

VINLISTA

Husets viner 18 cl glas 1/1

Husets vita vin: 65 :- 220 :-

Husets vin varierar efter säsong –
hör med vår serveringspersonal vilket som gäller just nu!

Husets röda vin: 65 :- 220 :-

Husets vin varierar efter säsong –
hör med vår serveringspersonal vilket som gäller just nu!

Från Vinkällaren:

Mousserande Viner / Champagne : 1/1

Heidsieck & Co Champagne Blue Top, Frankrike 620 :-

Torr champagne med inslag av röda äpplen & grapefrukt, fylligt och fint.
Passar som apéritif, men också till en fin skaldjursrätt el. dy.

Demoiselle Champagne Brut, Frankrike 690 :-

Bra fruktighet av röda äpplen & citrus balanserad av frisk syra & mineraltoner.
Passar som apéritif, men också till en fin skaldjursrätt el. dy.

Demoiselle Champagne Brut Rosé, Frankrike 760 :-

Elegant roséchampagne med inslag av röda bär & smultron med en fin ton av citrus
Perfekt för ett speciellt tillfälle!

Antoinette d'Hauteville Champagne Brut, Frankrike 490 :-

En frisk, medelfyllig champagne med rostade toner & inslag av lime, citron & mineral
Passar lika väl till apéritif som till fisk, skaldjur & lättare rätter

Duc de Foix Cava Brut, Spanien 280 :-

Ett fint spanskt mousserande vin med torr, frisk smak av äpplen & citrus
Passar som välkomstdrink och även till lättare fisk- och skaldjursrätter

Australien:

The Lackey Chardonnay Kilkanoon, *Australien* 340:-

Stor och fruktig Chardonnay med mogna toner av persika, melon & fikon.
Passar till fågel, fisk, skaldjur och sallader.

Frankrike:

Château de la Roulerie Chenin Blanc, *Loire, Frankrike* 315:-

Ett smakrikt ekologiskt och biodynamiskt vin från Loiredalen med frisk smak och bra balans mellan mineral, citrus, päron och persika. Passar utmärkt till skaldjur, fisk och ljust kött.

J. Moreau & Fils Chablis Premier Cru, *Chablis, Frankrike* 540:-

En förstklassig chablis med torr & frisk smak med inslag av rostad mandel, citrus & kryddor.
Passar till fågel, fisk & skaldjur.

Muscadet Caves de la Nantaise, *Muscadet, Frankrike* 290:-

Torr, medelfyllig med inslag av mineral, gröna äpplen och örter. Passar till fisk & skaldjur.

Rieflé Bonheur Convivial Riesling, *Alsace, Frankrike* 315:-

Fräsch, frisk & torr Riesling med inslag av citrus & mineral.
Passar till lättare fisk- och skaldjursrätter samt sallader.

Italien:

Sartori Marani Bianco, *Veneto, Italien* 295:-

Torr & fruktigt vin med fatkaraktär. Passar till kraftigare fisk-, skaldjurs- & fågelrätter.

Titulus Verdicchio DOC, *Marche, Italien* 285:-

Torr, lätt, friskt och fruktigt vin med inslag av äpple & mineraler. Passar till sallader, fisk & skaldjur.

Nya Zeeland:

Mount Riley Sauvignon Blanc 315:-

Ett torrt, friskt & fylligt vin med inslag av citrus & exotiska frukter. Passar till fisk, skaldjur & sallader.

Sydafrika:

Darling Cellars Quercus Gold Chardonnay, *Sydafrika* 285:-

Lätt, fruktigt & balanserat vin med inslag av citrus, ananas & päron.
Passar utmärkt till kyckling, fisk & skaldjur samt sallader.

Diemersdal Sauvignon Blanc, *Sydafrika* 310:-

Frisk & fruktig smak med mineraltoner & lång eftersmak. Passar som apéritif och till fisk och skaldjur.

USA:

Edmeades Tin Roof Chardonnay, *Kalifornien, USA* 325:-

Fruktig och fyllig Chardonnay med inslag av citrus, vanilj, äpple & rostat fat. Ett allround-vin som passar till allt från sallad, fisk & fågel till fläskrätter och milda ostar.

Rosévin :

1/1

J. Moreau & Fils Rosé, Provence, Frankrike

280:-

Lätt, torr & fräsch smak med fin fruktighet och doft av jordgubb. Passar som apéritif och till lättare rätter.

Röda Viner :

1/1

Argentina:

Doña Paula Estate Malbec, Argentina

315:-

Medelfyllig, fruktig smak med inslag av mörka bär, kryddor & örter, passar till nöt, lamm & hårdost.

Chile:

Santa Rita 120, Cabernet Sauvignon, Chile

295:-

Stort, medelfylligt, friskt och fruktigt vin med smak av svarta vinbär, plommon & vanilj.

Passar till lite kraftigare rätter som nöt eller vilt, gärna stekt eller grillat.

Frankrike:

Côtes du Rhône "Les Épices", Rhône, Frankrike

305:-

Medelfylligt vin med rund och mjuk smak med inslag av röda bär & kryddor.

Passar till lättare köträtter och sallader.

Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike

520:-

Ett välkänt vin från södra Frankrike, lagrat på ekfat med stor och fruktig doft. Medelfyllig,

rund smak med inslag av mörka bär, kryddor & örter. Passar till lite robustare rätter av nötkött, lamm och ost.

Italien:

Cantalicí Chianti Classico 2004, Toscana, Italien

370:-

Klassisk, elegant Chianti med kraftig smak av mogen röd frukt och fruktigt kryddig eftersmak.

Passar till köträtter såsom grytor, grillat kött m.m.

Cascina Bruni Barolo, Piemonte, Italien

460:-

Ett mycket elegant, fylligt vin med djup granatröd färg och lång, behaglig eftersmak.

Passar bra till smakrika rätter av nöt & lamm samt till ost.

Rocca Trentatre Rosso Salento, Apulien, Italien

325:-

Mjuk & fyllig smak med inslag av ekfat, körsbär & laktrits. Passar till rätter av nöt, fläsk & kyckling

Sartori Amarone, Valpolicella, Italien

560:-

Amarone är ett stort, fylligt och kraftfullt vin från norra Italien med inslag av körsbär & katrinplommon.

Passar till kraftiga rätter av nöt, lamm & vilt samt hårdostar.

Spanien:

Lan Crianza, *Rioja, Spanien*

305 :-

Medelfylligt Riojavin, aningen kryddig smak med inslag av körsbär, örter och ekfat. Passar till pasta, kyckling & lättare köttträtter.

Sydafrika:

Warwick "The First Lady" Cabernet Sauvignon, *Sydafrika*

345 :-

Smaken är fyllig, fruktig och balanserad, med mjuka tanniner och frisk syra och inslag av torkade örter, rostade fat och choklad. Passar till kraftigare köttträtter som lamm, nöt & vilt.

USA:

Flamingo Bay Cinsaut Cabernet Sauvignon, *USA*

295 :-

Ett medelfylligt vin med smaker av röda bär, oliv och chili. Passar till pasta, kyckling & lättare köttträtter.

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Pinot Noir, *Kalifornien, USA*

540 :-

Ett välkänt kaliforniskt vin med kryddig och fruktig karaktär med inslag av plommon, mörka körsbär, och ekfat. Passar till fågel, kalv och småvilt.

Dessertvin

6 cl glas Flaska 50 cl

Santa Rita Late Harvest Moscatel, *Chile*

55 :-

350 :-

Vitt dessertvin av moscatel och gewürsttraminer-druvor som fått mogna länge i solen och därmed fått en högre koncentration av socker. Smaken är elegant och fruktig med lång eftersmak. Passar till desserter och dessertostar.

Sartori Rerum Recioto della Valpolicella, *Italien*

60 :-

390 :-

Rött dessertvin av druvor som torkats i fem mån innan druvorna pressas. Söt och fyllig smak med lång eftersmak. Smak & doft av mörka bär & nötter. Passar perfekt till en chokladdessert eller en ostbricka!