



## MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

### **Piper-Heidsieck Brut, Champagne, Frankrike 695 kr**

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

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

glas **89 kr**

flaska **356 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 **89 kr**

flaska **356 kr**

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



## VITA VINER

### **Ruida Domo, Airén, Spanien**

glas **89 kr**

flaska **356 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 **94 kr**

flaska **376 kr**

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

### **Sassoregale, Vermentino, Sardinien, Italien**

glas **99 kr**

flaska **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.*

### **Torresella, Sauvignon Veneto, Italien**

glas **99 kr**

flaska **396 kr**

*Ett fruktigt och svalkande vin med en intensiv och sofistikerad arom. Noter av grönt äpple, aprikos, grapefrukt och lime.*

### **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.*

### **Framingham Sauvignon Blanc, New Zealand**

glas **129 kr**

flaska **516 kr**

*Aromatisk doft med inslag av grapefrukt, nässlor, söt passionsfrukt. Bra fruktsötma och en elegant struktur med balanserad syra. Passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter.*



## ROSÉVIN

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

glas **89 kr**

flaska **356 kr**

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

### **Roodekrantz Rosé, Pinotage rosé, Sydafrika**

glas **95 kr**

flaska **380 kr**

*Frisk & fruktig doft med inslag av tropisk frukt.*

## RÖDA VINER

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

glas **89 kr**

flaska **356 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 **94 kr**

flaska **376 kr**

*Intensivt fruktig 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.*

### **Viña Los Boldos, Cabernet Sauvignon, Chile**

glas **95 kr**

flaska **380 kr**

*Kraftigt vin med aromer av persika, päron och delikata örtiga noter. Passar bra till fisk- och skaldjur samt sallader.*

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

glas **95 kr**

flaska **380 kr**

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

### **Torresella, Cabernet Sauvignon, Italien**

glas **99 kr**

flaska **396 kr**

*Doften har toner av bär, aromatiska örter och kryddor. Smaken är frisk och dynamisk, med fina*



*tanniner. Passar utmärkt i kombination med grillat rött kött, vilt och lagrade 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.*

**i Castei, Valpolicella - Ripasso, Italien 450 kr**

*Nyanserad, något utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, salvia, mogna jordgubbar, kanel och pomerans. Passar till lamm och nötkött.*

**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.*