

# Champagne

---

## ***Brimoncourt Brut Regence***

*Producent: Brimoncourt*

*Ursprung: Frankrike · Druva: Chardonnay, Pinot Noir.*

*En elegant, klar gyllene färg med fina små bubblor. Doft av vita blommor, fruktiga toner samt inslag av rostat bröd och citrus. En perfekt balanserad champagne, med bra friskhet och inslag av citrus, samt en lång eftersmak.*

*Glas - 135:-*

*1/1 (75cl) - 775:-*

*Magnum (1,5 l) - 1550:-*

## ***Brimoncourt Blanc de Blanc***

*Producent: Brimoncourt*

*Ursprung: Frankrike Druva: Chardonnay*

*En ljus gyllene färg med eleganta små bubblor. Doften öppnas med typiska toner av rostad brioche och inslag av vita blommor samt havtorn. En balanserad champagne med inslag av citrus, grapefruktzest. Lång eftersmak med eleganta mineraltoner.*

*1/1 - 895:-*

## ***Brimoncourt Brut Rosé***

*Producent: Brimoncourt*

*Ursprung: Frankrike Druva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Hallonrosa färg. En doft med typiska toner av hallon, melon och inslag av citrus. Smaken är frisk och elegant med inslag av röda bär, rosor, honung och kanel.*

*1/1 - 925:-*

## ***Brimoncourt Extra Brut***

*Producent: Brimoncourt*

*Ursprung: Frankrike*

*Druva: Pinot Noir, Chardonnay*

*Ljus gyllene färg med småbubblor. Elegant doft med inslag av citrus, frukt och mineraler. Torr och intensivt frisk smak av citrus och vit frukt.*

*Passar utmärkt som apertif och till exempel ostron.*

*1/1 - 945:-*

## ***Taittinger Brut Reserve***

*Producent: Taittinger*

*Ursprung: Frankrike · Druva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Medelstor, ung, frisk och fruktig doft med fin Chardonnaykaraktär och tydlig brödighet. Elegant, torr och fruktig smak med utmärkt balans*

*samt*

*fin mousse. Lång eftersmak med elegant fruktighet och fin syra.*

*Passar som apertif, eller till eleganta fisk- och skaldjursrätter.*

*Magnum (1,5 l) - 1770:-*

*Dubbel magnum (3 l) - 3750:-*

*Methuselah (6 l) - 7500:-*

***Santa Tresa Il Grillo Spumante***

*Producent: Santa Tresa*

*Ursprung: Italien, Sicilien, Vittoria*

*Druva: Grillo*

*Halmgul färg med guldfärgade reflexer. Doften är fruktig och blommig med toner av citrus, vilda vårblommor, nektariner och vit persika.*

*Vinet har en fin, livlig mousse, en frisk syra och en välbalanserad, koncentrerad, fruktig smak med dominans av apelsinblom och citron.*

*1/1 - 445:- / glas 99:-*

***Bleu de Mer rosé***

*Producent: Bernard-Magrez*

*Ursprung: Languedoc, Frankrike · Druva: Grenache, Cinsault.*

*Ljus, kristallklar, rosa i färgen. Doft av geléhällon och rosor.*

*Smaken är medelsyrlig med karaktär av solmogen grapefrukt och sommarbär.*

*Passar till sallader, skaldjur och aperitif.*

*Glas 18 cl 100:-*

*75 cl - 395:-*

*Magnum 150 cl - 795:-*

***Grand Cuvée 1531 rosé***

*Producent: Sieur d'Arces*

*Ursprung: Limoux, Languedoc, Frankrike*

*Druva: 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir*

*Ljusrosa i färgen. Doft av jordgubbar och hallon.*

*Frisk smak med balanserad syra och inslag av röda bär*

*1/1 - 465:-*

# Vita viner

## **Montipagano Trebbiano d'Abruzzo EKO**

Producent: Umani Ronchi

Ursprung: Abruzzerna, Italien

Druva: Trebbiano 90%, Ugni blanc 10%

Klar ljusgul färg.

Ung frukt och frisk stil med persika och citrustoner.

Passar utmärkt till fisk, fågel och skaldjur, fisksoppor och sällskapsdryck.

1/1 - 375:- / glas 95:-

## **Ruppertsberger Nussbier Riesling Kabinett**

Producent: Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Druva: Riesling

Gul-grön i färgen. Stor, ren doft med toner av honung, citrus, mognaäpplen, torkade aprikoser samt druvtypiska toner av petroleum och mineral.

Smaken är halvtorr, frisk och fruktig med ett härligt långt avslut. Passar till kryddstark mat, matiga sallader, eleganta fiskrätter

och lättare fruktdesserter.

1/1 395:- / glas 100:-

## **Ribeauvillé Riesling**

Producent: Ribeauvillé

Ursprung: Alsace, Frankrike

Druva: Riesling

Ljusgul i färgen med gröna inslag. Druvtypisk doft med mineraliska toner.

Torr, välbalanserad med inslag av citrus och lång eftersmak. Passar till skaldjur och olika rätter med hög syra.

1/1 - 460:- / glas 120:-

## **Soave Classico Montresor**

Producent: Montresor

Ursprung: Veneto, Italien

Druva: Garganega

Ljusgul i färgen. Druvtypisk doft med inslag av tropiska toner.

Smaken är välbalanserad syra, inslag av exotisk frukt och citrus.

1/1 - 460:- / glas 120:-

## **Eden Valley Chardonnay**

Producent: Berton Vineyards

Ursprung: South Australia, Eden Valley

Druva: Chardonnay

Klar ljusgul färg. Frisk och fruktig doft med toner av persika, aprikos, nektarin, solmogen citron och visst inslag av jasmín. Vinet har en frisk

syra med en något krämig textur och inslag av persika, citrus, rostad mandel och välbalanserad ek.

1/1 - 485:- / glas 125:-

## **Rheingau Riesling Classic**

Producent: Jakob Jung

Ursprung: Rheingau, Tyskland

Druva: Riesling

Klar ljusgul färg. Ung fruktig doft med inslag av citrus och aprikos. Torrt smakrikt friskt vin med visst mineralinslag.

Passar utmärkt till skaldjursrättningar. Gärna med lite hetta.

1/1 - 490:- / glas 125:-

## **Mademoiselle de T Sauvignon blanc**

Producent: Château de Tracy

Ursprung: Pouilly Fumé, Loire, Frankrike

Druva: Sauvignon blanc

Ljust gyllene i färgen. Doft av citrusfrukter såsom citron, apelsin och passionsfrukt. Elegant, rik smak med inslag av citrus och mineraltoner.

Bra och balanserad eftersmak med inslag av citronzest.

1/1 520:- / glas 130:-

## **Chablis Olivierieira Lecestre**

Producent: Domaine De Olivierieira Lecestre

Ursprung: Chablis, Frankrike

Druva: Chardonnay

Gyllengul färg med gröna inslag. En fräsch och elegant doft med inslag av citrus och blomtoner. Smak av citrus och grapefrukt med en lång och elegant avslutning. Passar fint till fisk och skaldjur.

1/1 - 540:- / Magnum (1,5l) - 980:- / glas - 135:-

# Vita viner

---

## *Granbazán Etiqueta Verde Albariño*

*Producent: Granbazán*

*Ursprung: Rias Baixas, Spanien*

*Druva: Albariño*

*Ljust gul i färgen. Doft med inslag av citrus, gröna äpplen och mineraler. Smak av lime och mineral samt en fin syra. Serveras med fördel till maträtter med skaldjur.*

*1/1 - 555:- / glas 140:-*

## *MYO Pinot Blanc*

*Producent: Zorzettig*

*Ursprung: Friuli, Italien*

*Druva: Pinot Blanc*

*Klar gröngul färg. I doften hittar man inslag av gula äpplen, vita blommor samt gul persika. Smaken är frisk med en mjuk och behaglig syra.*

*1/1 - 555:- / glas 140:-*

## *Högl Grüner Veltliner J&G*

*Producent: Weingut Högl*

*Ursprung: Wachau, Österrike*

*Druva: Grüner Veltliner*

*Ljust gulgrön i färgen. Inbjudande och aromatisk i doften med exotiska varma inslag. Harmoniskt syrlig och fruktig i smaken.*

*1/1 - 555:- / glas 140:-*

## *Merryvale Chardonnay*

*Producent: Merryvale Vineyards*

*Ursprung: Napa Valley, USA*

*Druva: Chardonnay*

*Gyllengul i färgen. Doften öppnas upp med rostad mandel och fatkaraktär för att sedan gå mot en fruktigare toner med ananas, mogen persika och citrus. Smaken är fruktig med mjuk syra, mineralslika inslag och hög koncentration.*

*1/1 - 895:-*

## *Almalarga Godello*

*Producent: Alma das Donas*

*Ursprung: Ribeira Sacra, Galicien, Spanien*

*Druva: Godello*

*Halmgul i färgen. Fruktig, blommig doft med inslag av mogna päron, äpplen och persika. Mjuk och mild i smaken, nästan krämig, där den mogna frukten återfinns i vinet.*

*1/1 - 555:- / glas 140:-*

# Röda viner

## **Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo**

Producent: Umani Ronchi  
Ursprung: Abruzzerna, Italien  
Druva: Montepulciano

Hög intensitet med blå-röd färgnyans. Ung och mustig med karaktär av körsbär, björnbär, örter och choklad. Ung och saftig med balanserad syra och karaktär av körsbär, mörka bär, choklad och örter.

1/1 - 375:- / glas 95:-

## **Bardolino le Banche di san Lorenzo**

Producent: Montresor  
Ursprung: Veneto, Italien

Druva: Rondinella, Corvina, Molinara, Negrara

Klarröd färg. Doft med inslag av körsbär och viol. Ett lätt vin med inslag av röda bär och en liten kryddighet. Serveras med fördel till charkuterier eller grillad fisk.

1/1 - 395:- / glas -- 105:-

## **Barbera del Monferrato**

Producent: Vicara  
Ursprung: Monferrato, Piemonte, Italien  
Druva: 95% Barbera, 5% Fresia

Rubindröd i färgen, rik och fruktig, druvtropisk doft med inslag av viol och vanilj.

Friskt vin med bra syra, inslag av röda bär.

1/1 - 430:- / glas - 110:-

## **Gloria de Moya**

Producent: De Moya  
Ursprung: Valencia, Spanien  
Druva: Monastrell

Mörkröd färg med hög intensitet. Doft av mogen bärfrukt och franska ekfat. Tydliga mjuka tanniner i smaken där bärtonerna återfinns.

Passar bra till grillat kött.

1/1 - 430:- / glas - 110:-

## **Damana 5**

Producent: Tabula Bodags y Vinedos  
Ursprung: Ribera del Duero, Spanien  
Druva: Tempranillo

Djupt körsbärsröd färg. Balanserad doft, röd frukt och inslag av ek. Smak av röda bär med inslag av vanilj.

Passar till köttretter med eleganta säser och tillbehör.

1/1 - 470:- / glas - 120:-

## **Chianti Classico Querciavalle**

Producent: Famiglia Losi  
Ursprung: Toscana, Italien

Druva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Djupt rubindröd färg. Generös doft med körsbär, viol och kryddor.

Balanserade tanniner med inslag av röda bär, vanilj och en lång härlig eftersmak.

1/1 - 490:- / glas - 125:-

## **Capitel della Crosara Ripasso**

Producent: Montresor  
Ursprung: Valpolicella, Veneto, Italien  
Druva: Corvina, Rondinella

Mörkröd i färgen. Doft av bär, tobak och en aning läder. Rund fyllig smak av bär och torkad frukt. En bra balanserad ripasso.

1/1 -- 490:- / glas - 125:-

## **Les Marnes Rouge - Madame des Fontaynes**

Producent: Chateau de Tracy  
Ursprung: Menetou-Salon, Frankrike  
Druva: Pinot Noir

Ljust röd i färgen. Doften har en balans och textur, har inslag av jordgubbar och hallon. Smaken är av röda bär och en touch av salt.

1/1 - 520:- / glas - 130:-

## Röda viner

---

### ***La Petite Lune***

*Producent: Domaine de Chevalier-Famille Bernard*

*Ursprung: Bordeaux, Frankrike*

*Druva: 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon*

*Rubinröd i färgen. Intensiv doft av röda och svarta bär, men också peppriga och blommiga toner. Smaken är fruktig, mjuk och silkeslen som stannar kvar länge. En klassisk bordeaux-känsla.*

*1/1 - 540 / glas 135:-*

### ***MYO Refosco***

*Producent: Zorzettig*

*Ursprung: Friuli, Italien*

*Druva: Refosco*

*Mörkt, djup rödviolett i färgen. Doften är fruktig med inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, plommonsylt och tobak. Smaken har inslag av mörka bär samt silkeslena tanniner.*

*1/1 - 555:- / glas 140:-*

### ***Casisano Rosso di Montalcino***

*Producent: Tommasi*

*Ursprung: Montalcino, Toscana, Italien*

*Druva: Sangiovese*

*Klar och rubinröd färg. Intensiv och koncentrerad doft med druvtypisk frukt såsom körsbär, plommon och röda bär. Örtiga toner och en integrerad fatkarakter. Smaken är medelfyllig, komplex och bärig med en frisk balanserad syra, kryddiga fattoner och integrerade tanniner. Långt balanserat avslut. Serveras gärna till smakrika pastarätter med nöt- eller lammkött samt till grillade köttträtter.*

*1/1 - 560:- / glas 140:-*

### ***Crozes Hermitage***

*Producent: Domaine Lombard*

*Ursprung: Rhône, Frankrike*

*Druva: Syrah*

*Mörkröd i färgen. I doften finner man röda bär, hallon, lakrits. Smaken ger en angenäm tanninstruktur med inslag av jordgubb, tryffel och vitpeppar.*

*1/1 - 595:-*

### ***Anjoli Priorat***

*Producent: Celler Ardevol*

*Ursprung: Priorat, Spanien*

*Druva: Garnacha, Cabernet Sauvignon*

*Rubinröd färg. Doft av färska bär och tobak.*

*Fylligt vin med välintegrerade tanniner och ger karaktär av plommon och hjörnbär.*

*Passar bra till lamm och nöt tillsammans med grillade grönsaker.*

*1/1 - 625:-*

### ***Barbaresco Patrizi***

*Producent: Cantine Manfredi*

*Ursprung: Piemonte, Italien*

*Druva: Nebbiolo*

*Färgen är rubinröd med orangea reflexer.*

*Doften är fruktig och intensiv. Smaken är torr, fyllig, fruktig och kraftfull.*

*Lång eftersmak. Serveras med kraftigare köttträtter eller vilt.*

*1/1 - 645 :-*

## Röda viner

---

### *Châteauneuf du pape - Classic red*

Producent: Domaine Saint Préfert.

Ursprung: Châteauneuf du pape, Rhône, Frankrike.

Druva: 60% Grenache, 40% Mourvèdre.

Djupröd i färgen. Doft av mörka bär, peppar och lakrits. Smaken är kraftig med mjuka, mogna tanniner.

Serveras med fördel till mustiga rätter med mörkt kött, gärna grytor eller stekar.

1/1 - 795:-

### *Merryvale Merlot*

Producent: Merryvale Vineyards

Ursprung: Napa Valley, USA

Druva: Merlot

Mörkröd färg. Doften är rik och fyllig med inslag av kryddor, kaffe och mörka bär. Fyllig smak med mörka bär som t ex svarta vinbär, peppar, anis samt jordubbar. Mjuka tanniner och trevlig syra. Ett välbalanserat vin.

1/1 - 950:-

### *IL Sestante Amarone*

Producent: Tommasi

Ursprung: Valpolicella, Veneto, Italien

Druva: Corvina, Rondinella, Molinara

Intensiv djupröd färg. Stor utvecklad nyanserad doft med inslag av mörka bär, torkad frukt, kryddor, mjölkchoklad, vanilj och fat. Komplex, elegant och fyllig smak med tydliga inslag av den karaktäristiska tonen av torkade druvor. Vinet har en balanserad syra och tanninstruktur och ett långt fylligt avslut. Serveras med fördel till kraftiga kötträtter med något sött tillbehör, exempelvis helstekt oxfilé med italiensk potatiskaka och smörfrästa kantareller.

1/1 - 795:-

### *Château Palmer Margaux 2004*

Producent: Château Palmer

Ursprung: Margaux 3ème Cru Classe, Frankrike

Druva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Doften är rik med mörk frukt, svarta vinbär, mullbär, choklad, kaffe och fat.

Smaken är torr, frisk och fruktig med solmogen frukt.

Bra balans, bra syra och inslag av plommon, mörk choklad, ceder, örter, blyerts och nya fat.

Ett torrt, friskt och fruktigt vin med klassisk, mörk frukt, bra syra och lång, elegant eftersmak.

Detta vin som precis börjat sin resa kan avnjutas nu med all dess ungdomlighet och spänst eller lagras och nå sin topp om femton till tjugo år.

Klassat som ett av världens bästa viner.

1/1 - 4997:-

## Dessertviner

---

### *Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti*

*Producent: Ruffino*

*Ursprung: Toscana, Italien*

*Druva: Malvasia, Trebbiano*

*Vinet har bärnstensfärg. Doft av apelsinskal, honung, peppar och lite kanel. Smaken är söt och aromatisk. Eldigheten i vinet är tydlig med sina 15,5% alkohol. Karaktär av russin, torkad aprikos och vanilj. Serveras traditionellt till biscotti, men fungerar utmärkt till desserter med nötter eller ostar.*

*Glas (6cl) 108:- - 1/1 (37,5) - 695:-*

### *Monbazillac Jour de Fruit*

*Producent: Domaine l'Ancienne Cure*

*Ursprung: Monbazillac, Frankrike*

*Druva: 90% sémillon, 10% muscadelle*

*Klar gyllengul färg. Nyanserad fruktig doft av vit persika, kanderade frukter och honungsceder. Riklig, tät och fyllig smak med balanserad livlig frukt. Ett ekologiskt dessertvin tillverkat på botrytiserade druvor. Serveras med fördel till till gåslever, blåmögelost eller desserter.*

*Glas (6cl) 72:- - 1/1 (37,5cl) - 395:-*

### *Dulce Monastrell*

*Producent: Bodegas Castaño*

*Ursprung: Murcia, Spanien · Druva: Monastrell*

*Ung och fruktig doft med inslag björnbär och körsbär, lakrits och choklad.*

*Smaken är söt och fyllig med en välbalanserad fruktsyra samt inslag av plommon, mörka bär och choklad.*

*Vinet går utmärkt till smakrika grönmögelostar som stilton, roquefort och gorgonzola.*

*Glas (6cl) 90:- - 1/1 (50cl) - 420:-*

### *Nivole*

*Producent: Michele Chiarlo*

*Ursprung: Italien, Piemonte*

*Druva: Moscato, Petit Grains*

*Ljust gul i färgen. Ung blommig druvtypisk doft med inslag av aprikos, päron och honung. Smaken är söt, pärlande och kryddig med inslag päron och fin friskhet.*

*Serveras med fördel till bärdesserter med lätt sötma.*

*glas (10cl) 85:- - 1/1 (37,5cl) - 295:-*



## Alkoholfria viner

---

### Mousserande

---

#### *Arc-en-ciel rosé mousseux*

*Producent: Arc-en-Ciel*

*Ursprung: Languedoc, Frankrike.*

*Druva: Grenache*

*Bärig, torr och vuxen smak av hallon, smultron och röda vinbär.*

*Passar utmärkt som apertif.*

*1/1 (20cl) - 95:-*

### Vitt

---

#### *Torres Natureo Free Muscat*

*Producent: Miguel Torres*

*Ursprung: Penedès, Spanien.*

*Druva: Muscat*

*Druvig, något blommig smak med inslag av päron, fläder och lime. Serveras vid cirka 6°C som sällskapsdryck, eller till exotiskt kryddade rätter av fisk eller kyckling, gärna med inslag av tropisk frukt.*

*1/1 - 270:- / glas - 69:-*