

## RØDVIN *Red wine*

### *Frankrike*

**Ch. Coucheroy rouge, Bordeaux** 1/1 kr 448,-

Fra graves-området sør for byen Bordeaux. Elegant med en ren rubin farge, fruktig stil med et svakt jordlig innslag. Middels fylde. Passer til det meste av rødt kjøtt.

**Chateaneuf Du Pape, Rhône** 1/1 k 690,-

Dyp karmosinrød farge. Kraftfull og kompleks aroma med mye krydder og moden frukt. I munnen finner vi en fyldig fruktig vin med mye kraft og god struktur og myke velintegreerte tanniner. Lang avslutning med hint av kanel og modne plommer. Vinen tilbringer 12 måneder på eik

**Joseph Faiveley Bourgogne, Burgund** 1/1 kr 495,-

Mørk granatrød farge. Aromaer av solbær og mørke bær. Fyldig smak av mørke bær med noe sødme. 50% av vinen er lagret 18 måneder på eikefat. Laget av 100% Pinot Noir. Passer godt til rødt kjøtt og ost .

**Robert Skalli merlot -Languedoc** 1/1 kr 368,-

Dyp rød farge, fruktig nese og smak med innslag av sjokolade og vanilje. Fyldig og rund. Passer til lam, and og smaksrike oster.

### *Spania*

**Faustino v, Rioja** 1/1 kr 398,-

Den mest populære av Faustinoene. En vin med god fylde og klart fatpreg. Dette er en typeriktig Rioja. Passer til lam, okse og storvilt.

**Castillo perelada crianza** 1/1 kr 368,-

Fatlagret rødvin basert på den klassiske druen Tempranillo, samt en liten del Grenaha. Fyldig og smaksrik med behagelig tanniner. Passer best til kraftige kjøttretter. Anbefales!

### *Italia*

**Luigi righetti – Valpolicella classico** 1/1 kr 348,-

En myk og god italiensk vin med en bløt og fin syre. Typeriktig italiensk valpolicella. Passer til fisk, pizza og pasta.

**Luigi Righetti – Amarone della valpolicella** 1/1 kr 448,-

Det beste av det beste fra Italia, stor vin for de kresne. Mørk, dyp rød farge. Sødmefull duft av plommer, kirsebær og tørket frukt. Passer til retter av vilt og storfe, men også ypperlig til ost eller et glass som ren nytelse.

**Chianti Ruffino** 1/1 kr348,-

Typeriktig ung chianti med rubinrød farge, middels fylde og ren, fruktig stil. Passer perfekt til pasta, både med tomat og fløtesaus.

**Riparosso, Montepulciano d'Abruzzo** 1/1 kr 398,-

Rubinrød farge. Fruktig duft og smak som bringer tanken mot bringebær og kirsebær. Fyldig, rund og harmonisk i munnen. Vinen har et opphold på 7 måneder på slovenske eikefat. 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Barbera d'Alba Superiore "Vi Veje", Piemonte** 1/1 kr 445,-

Dyp rubinrød farge med lilla toner. Duft av bjørnebær og bringebær og en lett, krydret avslutning. Kompleks, fruktig og fyldig i munnen med diskret velintegreerte tanniner. Vinen er lagret 18 måneder på fransk eik. 100% Barbera.

**Virna Barolo DOCG, Piemonte** 1/1 kr 645,-  
Rubinrød farge. Rike komplekse aromaer av fioler, plommer og kirsebær samt krydder; kanel, pepper, lakris og hint av tobakk og hvite trøfler. Fyldig og velbalansert i munnen med fine tanniner og god struktur. Elegant og harmonisk, lang ettersmak. Lagres i slovenske eikefat i 24-30 måneder. Tappes så på flaske uten filtrering. 100% Nebbiolo

## *Portugal*

**Flor de crasto, Duoro** 1/1 kr 348,-  
Fruktig vin, med duft av plommer, bjørnebær og duorodalens særegne krydderpreg  
Har høstet meget god kritikk fra vinkjennere. Passer til lam, småvilt og grillede retter

## *Sør-Afrika*

**Allesverloren cabernet sauvignon** 1/1 kr 368,-  
Spennende vin med meget høy kvalitet, etter 12 mnd lagring på fat har vinen utviklet en flott struktur med markante tanniner og duft av solbær og vanilje. Passer til kraftige kjøttretter, biff og ost.

## *USA*

**Ravenswood vintners blend- california** 1/1 kr 358,-  
Dyp rød, stor fruktig nese og smak med innslag av anis og mørke bær, rund og god fylde. Laget av 100% zinfandel. Passer til krydrete retter av lam og vilt.

## *Australia*

**Redfin shiraz-grenache** 1/1 kr 348,-  
Dette er en frisk saftig og fruktig vin med den delikate bjørnebæraromaen som er så typisk for god ung shiraz. Og grenache tilfører raffinement og attraktiv aroma. Passer til rødt kjøtt og lette viltretter.

## **HVITVIN** *Whitewine*

### *Frankrike*

**Laforet Chardonnay** 1/1 kr 398,-  
En harmonisk og velsmakende vin med stor fruktig bouquet og smak. Meget frisk og tørr med middels fyldighet. Passer utmerket til det meste av fisk. Tørr.

**Truckheim pinot gris reserve, Alsace** 1/1 kr 428,-  
Alsacevin kalles ofte vinhandlerens best bevarte hemmelighet. Fruktig, svakt krydret aroma og smak. Fyldig og rund med distinkt karakter. Passer til fisk og skalldyr. Tørr

**Truckheim gewurztraminer grand cru brand, Alsace** 1/1 kr 448,-  
Dette er en virkelig toppvin! Brand er en av 51 vinmarker i Alsace med rett til betegnelsen grand cru. Dette betyr at denne vinen er laget av spesielt utvalgte fullmodne druer med gewurztraminer tydelige kjennetegn; duft av roser og ingefær. Passer til asiatiske retter, og kraftige oster.

**Chablis Domaine des Malandes, Burgund** 1/1 kr 448,-  
Produsentens vinfilosofi er at vinen skal utrykke terroir, derfor benyttes ingen fatlagring  
Vinen har en lys strågul farge, stor friskhet og middels fylde. Tørr.

**Sauvignon Touraine** 1/1 kr 348,-  
Aromatisk, ren, frisk og fyldig med god fruktsødme. Behagelig ettersmak. En smaksrik vin med innslag fra friske druer og eksotiske frukter. Tørr.

**Balland-Chapuis Pouilly-Fumè 05, Loire** 1/1 kr 495,-

Klassisk og fersk pouilly-fumé med preg av solbærblader, mineraler og overtoner av røyk på duft. Sylrig, stram og flott i munnen med fin lengde. Førstevalg til skalldyr og sjømat.

**Sancerre Domaine Henry Natter, Loire** 1/1 kr 495,-  
Frisk, elegant duft der de herbale elementene fra druen er tonet litt ned. Kompleks smak med fin bredde. Innslag av melon, solbærblader og nyslått gress. God Lengde. Gullmedalje på "Foire de Vins de Sancerre".

### *Spania*

**Castillo perelada, Blanc de blanc** 1/1 kr 358,-  
En god og velbalansert vin med komplekse nyanser av eikefat og en lang aromatisk ettersmak. En vin som passer best til fisk og skalldyrretter.

### *Italia*

**Ca delle rose, Soave classico** 1/1 kr 348,-  
Druer som trebbiano og Garganega benyttes for å få frem en frisk og fruktig vin med middels fylde. Drikkes enten som aperitif, fisk og skalldyrretter. Tørr

**Fontanafredda Roero Arneis, Piemonte** 1/1 kr 395,-  
Aromatisk duft av eksotiske frukter, pærer og et lite innslag av akasia honning. Rik på smak med god fylde, flott frukt og friskhet. 100% arneis drue. Passer til fisk og skalldyr.

### *Tyskland*

**Anselmann Riesling kabinet, Pfalz** 1/1 kr 395,-  
Lys strågul farge. Elegant og fruktig vin med aroma som minner om aprikos, sitrus, modne epler og honning med minerale toner. I munnen er den halvtørr, fruktig med lang ettersmak til slutt. En typisk Riesling fra den sørlige delen av Pfalz.

### *Sør-Afrika*

**Hill & Dale sauvignon blanc** 1/1 kr 368,-  
Ung og lett-drikkelig vin som nytes like gjerne til mat som alene. Med en smak av stikkelsbær og asparges, behagelig sødme er dette en vin som er skapt for vår og sommer.

**Zonnenbloem chardonnay** 1/1 kr 358,-  
Vinen har en middels dyp grønn gul farge. Smaken er fin og fruktig preget av sitrus og ananas. Kan fint nytes alene, men ypperlig som tilbehør til kylling eller fiskeretter.

### *Australia*

**Redfin chardonnay** 1/1 kr 348,-  
En frisk vin med en avrundet kjeksaktig duft som balanseres av en frisk touch av sitron. Kortvarig lagring på eikefat gir vinen en anelse smøraktig, kremet karakter. Passer til kraftige skalldyrretter, pateer og oster.

**Rosèvin** *Rosèvines*

### *Italia*

**Mascariarelli rosato, Abruzzo** 1/1 kr 368,-  
Laget fra montepulciano druen, som egner seg meget godt til rosèvin. Flott sylrlighet og med en duft og smak i retning av kirsebær, blomster og friske urter. Passer til lyst kjøtt og fisk, men også alene.

**Champagne** *Champagne*

**Pommery brut royal** 1/1 kr 648,-  
Den klassiske pommery champagnen. Brut royal har en frisk, lett og raffinert stil. God fylde og en elegant korrekt tørrhet i finish. Serveres alene eller til friske sommerretter.

## Musserende vin

*Cava*

*Spania*

Castillo perelada brut reserva

Elegant og balansert cava, med en lukt av sitrus. Tørr

1/1 kr 388,-

## Dessertvin

*Dessertvines*

Chateau du levant Sauternes, Bordeaux-Frankrike

glass kr 64,-

Gylden. Fruktig duft med innslag av honning, tørket frukt, kokos og sitrusmarmelade. Søt, fruktig smak med innslag av honning, tørket frukt, fat og botrytis. Perfekt følge til ost og desserter.

Arzimo Passito, Veneto-Italia

glass kr 64,-

Ravgul. Flotte, innsmigrende dufter av mandarin, mandel og tørkede aprikoser. Smaken er søt, men med en friskhet som gir den en nydelig balanse. Lang ettersmak som gjør at du får lyst på en slurk til. Passer til fruktdesserter og kaker – spesielt med nøttebunn.

Graham's late bottled vintage, Duoro -Portugal

glass kr 64,-

Dyp rød farge, konsentrert duft av tørket frukt og bær. Svært smaksrik og med fine nyanser av krydder og sjokolade. Utmerket følge til søte kaker, desserter og ost.

Noval Tawny Reserve, Duoro -Portugal

glass kr 64,-

Dyp rød farge, konsentrert duft av tørket frukt og bær. Svært smaksrik og med fine nyanser av krydder og sjokolade. Utmerket følge til søte kaker, desserter og ost.

Leacock's 5 years Madeira

glass kr 64,-

Klar gyllen farge. Intens og kompleks aroma med innslag av tørket frukt, vanilje og krydder. Fruktig og frisk vin flott balanse og lang ettersmak.

Oloroso Solera 1847, Sherry

glass kr 64,-

Elegant Cream er det rette ordet for denne utsøkte blend. Denne Oloroso er av naturen meget tørr men har blitt oppmjuket gjennom at vin av den søte Pedro Ximenes druen er tilsatt. Aroman er meget rund, ren og dyp. Den har en fløyelsbløt fylde som er meget utmerkende i munnen. Denne vin nytes perfekt som den er eller over is. Passer til oster og sammen med dessert.

---

*Husets rødvin*

El Cruzero Merlot- Chile

1/1 kr 329,-

½ kr 169,-

gl. kr 68,-

*Husets hvitvin*

Adamo chardonnay - Italia

1/1 kr 329,-

½ kr 169,-

gl. kr 68,-

*Alkoholfri hvitvin/rødvin*

Inglenook, chardonnay

1/1 kr 199,-

Inglenook, cabernet sauvignon

gl. kr 45,-