



## VINLISTA

### Champagne/Mousserande viner

#### **Dogarina Prosecco 200ml**

Torr, fyllig, med frisk syra och karaktär av citrus och gräs. Ett enkelt mousserande vin som passar perfekt som ett sällskapsvin! 90 kr

#### **Cremant de Bourgogne Cuvée Carl-Otto 750ml**

Vinbonden Carl-Otto från Köpingsbergs vingård utanför Ystad, har tillsammans med en vinproducent i Bourgogne tagit fram detta smakrika mousserande vin. Vinet har toner av mogen frukt och passar utmärkt både som fördrink men även till skaldjur, fiskrätter, lättare köträtter och asiatisk mat. Vinet består utav 55 % Pinot Noir och 45% Chardonnay. 355kr flaska 90 kr glas

#### **Champagne Tribaut Brut Origine 375ml**

Champagnen har fina små bubblor som håller länge. Doften är fruktig med toner av päron, plommon och en liten fin rostad brioche. Smaken är pigg av frukt och fina bubblor där rostad brioche och citron bidrar till en väl balanserad champagne. Passar utmärkt till både fisk och skaldjur! 360 kr

#### **Joseph Perrier Cuvée Royal 375ml**

En utmärkt aperitifchampagne med fyllig smak och doft. Passar utmärkt till både fisk och skaldjur men även tillsammans med goda vänner eller den man älskar mest. 360 kr

#### **Champagne Tribaut Brut Nature 750ml**

Denna champagne är gjord på de klassiska champagnedruvorna, Pinot Noir, Chardonnay och Pinot Meunier. Namnet Brut Nature är ett begrepp som används för att beteckna den allra torraste stilen i Champagne. Man hittar delikata dofter av torkad frukt, äpple och bröd med en antydning av aprikos. Smaken är fruktig och fyllig med en härligt balanserad syra och en lång eftersmak. Ett vin som dricks främst tillsammans med fisk och skaldjur eller i goda vänners lag! 595 kr

## Vita viner

### **Fier Comte Blanc, Grenache Blanc/Sauvignon Blanc, Frankrike 2015**

Detta medelfylliga vin från Frankrike, har en intensiv och ungdomlig smak med kraft, frukt och en frisk syra i avslutningen. Passar bäst till fisk, sallader och lätta pastarätter. 270 kr/flaska 78 kr/glas

### **Cederberg Bukettraube 2014, Sydafrika**

Här har ni ett vin med stora aromer och stor smak. Vinrankorna växer på den högst belägna vingården i Sydafrika. Med kallt klimat på vintrarna och varmt på somrarna, får man eleganta och rena viner. Detta vin är framställt på enbart Bukettraube druvor och tillverkningen görs med hög noggrannhet. Ett välbalanserat vin med både fin sötma och frisk syra. Passar bäst tillsammans med fisk och skaldjur till exempel Toast Skagen.

385 kr flaska

### **Alsace Herrenweg Riesling Reserve, Domaine Saint-Remy. 2014 Frankrike**

Denna Riesling är torr och frisk med inbjudande doft av päron, vita blommor och citrus. Smaken har en fin mineralstruktur och bra markerad syra med toner av päron, färsk citrus och en eftersmak som dröjer sig kvar. Passar fint med eleganta rätter av fisk och skaldjur.

395 kr flaska

### **Sancerre, Vincent Grall. 2015 Frankrike**

Dominerande doft av både citrus och tropiska toner, viss rökighet. Smaken är spikrak med bra syra, fin mineralstruktur och toner av färsk mogen citron, passionsfrukt och lite nässlor. Väldigt god tillsammans med fisk och skaldjur. Getost och Sancerre hör till en av de klassiska kombinationerna som aldrig kan bli fel!

420 kr flaska

### **Greywacke Sauvignon Blanc. 2016 Marlborough, Nya Zeeland.**

Doften är stor av färsk basilika, blad från mogna tomatplantor, päron, mandarin och en pigg citruston. Smaken är frisk med en hög syra som balanseras väl med mineraltoner. En lång härlig smak av päron och citrus dröjer sig kvar länge. Detta vin är gott på egen hand men fantastiskt bra till exempelvis röding och vårens primörer.

485 kr flaska

### **Chablis Besson. 2015 Frankrike**

Chablis ingår i den kända regionen Bourgogne i centrala Frankrike där vinerna framställs av 100% Chardonnay. Ett välbalanserat vin med fruktiga aromer. I smaken finner man citrus, blommiga toner, frukt som tillsammans med mineraliska inslag ger ett elegant vin. Passar bra till elegantare fisk- och skaldjursrätter och ost.

485 kr flaska

### **Assyrtiko Argyros. 2016 100% Argyros, Santorini Grekland**

Vinet är torrt med naturlig hög syra, elegant och med en härlig mineralstruktur. Färgen är gul och kristallklar med doft och smak av färsk mogen citrus, citrongräs och örter. Den grillade fiskens bästa kompis!

525 kr flaska

### **Domaine André Bonhomme - Viré Clessé Cuvée Spéciale, Chardonnay. 2015 Bourgogne**

Här möts du av en härlig doft med smak av apelsin, mogna päron, lychee och en mycket angenäm mineralton. Vinet har en härlig frukt och smaken dröjer sig kvar länge. Passar till vårkyckling och primörer! 595 kr flaska

## Röda viner

### **Bodegas Alceño - Teatro Red, Tempranillo, Syrah, 2015. Spanien**

Vinet har fin, klar rubinröd färg och doftar inbjudande av röd frukt såsom röda körsbär, hallon och jordgubbar men även av mogna plommon och söta svarta vinbär. Smaken är frisk och medelfyllig av både röd och mörk frukt, fint balanserad och med ett ganska långt avslut. Passar utmärkt till kött eller bara som det är

270kr/flaska 78kr/glas

### **Bodegas Felix Callejo - Flores de Callejo, Ribera del Duero, Tempranillo Spanien**

Färgen är fint körsbärsröd med lite violetta kanter, doften är härligt aromatisk och ung med toner av röda mogna körsbär och viol. Smaken är medelfyllig med toner av röda bär, viol, kryddiga toner såsom kanel och lite balsamico. Ungt, friskt och ett härligt rödvin som passar riktigt bra till oxkött.

350 kr flaska

### **Ca Del Fra Valpolicella Classico Ripasso 2014, Italien**

Vinet har en djup, vacker rubinröd färg och en doft av både färska söta körsbär och lite körsbärslikör, plommon och lakrits. Man kan även känna ett uns av kryddighet från kanel och peppar. Smaken är elegant och fyllig.

Detta vin passar bra till fågel och lättare köttretter som exempelvis kalv.

395 kr flaska

### **Wines of Substance Cabernet Sauvignon 2014 Washington, USA.**

Doften är stor och mäktig av svarta vinbär, mörka plommon, viol, tobak och örter. Smaken är komplex och vinet har fler dimensioner som träder fram efter varje ny klunk. Mest framträdande karaktär är solmogna svartvinbär, rostade fat som balanseras bra med de tanninerna. Ett kraftigare vin som passar till tuffare köttretter.

410 kr flaska

### **Clos des Vins d'Amour. 30 % Grenache Noir, 30% Syrah, 40 % Carignan, 2014 Frankrike**

Det här vinet har mörkröd färg och doftar härligt av röda mogna bär och peppar. Smaken är välbalanserad med fina välintegrerade tanniner och med toner av mogna mörka bär och en angenäm örtighet. Passar utmärkt till lamm.

425 kr flaska

### **Maison Jessiaume, Santenay Pinot Noir. 2015 Bourgogne Frankrike**

Detta är ett klart rött vin som har härliga aromer utav röda vinbär. I smaken finner ni mogen röd frukt, lätt örtighet som avslutas med en fräsch, frisk, mjuk fruktsyra. Ett lättare vin som passar både till torsk och anka.

525 kr flaska

### **Cannonau Di Sardegna "Nau" 100% Cannonau (Grenache) 2014 Italien**

Detta vin har en rubinröd färg med violetta inslag. Vinet doftar bär, kryddor och kaffe. Ett fylligt, välstrukturerat vin med eleganta tanniner och kryddigt avslut. Vinet passar utmärkt till rätter smaksatta med örter som t.ex. lamm.

485 kr flaska

### **Birichino St Georges Zinfandel old Vines 2013**

I doften känner man både röda och mörka bär, som hallon, körsbär, blåbär, vinbär liksom örter och en härlig lakritston. Smaken är balanserad med en lång eftersmak. Den är härligt fyllig av röda bär med en touch av lakrits. Det här är en Zinfandel att njuta av!

575 kr flaska

### **Nittardi Chianti Classico Riserva Chianti Classico DOCG 2011**

Härligt klar rubinröd färg och doft av färska mogna körsbär och hallon med en ton av sälta och blommighet. Smaken är fruktig av röda färska bär, tydliga tanniner med mineralstruktur och vinet bjuder på ett långt avslut. Detta vin görs bara de år som har bra väderförhållande. Man använder endast de bästa Sangiovesedruvorna från Nittardis Vigna Alte och en liten del Merlot. Vinet lagras 24 månader på franska ekfat för att därefter ligga ytterligare något år innan det är redo för försäljning.

795 kr flaska

## **Rosévin**

### **Bardolino Chiaretto Classico, Italien**

Ett torrt och medelfylligt rosévin. Eleganta och fräscha toner av saftiga frukter i både doft och smak.

320 kr flaska

## **Dessertvin/Portvin**

### **Moscatel de Setúbal Doc 2013, Portugal**

Nyanserad, söt smak med inslag av apelsinmarmelad, sultanarussin, torkade aprikoser, honung och knäck.

Passar till till de flesta chokladbaserade desserter

75 kr/glas

### **Coteaux De Layon, 2013, Frankrike**

Blommigt i doften där kaprifol och fläder är framträdande. Även inslag av exotisk frukt såsom solmogen ananas och aprikos. Sötman bär upp vinet med härlig syra. Vinet har ett härligt avslut med ljuvliga honungstoner. Det är ett allsidigt vin som passar både till choklad och fräscha frukt och bärdesserter. Detta är även vinet som serverades till desserten på nobelmiddagen 2006.

75 kr/glas

### **Grådask (Tawny Port)**

Söt och medelfylligt portvin med balanserad fruktsyra och smak av torkad frukt, nötter, mandel och vanilj. Lång elegant eftersmak. Passar lika bra till grönmögelostar som till chokladkakor eller varför inte njuta av den som den är?

58 kr/glas

### **Porcas Late Bottled Vintage, 2009, Portugal**

Ett portvin med kraftfullt rubinröd färg och med en intensivt fruktig doft full av röda och mörka bär. Smaken är tät och kraftfull med integrerade tanniner och full av delvis torkade bär med en lång aromatisk avslutning.

72 kr/glas

### **Moscato d'Asti DUSS Italien/Piemonte, 2015, 100% Moscato**

En moscato med inbjudande doft av smultron och färsk lime med toner av vita blommor. Smaken är friskt läskande samtidigt som den har en mjuk sötma. Ett gudomligt vin till sommarens efterrätter såsom färska bär och grädde eller en fräsch sorbet och glass.

60 kr/glas

## Övriga drycker

### Öl

**50cl starköl** 70 kr

Ysta Färsköl, Mariestad Export, Zlatopramen, Skånsk Klassiker

**33 cl starköl** 60 kr

Carlsberg Hof, Staropramen, Nils Oscar God Lager, Nils Oscar India Ale

### Alkoholritt vin, öl och cider

Naturo Free Muscat 37,5 cl 72 kr

Torr vitt alkoholritt vitt vin med druvig, något parfymrad smak med inslag av fläder, päron och mandel.

Natureo Free Syrah 37,5 cl 72 kr

Bärig alkoholritt rött vin med en smak med inslag av fat, blåbärssylt, vanilj och kryddor.

Carlsberg, Non-Alcoholic 33 cl 40 kr

Somersby äpple, alkoholfri cider 55 kr

Kullamust äpple och jordgubb 30 kr

### Läsk/Lättöl/Vatten

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Ramlösa Naturell, Ramlösa citron, Lättöl 28 kr

Österlen pilsner 38 kr

### Cider

Kopparbergs Päroncier, Xide Cactus/Lime 55 kr

### Snaps

"Himmasatt" besk, OP, Skåne, Svart Vinbär, Vodka 18 kr/cl

### Avec

Grönstedts Monopol 24 kr/cl

Jean-Luc Pasquet Cognac 34 kr/cl

Calvados Hors D`Age 34 kr/cl

Famous Grouse, Ballantine´s, Jameson 22 kr/cl

Highland Park 12 yo 28 kr/cl

Ardbeg 10 yo 40 kr/cl

Macmyra "Svensk EK" 34 kr/cl

Rom Zaya, 12 years, Trinidad och Tobago 38 kr/cl

Grappa Di Sfursat 28 kr/cl

Bailey`s Irish Cream, Cointreau, Drambuie, Likör 43, Xanté 22 kr/cl

**Kaffe med påfyllnad** 25 kr