

VINKART

MUSSERENDE & ROSÉ

LAND	NAVN	PRODUSENT	GLASS	FLASKE
MUSSERENDE				
ITALIA	PROSECCO GIOVANE <i>100 % Glera druen, ren struktur med elegante bobler. En smak av gule friske epler. Passer perfekt til aperitiff, gjerne med litt fingermat</i>	RUGGERI	95	495
FRANKRIKE, CHAMPAGNE	CUVÉE NICO WIDERBERG BRUT <i>100 % Chardonnay, fra Oger Grand Cru i Cote des Blancs området i Champagne. En veldig fin champagne, som passer til aperitiff, fisk og skalldyr.</i>	JEAN MILAN	135	795
	CUVÉE CUIS 1 CRU <i>100 % Chardonnay, produsert i ett kalkholdig jordsmonn som gir de beste forutsetningene til denne druen. Til aperitiff, fisk og skalldyr.</i>	PIERRE GIMONNET		895
	TAITTINGER BRUT RESERVE <i>40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir og 30 % Pinot Meunier. Taittinger, med sin lange historikk og tradisjon, gjør champagnen til et sikkert kjøp med høy kvalitet. Perfekt til fisk, skalldyr eller som aperitiff.</i>	TAITTINGER		1050
	COMTE DE CHAMPAGNE <i>Den flotteste champagnen til Taittinger. Perfekt når noe skal feires! Laget av de beste Chardonnay druene som familien kan tilby. Her vil du merke stor eleganse av bobler, struktur og samtidig kompleksitet i egen klasse.</i>	TAITTINGER		3895
ROSÉ				
ITALIA	BERTAROSÈ <i>75% Molinara og 25 % Merlot. En frisk, elegant og feminin vin, med hint av villbringebær. Leskende vin, til salat, kylling og lyst kjøtt.</i>	BERTANI	98	455

VINKART

HVITVIN

LAND	NAVN	PRODUSENT	GLASS	FLASKE
	HUSETS VIN		95	435
FRANKRIKE, BORDEAUX	CROIX DE CARBONNIEUX BLANC <i>65% Sauvignon blanc og 35% Semillon. Dette er en delikat og typeriktig hvit Bordeaux som passer til de fleste fisk- og skalldyr retter.</i>	LEOGNAN		695
FRANKRIKE, LOIRE	SANCERRE <i>En klassisk delikat Sancerre, med en frisk og god smak. Denne vinen passer bra til salater, ost, fisk og lyst kjøtt.</i>	DOM. HENRY NATTER	115	595
FRANKRIKE, BURGUND	CHABLIS <i>100 % Chardonnay. Vinen har en klassisk duft av friske epler og rene mineraler. Denne vinen passer perfekt til skalldyr og fisk.</i>	DOM. GERARD TREMBLAY	125	625
	CHABLIS <i>Av denne Chablis er 20 % av vinen lagret på eikefat. Gir en vin med gylden gul farge, mineralsk, balansert og med tydelig preg av eple, pære og sitron. Meget bra til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.</i>	BILLAUD-SIMON		695
	BOURGOGNE BLANC <i>Også her ren Chardonnay. Fatlagret i 6 måneder, deretter 6 måneder på flaske. Dette gjør att den får en gulgrønn farge, med veldig god dybde og duft av grønne epler. Smaken er delikat, med fine syrer. Passer veldig fint til fisk og skalldyr.</i>	DOMAINE BERGEOT		595
	CHASSAGNE-MONTRACHET VIELLES VIGNES <i>En fantastisk Chassagne Montrachet. Vinen har et rikt preg av ung frukt, mineraler og fat. Balansert, fyldig, fruktig og god syrefriskhet. Duffer av gul frukt, treverk, søte urter og vanilje. Til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.</i>	D. BELLENE		945
TYSKLAND	RIESLING TROCKEN <i>100 % Riesling, tørr, fra Mosel. Passer veldig bra til alle typer fiske retter og til lyst kjøtt.</i>	SCHLOSS LIESER		525

VINKART

HVITVIN

LAND	NAVN	PRODUSENT	GLASS	FLASKE
ITALIA	SOAVE CLASSICO LE BINE <i>100% Garganega. Veldig fin Soave classico, som egner seg spesielt godt til retter med sopp, kylling og fisk.</i>	TAMELLINI		525
	VELANTE PINOT GRIGIO <i>100% Pinot Grigio. En herlig Italiensk hvitvin, som er frisk og lettdrikkelig. Passer veldig bra som en aperitiff uten bobler, eller pasta, salater, fiskeretter eller til lyst kjøtt.</i>	BERTANI		535
	GAIA & REY 2014, ANGELO GAIA <i>Fra Piemonte, produsert av den kjente Barbaresco produsenten Gaia. Familien var de første som plantet Chardonnay i Piemonte, og var den første som eiket hvitvin på fat. Denne vinen passer til skalldyr, grillet fisk, lyst kjøtt og myke oster.</i>	ANGELO GAIA		3455
PORTUGAL	SOALHEIRO ALVARINHO <i>100 % Alvarinho. Populær vin med sin søte- og friske smak. Veldig bra til fisk, grønnsaker og lyst kjøtt.</i>	SOALHEIRO		535
NEW ZEALAND	WILD SAUVIGNON <i>100 % Sauvignon blanc. En herlig vin fra denne sørlige øya. Vinen passer bra til ost, grønnsaker, fiskeretter og pasta.</i>	GREYWACKE		695

VINKART

RØDVIN

LAND	NAVN	PRODUSENT	GLASS	FLASKE
	HUSETS VIN		95	435
FRANKRIKE, BURGUND	MERCUREY 1ER CRU CLOS TONNERRE <i>En fantastisk delikat Pinot Noir, som har en fyldig smak og passer til kylling, gryteretter, fisk og oster.</i>	MICHEL JUILLOT		745
	SANTENAY 1.CRU BEAUREGARD <i>100 % Pinot Noir. Floral duft med vekt på søte kirsebær og moreller, og innslag av fioler. Strukturert, fast avslutning med ferske tanniner. Passer til kylling, kalv, kjøtt og fisk.</i>	DOMAINE BORGEOT		795
FRANKRIKE, BORDEAUX	CROIX DE CARBONNIEUX ROUGE <i>Rubindrød farge, røde frukttoner og et snev av røyktone. Den passer veldig bra til lam og retter av oksekjøtt, fisk og ost.</i>	LEOGNAN		695
	CHATEAU BATAILLEY PAUILLAC 2008 <i>Denne vinen har en mørk lilla farge, med en frisk solbærfrukt og bjørnebær. Den er litt jordlig, krydder, lakris og har en lang og behagelig ettersmak. Utmerket til okse, lam og ost.</i>	CHATEAU BATAILLEY		1215
USA	SONOMA ZINFANDEL <i>100 % Zinfandel. Hint av bringebær og blåbær, intrigert med delikate krydder. Den er silkemyk, med kremet eikepreg, god frukt og saftig frisk syrestruktur. Lang og elegant ettersmak. Passer bra til kjøttretter.</i>	SEGHESIO		695

VINKART

RØDVIN

LAND	NAVN	PRODUSENT	GLASS	FLASKE	
ITALIA, VENETO	VALPOLICELLA RIPASSO	BERTANI	115	545	
	<i>Ripasso er en meget kjent og populær vin her i landet. Fra en god produsent, litt tørr i smaken og passer bra til de fleste grillede kjøttretter, pasta, risotto, sopp og ost.</i>				
	AMARONE DELLA VALPOLICIELLA	DAL FORNO ROMANO		3995	
<i>Av de beste Amaroner som er! Fra Dal Forno Romano, som er den ledende Amarone produsenten. Vinen trenger ikke beskrives mer, den må bare prøves. Til kraftige kjøttretter og modne oster.</i>					
ITALIA, TOSCANA	VALPOLICELLA SUPERIORE	DAL FORNO ROMANO		1895	
	<i>Det er så høyt kvalitet på Valpolicella Superiore fra Dal Forno Romano at det kunne vært en Amarone. Litt lettere tilgjengelig enn Amaronen. Til fisk og kjøtt.</i>				
	ROSSO DI MONTEPULCIANO	TREROSE		515	
<i>85% Sangiovese, 5 % Cannaiolo, 5 % Syrah og 5 % Gamay. God duft av røde kirsebær og jordsmonn. Fruktig og litt enkel rødvin med ren bra syre. Passer til lys kjøtt og fisk.</i>					
ITALIA, PIEMONTE	CHIANTI CLASSICO	QUERCETO	125	625	
	<i>Mørke bær på duft og smak, syrlige, mørke moreller, morellkjøtt og skogsbær i smaken. En frisk og saftig vin, som passer bra til litt fet mat, kjøtt og harde oster.</i>				
ITALIA, SICILIA	PIEMONTE BARBERA ORGANISK	LA RAIA		515	
<i>En rød og klar rubin farget vin, med saftig preg fra Barbera druen. Vinen passer til delikate pasta retter, kjøttretter og til hverdagsmat som ikke er for kraftig krydret.</i>					
ITALIA, SICILIA	ERSE ROSSO ETNA	TENUTA DI FESSINA		645	
<i>50 % Nerello Mascalese og 50 % Nerello Cappuccio. Vinen har en litt krydret tekstur og eleganse. Passer godt til kjøtt, fisk.</i>					

VINKART

DESSERTVIN / PORTVIN

LAND	NAVN	PRODUSENT	GLASS	FLASKE
UNGARN	TOKAI LATE HARVEST <i>Denne Tokai fra Ungarn er laget av druer som har en aromatisk og fersk duft, av friske aprikoser, lys honning og lette tropiske frukter. Pen syre og en fast, tørr avslutning. Til bl.a. karamelliserte desserter.</i>	OREMUS	98	565
	ASZU 3 PUTTONYOS <i>Tokaji-Oremus ligger i nord-østlig delen av Ungarn. under Tokaji regionen. Denne Tokaji er den minst søte i skalaen til 6 Puttonyos, og passer fint til is, sjokolade og bær.</i>	OREMUS	120	755
ITALIA	RECIOTO VALPOLICIELLA <i>Fra Veneto i Italia, laget av 80% Corvina veronese og 20% Rondinella. Lagret 12 måneder på sherry fat, som gir en delikat plomme, sherry og bringebær smak, og en nyanse av vanilje, krydder halm og kakao. Super til sjokolade, fruktterter og oster.</i>	BERTANI	110	695
PORTUGAL	LATE BOTTLED VINTAGE <i>En klassisk høykvalitets portvin, fra en av de aller beste portvin-/vin produsentene i Portugal. Den har vært lagret mellom 4-6 år i gamle eikefat. Dyp farge og konsentrasjon, og den perfekte dessertvinen til sjokolade desserter og bitter sjokolade.</i>	NIEPOORT	105	675
PORTUGAL	TAWNY 30 AÑOS <i>En kvalitets portvin fra Portugal. Den er 30 år gammel, og kommer fra Douro regionen. Har en miks av druer fra gamle viner, og en dyp rød farge med oransje toner. En elegant aroma av vanilje, og en fantastisk smak av nøtter og lakris. Passer veldig bra til desserter med nøtter og bær.</i>	RAMOS PINTO	175	1125

Allergier: Alle viner inneholder sulfitt

HUNDHOLMEN

BRYGGHUS