



## RÖDA VINER

### HUSETS VIN (Ekologiskt)

#### **TORRES LAS MULAS Carmenère (Ekologiskt)**

*Mycket fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, viol, blåbär, choklad och örter.*

#### **BONCHELLI Ecologico Rosso (Ekologiskt)**

*Är ett medelfylligt vin med en generös doft av mörka bär, plommon och choklad. Smaken är komplex med en koncentrerad, mjuk och kryddig smak av mörka bär, torkad frukt och vanilj.*

## VITA VINER

### HUSETS VIN (Ekologiskt)

#### **RIO CLARO Sauvignon Blanc (Ekologiskt)**

*Mycket frisk, aromatisk smak med inslag av nässlor, krusbär, grapefrukt och gräs. Torr*

#### **CASAL DI SERRA Classico Superiore (Ekologiskt)**

*Medelhög intensitet med gyllengul färgnyans. Stor, aromatisk doft med karaktär av mineraler och tropisk frukt. Medelfylligt smak med mineral och citruskaraktär samt mogen tropisk frukt. Torr*

## ROSÉ VIN

#### **LA PLUMA ROSÉ (Ekologiskt)**

*Ekologiska roséviner är tämligen sällsynta. Med inslag av hallon, körsbär, blodapelsin och örter. Torr*

## ALKOHOLFRITT VIN

### RÖTT / VITT

1/1



## LÄSK

**Coca-cola, Sprite, Fanta, Loka (olika smaker) mjölk och juice**  
*33cl*

## ÖL & CIDER

### Asiatisk öl

**Norrlands Guld 5.2%**  
*50cl*

**Heineken 5.0%**  
*50cl*

**Mariestads 5.3%**  
*50cl*

**Mellanöl**  
*33cl*

### Cider

**Cider (Alkoholritt)**  
*33cl*

**Lättöl 2.1%**  
*33cl*

**Alkoholfri öl**  
*33cl*



## ÖVRIGA DRYCKER

**Irish Coffee 4cl**

**Irish Coffee 6cl**

**Espresso Enkel**

**Espresso Dubbel**

**Svenskt kaffe**

**Asiatiskt te**

**Vatten**

## COGNAC 1CL

### **GRÖNSTEDS VSOP Monopol**

*Lätt druva, russin, mogen frukt, kola och spår av vanilj från ekfat*

### **ABK6 VSOP Single Estate**

*ABK6 är ett modernt Cognac-hus som drivs av Francis Abécassis och hans dotter. Det producerar samtida singelbojor Cognacs som blandar andan traditionella kvalitet med en modern känsla. Detta är en fruktig och färsk Cognac med anteckningar av vanilj, torkade frukter, färska äpplen, brioche, kanel och kakao*

### **ABK6 XO Family Reserve Aged**

*En av de undertecknade aromen och smaken av cognacs från ABK6 är kryddiga, fruktiga konditorivaror - och den här konjakten är säkert trogen här. På näsan njuter du av torkad frukt, nötter och lakritsaromer som är typiska för välmogna cognacs*

### **RÉMY MARTIN XO Excellence**

*Eau-de-vien lagrat fat av Limousinek*

*Smaken komplex, mjuk och fyllig med mogen fruktighet och eldig arom.*

*Doft av jasmin, söt iris harmonieras med fruktigheten i mogna fikon, kanderade apelsiner och plommon med inslag av kanel och smörkola.*



## **WHISKY 1CL**

### **JAMESON**

*Smakrik och fyllig whiskey med inslag av choklad och fat*

### **SUPER NIKKA Japan**

*Super Rare Old är en berömd japansk blandning från Nikka-företaget. Detta innehåller en hög andel malt från Yoichi och Miyagikyo destillerier*

### **KAIYO Japan**

*Kaiyo lager av Mizunara ekfat är sin stolthet och glädje. Känt för att ge en subtil och ovanlig samling aromer och smaker till whisky under mognad, är det här träet som ofta krediteras med att ställa in japansk whisky ifrån varandra. Kaiyo fördubblas ner på kaskens mognad och skickar hela facken till havs i flera månader i taget, vilket gör det möjligt för den naturliga rörelsen att säkerställa konstant rörelse och därigenom kontakt mellan whisky och trä*

### **TOGOUCHI 12 YEAR Japan**

*Togouchis åldringslager måste vara en av världens mest ovanliga - det är en gammal järnvägstunnel i den eponymiska staden som aldrig användes. Detta är 12 år gammal, en blandning av skotsk malt och kanadensiskt korn som är fruktig och citrusrik*

## **APERTIF 1CL**

### **Martini Bianco**

### **Martini Extra Dry**

### **Jägermeister**



## **BRÄNNVIN 1CL**

**Smirnoff**

**Skåne Akvavit**

**Star Dry Gin**

**Rom Bacardi**

**Absolut Vodka**

## **LIKÖR 1CL**

**Apricot Brandy**

**Bailey's Original Irish Cream**

**Bols Creme De Cacao**

**Drambuie**

**Cointreau**

**Xanté Poire Au Cognac**



## UMESHU 1 CL

### **Umeshu Genshu / Japansk Plommonvin**

*Japanska ume liknar aprikoser. Ume skördas som grön och infunderas i Genshu i 10 månader. Vacker balans mellan sötma och surhet i denna umeshu. Den har en full kroppsstruktur. Föreslå med is, eller servera det med sodavatten för att förbättra förfriskningen*

### **Takasago**

*En söt delikatess på japanska plommon. Det här bär toner av plommon, syrliga körsbär och mandelmassa. Njut till en fruktig dessert, som digestif eller som grogg ? håll umeshun över is och toppa med sodavatten*

### **Ninki Ichi**

*Hälsad fruktlukör gjord med Barly Shochu. Det görs traditionellt hemma och berusad som hälsosam dryck. Uppfriskande citronsmak och fruktig bukett, med anteckningar av mandel och marsipan*

## **SAKÉ**

### **Saké**