



SÖTA VINER

Muscat de Rivesaltes EKO / 4 cl 40 kr

Smak: Smakrik och söt med friska smaker av citrus,

aprikos och syltade apelsinskal följt av en sval avslutning med inslag av mynta.

Passar: Klassisk kombination med gåsleverpaté, Roquefort och andra grönmögelostar, samt till fruktpajer och vaniljsmaksatta desserter. Och fantastisk som bas för cocktails, blandad med citronsaft, vodka och ingefära sirap.

Villa Giada Moscato d Asti DOC / 4 cl 40 kr

Smak: Medelstor, läckert fruktig smak av honung, melon, vita blommor och citron. Bra balans mellan sötma, syra och den lätt pärlande moussen.

Passar: Aperitif som ger väckelse, till desserter som färska bär med glass eller bakverk med smak av nötter, mandel eller vanilj och serverade med bär eller inkokt frukt och glass.

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Codorniu Ecologica EKO, Spanien / 20 cl 75 kr

Smak: Frisk och balanserad med en lång krämig eftersmak.

Passar: Den eleganta och lite krämiga smaken gör vinet lämpligt som aperitif och till lätta rätter av fisk och vitt kött t ex kyckling.

Codorniu 1551 Brut, Spanien 350 kr

Smak: Torrt, friskt med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet, och så den eleganta moussen med balanserad friskhet i avslutet.

Passar: Fräsch välkomstdrink med småplock till, som små sandwichar, minipizzor, oliver eller nötter.

Bollinger Special Cuvée, Frankrike 780 kr

Fyllig krämig mousse. Stor mogen doft med karaktär av bakat bröd, choklad och mogna höstäpplen.

VITA VINER

Altos del Condor Chenin-Torrontes, Argentina

Glas **70 kr**

1/2 **138 kr**

Flaska **270 kr**



Smak: Ett friskt och fruktigt vin med toner av ananas och mango. Viss sötma i smaken och ett blommigt, långt avslut.

Passar: Aperitif med litet småplock till, lättare förrätter och varmrätter av skaldjur, fisk eller kyckling. Passar bra med kryddning som mild curry eller chili, liksom färska örter som dill eller mynta.

AP Vino Bianco, Italien 350 kr

Smak: Frisk och fruktig smak av gröna äpplen, mogna päron och med aromatiska inslag. Varma citrustoner med en pigg syra som avslut.

Passar: Utmärkt som välkomstdrink och till lätta förrätter, fisk- och skaldjur. Gärna till asiatiska rätter. Bra sällskapsvin.

Cono Sur Bicicleta Riesling, Chile 365 kr

Smak: Härlig och saftig syra. Mycket smakrikt med toner av rivet citron- och lime skal. Viss mineralitet och örtighet i slutet. Lång eftersmak.

Passar: Rätter från det asiatiska eller karibiska köket med lite hetta och sötma. Rökt lax och skaldjur.

Dark Horse Sauvignon Blanc, USA 390 kr

Smak: Smaken är torr, krispig och med en rund, balanserad och generös mittpalett som avslutas med härliga melon och citrus toner.

Passar: Kan serveras välkyld som aperitif eller till tillagade fisk och skaldjursrätter, gärna med en liten citrustouch. Fräscha matiga sallader med räkor eller kyckling. Getost eller fetaost passar också bra i salladen.

Musar Jeune White, Libanon 390 kr

Doft av päron, aprikos, ananas och basilika samt lätt blommiga toner. Generös fruktighet med krispig syra.

Mas La Chevaliere Chardonnay EKO, Frankrike 410 kr

Smak: Torrt, medelfylligt, finstämt och elegant vin med påtaglig smak av solmogen gul eller vit frukt, citrus och vita blommor, samt balanserande, läckra fruktsyror. Aptitretande eftersmak med aning aromatiskt avslut.

Passar: Njut av vinet bara som en aperitif eller till fiskpajer och fiskplättar (i synnerhet laxplättar), enkla laxrätter som pocherad lax gärna med en smörsås, kyckling, fläsk eller pasta i gräddig sås, sallader baserade på kyckling, gårdsskinka eller ost som t.ex. en caesarsallad, kycklingsallad med persika, mango och macadamianötter. Passar också utmärkt till milda curryrätter som kyckling makhani.



ROSÉVIN

Ananto Bobal Rosé EKO, Spanien

Glas **70 kr**

1/2 **138 kr**

Flaska **270 kr**

Smak: Torr, frisk och fruktig smak av varma röda bär.

Passar: Utmärkt som en aperitif eller till bufféer.



RÖDA VINER

Altos del Condor Tempranillo-Malbec, Argentina

Glas **70 kr**

1/2 **138 kr**

Flaska **270 kr**

Smak: Ung, frisk, fruktig, saftig, mogen röd bärfrukt med viss tanninstruktur.

Passar: Tapas, kycklingrätter, pasta med tomatås samt bufféer.

McPherson Shiraz, Australien 350 kr

Smak: Fruktig, frisk och medelfyllig smak. Vinet har generös frukt med inslag av hallon, röda vinbär, mogna björnbär, vanilj samt en härlig, pepprig kryddighet.

Passar: Matiga sallader, mustiga eller rätt heta pastarätter, diverse lätta kötträtter av kyckling eller gris, grillad fisk. Kan serveras svalt sommartid.

Dark Horse Cabernet Sauvignon, USA 370 kr

Smak: Fyllig, generös smak av björnbär och mörka plommon. Vinet är relativt torrt och har en finstämd tanninstruktur som avslutas med toner av moscovado socker, kanel, vanilj och en touch av espresso. Bra matvin.

Passar: Smakrika kötträtter, gärna grillat rött kött eller kryddiga korvar. Krämiga mögelostar.

Kasaura Montepulciano d Abruzzo, Italien 380 kr

Smak: Frisk, fruktig med härlig körsbärs- och hallontoner som avslutar i varm kryddighet. Balanserad medelfyllig smak.

Passar: Charkbricka. Grillad kyckling med matig sallad till. Pastarätter, går bra till tomat eller gräddbaserade såser. Stenugnspizza.

Musar Jeune Red, Libanon 390 kr

Doft av plintensiv doft av mörka bär, viol och peppar. Rund och generös smak av blåbär, körsbärsfrukt och kryddor.

Coto De Imaz Reserva, Spanien 410 kr

Smak: Ganska fyllig, fortfarande ungdomligt kraftfull smak med inslag av björnbär, plommon, vanilj och kryddor.

Passar: Eleganta vilträtter, vitlöksspackad lammstek, klassisk entrecote och charkuterier.

Valpantena Amarone Della Valpolicella DOC, Italien 650 kr

Smak: Fyllig, rik smak av mörka bär, torr choklad, körsbär. Fina toner av fat och trevlig friskhet och värme. Den långa eftersmaken har toner av tobak.

Passar: Smakrika, mustiga rätter av välhängt nötkött och kraftigt vilt, gärna med svamp.