



Vinlista 2009

Champagne och mousserande viner

1/1

Can Vendrell Cava Brut NV



236 kr

Macabeu 33%, Parellada 33%, Xarello 33%, katalonien, Spanien

Frisk cava – neutral doft mot citrus & lätta toner av mandel.

Helt torr och neutral med friska syror & god lätt nötig smak.

Ekologiskt odlad Cava från Albert i Hoya.

Passar som aperitif eller till småplock med spanska förtecken som tapas

Pongràcz brut

268 kr

Pinot Noir, Chardonnay, Sydafrika

Fruktig och angenäm doft med inslag av äpple. Smaken är ganska fyllig med inslag av äpple, nötter & mineral. Eftersmaken är krämig och balanserad med bra längd. Vinet är framställt enligt Méthode Cap Classique, som är den sydafrikanska beteckning för mousserande viner som framställs med den andra jäsning på flaskan (som i champagne). Passar som aperitif, sällskapsvin eller till skaldjur. Detta mousserande vin går även alldeles utmärkt till diverse fiskrätter.

Nicolas Feuillatte blanc de blancs 2000

716 kr

Chardonnay 100%, Champagne, Frankrike

Stor fin mousse med inslag av äpplig fruktig doft och svag ton av ostron. Balanserad syra med äppliga toner i smaken och med en ung frukt i slutet. Passar som aperitif med ostkuber som tilltugg.

Pommery

636 kr

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier, Champagne, Frankrike

Smaken är elegant, finstämd och nyanserad. Lång, klassisk avslutning.

En champagne att njuta av, som aperitif och till de flesta maträtter.

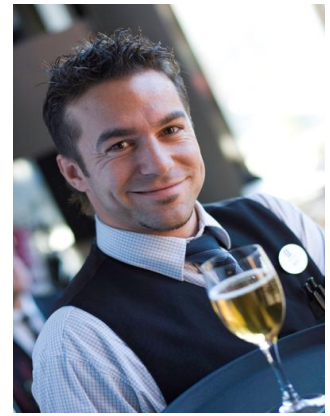
Pommery 1,5 liters magnumbutelj

1200 kr

Pommery 3 liters magnumbutelj

2360 kr





Vita viner

1/1

Hardy´s Sailing

208 kr

Colombard Chardonnay, South Eastern Australia

Fruktig och citrusparfymrad doft med tropiska inslag av ananas och honungsmelon. Fruktig och krispigt torr smak som balanseras av en härlig fruktsötma. Passar utmärkt till kyckling eller fetare fisk som t ex lax.

Fleur du Cap unfiltered Sauvignon Blanc

292 kr

Sauvignon Blanc, Coastal Region, Sydafrika

Druvtypisk doft med inslag av krusbär, gröna äpplen, fläder och vita vinbär. Friskt, torrt med bra balans & fina druvaromer. Har för att tillföra lite mer djup till vinet haft efterkontakt med jästen & vinet har heller inte blivit filtrerat efteråt. Passar till lättare fisk och skaldjursrätter.

Bianco di Custoza 2007

Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia Bianca, Pinot Bianco, Venetien, Italien

Doften är medelstor med inslag av äpple, mineral, citrus och lätt ton av mandel. Passar till lite lättare och medelkraftiga fisk och skaldjursanrättningar.



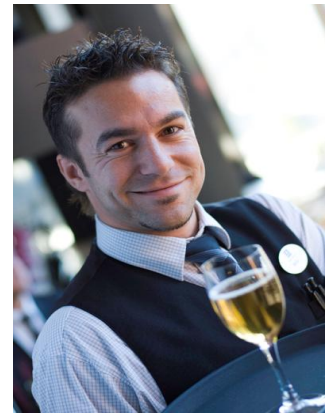
248 kr

Dopff & Irion Riesling Grand cru Vorbourg 2002

315 kr

Riesling, Alsace, Frankrike

Denna Riesling har mycket typiska Riesling drag med en början till "gout de petrol" men också en generös frukt och fin hög syra. Passar till orientaliskt kryddad mat med ingefära och anis.



Röda viner

1/1

Hardy´s Sailing

208 kr

Cabernet Sauvignon, Shiraz, South Australia

Välbalanserad och mjuk smak med friskt bäriga nyanser av svarta vinbär, björnbär och plommon.

Passar till smakrika pastarätter, grillad kyckling med tex rostade rotfrukter.

Rocca di Montemassi 2006

268 kr

Sangiovese 100%, Toscana, Italien

Rik doft av mogen bigarrå samt läder och mörk choklad. Smaken är elegant med inslag av körsbär, mörka bär, tobak och kryddor. Eftersmaken är mjuk och med toner av körsbär och läder.

Liedholm Barbera d´Asti

269 kr

Barbera till 100 %, Piemonte, Italien

Mjukt & fruktigt med god syra & lite tanniner, god, lång eftersmak.

Passar utmärkt till de flesta pastarätter & det är även gott till ljust kött t ex kalv.

Shiraz Estate Luis Filipe Edwards

300 kr

Shiraz, Colchagua, Chile

Ett fruktigt, kryddigt vin med rostade toner & mjuka, mogna tanniner med lång & god eftersmak. Ett världsklassvin som fått mängder med utmärkelser. Vinet har mognadslagrats ett år och en liten del franska ekfat har använts. Passar till smakrika köttätter.

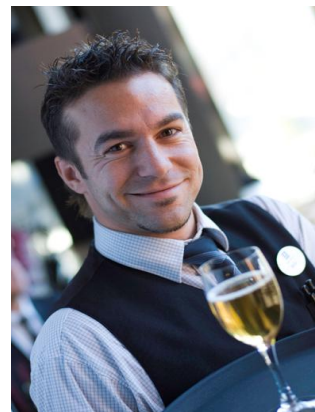
Bonterra Zinfandel 2006



316 kr

Zinfandel 90%, Petite sirah 10 %, Mendocino county Kalifornien

Vinet har en klassisk Zinfandel karaktär med tydliga aromer av svartpeppar, körsbär och björnbär, rikligt med frukt och mjuka tanniner och en mörkt röd färg. Passar till allt från kyckling till lamm, tomatbaserade pastarätter och en annan välkryddad mat. Vinet är odlat biodynamiskt och har klarat kravmärkning.



Dessert viner

6 cl

Chateau du Juge 1998

Cadillac, Frankrike

Honung, äpple, citrus och ananas i doften. Fruktig smak med ädelsötma och inslag av honung och äpple. Passar till gås- anklever, feta patéer eller till mildare desserter och grönmögelostar.

48 kr

Domaine de Coyeaux

Rhône, Frankrike

Tydlig Muscatkaraktär i doften, söt och fyllig, lång, god eftersmak som leder tankarna till solmogna frukter såsom aprikos, persika & apelsin. Passar utmärkt till de flesta bär och fruktdesserter samt till alla efterrätter med hög syrlighet. Är även förvånansvärt bra tillsammans med chokladdesserter.

60 kr

Tokaji Oremus 4 Puttons

Ungern

Söt, mycket välstrukturerad smak med perfekt balans mellan sötma & syra. Passar till en vällagrad blåmögelost eller Stilton och naturligtvis till medelkraftiga och kraftigare desserter. Att prova till Crème Brulée!

90 kr

Monis

Robertson, Sydafrika

Behaglig, lite russinlik sötma med fin fruktighet av röda bär. Ett härligt, gott vin till ett fantastiskt pris. Serveras till medelkraftiga och kraftiga desserter.

30 kr

Recioto della Valpolicella Classico

Valpolicella, Italien

Smaken är söt & intensiv med bra frukt & med en lätt angenäm bitterhet. En mycket välgjord Recioto i lite lättare stil. Passar till vällagrade ostar (Parmesan) och är mycket god till chokladtryffel. Ett bra vin till en blandad ostbricka.

48 kr

Nivole Moscato

Piemonte, Italien

Ett lätt, aningen spritsigt Muscatovin med frisk fruktsyra. Flärdfullt med elegant avslutning. Är ljuvligt god bara som Aperitif eller till färska jordgubbar på sommaren, småkakor och så gott som alla desserter, förutom en del kraftiga chokladdesserter.

48 kr

Alla priser är angivna exclusive moms. Vi förbehåller oss rätten att justera priserna.



Fördrinkar

Mousserande vin	glas	44 kr
Kir Royal	glas	55 kr
<i>Crème de cassis, mousserande vin</i>		
Absolut Green	glas	67 kr
<i>Vodka, Midori, mousserande vin</i>		
Atlantic Cocktail	glas	67 kr
<i>Gin, Rom, Cointreau, cocktailbär</i>		

Öl, Cider & Vin

Fatöl	40cl	39 kr
Eriksberg	50cl	47 kr
Tuborg Guld	33cl	38 kr
Hof mellanöl	33cl	38 kr
Xider	33cl	38 kr
Nik's Päroncider	33cl	38 kr
Vin rött/vitt	glas	46 kr

Alkoholfritt

Ramlösa/Lättöl/Läsk	33cl	20 kr
---------------------	------	-------

Snaps & avec

Snaps	5cl	68 kr
<i>Hallands Fläder, Skåne, OP, Herrgårds</i>		
Likör	5cl	68 kr
<i>Cointreau, Bailey's</i>		
Cognac	5cl	68 kr
<i>Grönstedts VSOP</i>		
Whisky	5cl	68 kr
<i>Johnnie Walker Red label</i>		

Drinkar

Drink/grogg	4cl	67 kr
-------------	-----	-------

Alla priser är angivna exclusive moms. Vi förbehåller oss rätten att justera priserna.