



## MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

### **Piper-Heidsieck Brut, Champagne, Frankrike 789 kr**

*En torr, medelfyllig champagne, frisk och livlig med en ren och välutvecklad smak.*

### **Ruida Domo Brut Ecologico, Cava, Spanien**

glas **95 kr**

flaska **362 kr**

*Fruktig doft med inslag av gula äpplen, torkad ananas, marsipan, ljust bröd och rökig mineral.*

*Passar som aperitif, eller till rätter av fisk och fågel.*

### **Santa Margherita D.O.C Extra dry, Prosecco, Italien**

glas **99 kr**

flaska **390 kr**

*Inslag av citrus, äpple och torkad frukt. Passar som aperitif eller till skaldjur.*



## VITA VINER

### **Ruida Domo, Airén, Spanien**

glas **95 kr**

flaska **362 kr**

*Ett lättsamt vin med friska toner av gröna äpplen och mogen citrus som ger mersmak. Passar till lättare rätter av fisk och fågel.*

### **Brandvlei, Chenin Blanc, Sydafrika**

glas **98 kr**

flaska **379 kr**

*Ett elegant och fruktigt vin med inslag av citron. Passar utmärkt till kyckling, fisk och skaldjur.*

### **Caliza, Verdejo, Spanien**

glasas **99 kr**

flaska **396 kr**

*Ett lätt och friskt vin med en fruktig doft av örter, persika och tropisk frukt. Smaken är mjuk med en behaglig avrundning, passar utmärkt som aperitif eller till rätter med fisk, skaldjur och pasta.*

### **Bunch of Grapes, Chardonnay, USA**

glas **105 kr**

flaska **420 kr**

*Stor fruktig doft av ananas och honung. Frisk smak av gröna äpplen och citrus med ton av vanilj. Passar till fisk, skaldjur och vegetariskt.*

### **Santa Margherita, Pinot Grigio, Italien**

glas **115 kr**

flaska **460 kr**

*Italiens populäraste och mest sålda Pinot Grigio. Friskt, fruktigt och blommigt vin. Välbalanserad och inbjudande vin som passar till både enklare och exklusivare maträtter.*

### **Sassoregale, Vermentino, Sardinien, Italien 396 kr**

*Den lysande halmgula färgen introducerar en intensiv och elegant bukett, som kombinerar citrus- och frukttoner med inslag av medelhavsörter. En dynamisk och utlånande vit i gommen, med en fräsch smakstruktur, med en lockande saftighet.*

### **Stoneleigh, Riesling, Nya Zeeland 495 kr**

*Fruktig, mycket frisk, något aromatisk smak med liten sötma, inslag av gröna äpplen, vita vinbär, färska örter, päron och lime. Serveras till vegetariskt, som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna med kryddstark smaksättning.*



## ROSÉVIN

### **Ruida Domo, Tempranillo Rosé, Spanien**

glas **95 kr**  
flaska **362 kr**

*Friskt, lätt rosévin med frisk syra och toner av jordgubb och blodapelsin.*

### **Brandvlei, Syrah Rosé, Sydafrika**

glas **98 kr**  
flaska **379 kr**

*Smaken är harmonisk, behaglig, fruktig, med en utmärkt balans mellan honungssötma och livlig syra. Eftersmaken är delikat och mild.*

## RÖDA VINER

### **Ruida Domo, Tempranillo, Spanien**

glas **95 kr**  
flaska **362 kr**

*Ett fruktigt och smakrikt vin men varma, jordiga toner av mörka körsbär och cederträ, stöttade av en mjuk men framträdande tanninstruktur och balanserad syra.*

### **Brandvlei, Pinotage Cinsault, Sydafrika**

glas **98 kr**  
flaska **379 kr**

*Intensivt fruktigt doft av mogna hallon och plommon. Extremt len och mjuk med lång finish, den passar perfekt till grillat rött kött och rätter baserade på pasta och ost.*

### **Caliza, Tempranillo, Spanien**

glas **99 kr**  
flaska **396 kr**

*Ett mjukt och bärigt vin med en lätt kryddighet. Aromer av körsbär, hallon och plommon. Silkesmjuka tanniner och en balanserad fräsch eftersmak, passar utmärkt till pasta, kött och milda ostar.*

### **Bunch of Grapes, Zinfandel, USA**

glas **105 kr**  
flaska **420 kr**

*Ett medelfylligt vin med inslag av björnbär, plommon och viss kryddighet. Bra balanserad syra med behagliga tanniner och ett långt avslut. Utsökt till lamm, nötkött och grillat.*

### **Santa Margherita, Merlot, Italien**

glas **125 kr**



flaska **500 kr**

*Ett karaktärsfullt vin med toner av körsbär, plommon, viol och vanilj. Utmärkt till grillat kött och kyckling.*

**Tenuta Sassoregale Sangiovese, Italien 500 kr**

*Den mycket djupröda färgen är ett förspel till spännande dofter av svarta bär och kryddiga och balsamicotoner. På gommen är den både kraftfull och aristokratiskt raffinerad, med flerskiktad, komplex frukt, strama, virila tanniner och en fantastiskt lång, rik eftersmak. Detta är ett vin som passar perfekt till kött och kyckling.*

**Lamole di Lamole, Chianti Classico, Italien 540 kr**

*Varm, fruktig doft med inslag av röda bär och vanilj. Medelfyllig, fruktig och mjuk med balanserad fatkaraktär. Utmärkt till alla typer av ljust och mörkt kött, pasta och ost.*

**Clivus, Valpolicella - Ripasso, Italien 575 kr**

*Ett harmoniskt och elegant vin med komplex doft av torkad frukt och mörka bär samt en fyllig och mjuk smak. Det är en Ripasso, vilket innebär att det har en andra jäsning på amarone skal, vilket ger det mer kropp och smakdjup än ett vanligt Valpolicella vin. Vinet passar bra till grillat kött, kraftiga pastarätter och lagrade ostar.*