



## Vitt vin

Glas    Flaska

### **Canyon Road, Pinot Grigio, Kalifornien**

**95 kr    385 kr**

**Smak:** Fruktig, medelfyllig, torr smak med finstämda toner av gröna äpplen och citrus zest i avslutningen.

**Passar till:** Fisk och skaldjursrätter, pasta, eller kycklingsallad med en krämig dressing.

### **Cono Sur Organic, Chardonnay EKO, Chile 115 kr    465 kr**

**Smak:** Komplex smak med balanserad syra och toner av citrus, persika och mineral i avslutet.

**Passar till:** Skaldjursrätter eller ljust kött med krämiga tillbehör och till hårdost med nötiga inslag så som lagrad grevé.

### **Spier, Sauvignon Blanc, Sydafrika**

**135 kr    550 kr**

**Smak:** Fruktig, aromatisk smak med inslag av päron, krusbär, ananas, nässlor, bivax och lime.

**Passar till:** Fisk & Skaldjur

### **Cà Del Magro, Custoza Superiore, Italien 145 kr    600 kr**

**Smak:** *Mycket aromatiska smaker av saffran, ananas, persika, citrus och en lätt jästighet som balanseras fint av en lätt mineralton.*

**Passar till:** *Mycket gott på egen hand men vinet passar även utmärkt till skaldjur eller rå fisk som ostron, sashimi och sushi.*

### **Cuvée de Silex Bernard Fouquet,**

**145 kr    600 kr**

**Chenin Blanc, Frankrike**

**Smak:** Fruktig, något aromatisk smak med inslag av fat, krusbär, galiamelon, päron, bivax och citrus.

**Passar till:** *Fisk, skaldjur & snacks*



Rött vin	Glas	Flaska
<b>Canyon Road, Merlot, Kalifornien</b>	<b>95 kr</b>	<b>385 kr</b>
<b>Smak:</b> Mjuk, relativt torr, inbjudande fruktighet. Generösa toner av mörka plommon och blåbär. <b>Passar till:</b> Sällskapsvin, hårda ostar, kyckling eller fläskfilé. Prova gärna till en grillad, smakrik fiskrätt.		
<b>Thabilk, Shiraz, Australien</b>	<b>115 kr</b>	<b>485 kr</b>
<b>Smak:</b> Mjuk fyllig, balanserad smak med inslag av mörka bär, stall, hö och tobak. <b>Passar till:</b> Klassiska vilt rätter, entrecôte, grillat ankbröst, rödvinssky och mustiga grytor.		
<b>Douglas Green, Melot, Sydafrika</b>	<b>115 kr</b>	<b>485 kr</b>
<b>Smak:</b> Medelfyllig med druvtypisk smak av viol, mörka bär och sammetslena tanniner med en lång fruktig eftersmak. <b>Passar till:</b> Örtkryddat kött, krämig risotto el potatisgratäng, timjansrostad potatis. Även till krämiga pastarätter eller vällagrad hårdost av ko.		
<b>Abbots Delaunay Carnigan, Languedoc-Roussillon, Frankrike</b>	<b>115 kr</b>	<b>485 kr</b>
<b>Smak:</b> Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av plommon, skogshallon, choklad, viol och vanilj. <b>Passar till:</b> Lamm & nötkött		
<b>Estola, Tempranillo &amp; Cab. Sauvignon, Spanien</b>	<b>120 kr</b>	<b>500 kr</b>
<b>Smak:</b> Medelfyllig, mjuk, rund och välbalanserad smak med fatkaraktär och inslag av läder, torkade öreter, kanel, körsbär och cigarr. <b>Passar till:</b> Grillade rätter som fisk, lamm, kyckling, lövbiff samt ugnrostade grönsaker, smakrika köttgrytor och mellanlagrad ost gärna manchego.		
<b>Mouton Cadet, Bordeaux, Frankrike</b>	<b>135 kr</b>	<b>550 kr</b>
<b>Smak:</b> Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, ceder, kakao, blåbär och örter <b>Passar till:</b> Lamm & nötkött		
<b>Substance CS, Cabernet Sauvignon, USA</b>	<b>145 kr</b>	<b>600 kr</b>
<b>Smak:</b> Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av plommon, mörk choklad, svarta vinbär, mynta, nougat, kryddor och kaffe. <b>Passar till:</b> Lamm & nötkött		
<b>Casa Amarone Appassimento, Organic, Italien</b>	<b>155 kr</b>	<b>620 kr</b>
<b>Smak:</b> Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, chokladpraliner, romrussin och vanilj. <b>Passar till:</b> Rätter av mörkt kött eller till lagrade hårdostar.		



## Mousserande

Glas    Flaska

### **Bach Brut, Cava, Spanien (vegan)**

**99 kr**

**385 kr**

**Druvor:** Macabeo, Xarel-lo, Parellada

**Smak:** Medelfyllig, torr med smak av citrus, gula äpplen och ett balanserat avslut.

**Passar till:** Idealiskt för aperitif, till smårätter och till förrätter med skaldjur.

### **Bonchelli Prosecco, Italien (ekologisk)**

**110 kr**

**395 kr**

**Druvor:** Glera 100%

**Smak:** Frisk, fruktig och balanserad torr smak med inslag av gröna äpplen, päron, citrus och mineral samt en lång och fräsch avslutning.

**Passar till:** Aperitif, småplock och skaldjur.

## Champagne

Glas    Flaska

### **Etienne Dumot Brut, Frankrike**

**145 kr**

**850 kr**

**Druvor:** Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

**Smak:** Öppen och ihållande smak av jordgubb, päron, citron, citrontimjan, hasselnötter med bra längd och elegant mousse.

**Passar till:** Från apéritif till havets läckerheter eller med småplock och en god charktallrik.