Søt likør med preg av kaffe og urter, middels fylde.		
<b>Baileys Original Irish Cream</b>	4 cl.	65,-
Søt, tyktflytende og middels fyldig, preg av fløte og sjokolade.		
<b>Vodka</b>		
<b>Biostilla Premium Vodka</b>	4 cl.	105,-
Aroma med innslag av gress og krydder.		
Ren og balansert smak.		
<b>Cognac</b>		
<b>Tesseron Cognac XO no. 90</b>	4 cl.	149,-
Fokusert og kraftig smak av pære, tørket frukt, nøtter og krydder.		
<b>Whisky</b>		
<b>Tullamore Dew</b>	4 cl.	118,-
Hagefrukter, ristet eik og kremet vaniljesødme.		
<b>Bitter</b>		
<b>Jägermeister</b>	4 cl.	105,-
Søt bitter med middels fylde.		
Ettersmak med god bitterhet og lengde.		
<b>Vermute</b>		
<b>Martini Bianco</b>	5 cl.	65,-
Søt vermut med middels fylde og innslag av kanel, vanilje og litt malurt.		

\*\*\*\*\*