

Musserende/ Champagne

- Prosecco Rustico, Nino Franco** 450,-
Frisk og god musserende vin, produsert etter samme prinsipper som champagne. Halv tørr vin, med myke bobler som gjør vinen lett å drikke. Hint av pære, eple og fersken, gir vinen et delikat sær preg.
- Cava Perelda Brut Reserva** 350,-
Laget på de klassiske druene parelada, macadeo og xarelo. Frisk og fruktig vin, med behagelig mousse. Fra området catalonia i Spania.
- Deutz Champagne Brut Classic** 850,-
Champagne med intens gylden farge, toppet av en fin krem mousse – Deutz signaturen karakterisert av vin med lang modning. Vinen har en umiddelbar floral duft, etterfulgt av aromaer av toast, marsipan og modne epler.

Hvite viner

- Soave, Luigi Righetti** 320,-
Lys gul, frisk og fruktig. Grønne epler og noe sitrus. Drikkes gjerne uten mat, men passer også til lette salater
- Sauvignon Blanc, Tourraine** 325,-
Frisk og aromatisk med noe sitrus og grønne epler i smak. Tørr. Utmerket til skalldyr, grønnsaksretter og salater.
- Valle Reale, Trebbiano** 345,-
Vinen er dyrket på unge vinstokker. Laget av 100% trebbiano drue. Meget rik på aroma, med hint av hvite blomster og modne gule frukter. Meget fyldig og smaksrik vin. Lett å kombinere med ulike matretter.
- Chablis Chateau du Val de Mercy** 385,-
Deilig duft av grønne epler, sitrus og sjømineraler. Frisk, konsentrert og mineralisk i munnen. Nydelig i følge med sjømat og skalldyr.
- Roero Arneis, Negro** 395,-
Lokal drue fra Piemonte. Tidligere blandet i rødvin, men har fått stor anerkjennelse som ren hvitvinsdrue. Aroma av pære og fersken med hint av tropisk. Bløt og imøtekommende. Nydelig til fisk og skalldyr med mer.
- Grüner Veltliner, Höppler** 345,-
Østerrikes egen hvitvinsdrue. Duft av mineraler og aprikos. Fruktig vin med hint av hvit pepper. Lett å drikke uten mat eller sammen med gode fyldige forretter og supper, eller milde fiskeretter.

Røde viner

- ROC Tinto Crianca, Perelada** 300,-
Dette er en blend av Tempranillo og Garnacha med 12 måneder på Allier og amerikansk eik. Mørk kirsebærfarge. Aromaer av moden frukt, hint av krydder. En god og fruktig vin med myke tanniner. En anvendelig vin til både gryteretter, storfe, lyst kjøtt eller enklere fiskeretter.
- Barbera d'Alba, Negro** 385,-
En saftig og frisk vin til hverdags. Moderat syre og tanniner. Vinen har et hint av modne kirsebær. Lett å drikke, lett å like.
- Pinot Noir, Bourgogne, Louis Latour** 435,-
Flott og fruktig vin, fra det anerkjente området burgund i Frankrike. Vinen dufter friskt av røde bær, med jordlige undertoner. Smaken er frisk, men velbalansert av myke fine tanniner, noe som gjør den lett å drikke. God til salater.
- Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo** 395,-
Kun brukt Montepulciano- drue dyrket på nesten 40 år gamle vinstokker. Har fått året på fat og halvåret på flaske. Dyp rød. Smak av fruktige mørke bær med hint av vanilje. Utmerket vin til fyldige kjøttretter.
- Amarone della Valpolicella, Luigi Righetti** 565,-
Tett rød farge, konsentrert frukt med preg av mørke bær, tørket frukt og sjokolade, svakt bitter avslutning. Vin uten overdreven sødme, lett å kombinere med ulike mat – retter.
- Barbaresco, Negro** 865,-
Flott Rubinrød farge. Svart pepper og vanilje med hint av fioler. Gode tanniner og en silkemyk og lang ettersmak med modne bringebær. Elegant vin. Utmerket til kraftige kjøttretter.
- Valpolicella Ripasso, Luigi Righetti** 395,-
En typisk Valpolicella, det merkes tydelig gjennom den saftige, delikate, myke smaken av kirsebær. Lett bitterhet i avslutningen. Duft av kirsebær og mandler. Dyp rød farge. Passer til røde kjøttretter og oster. Klassisk vin til pasta, men også flott til lyst kjøtt og hvit fisk.
- Castillo Perelada Reserva, Perelada** 420,-
Dyp Rød farge, fyldig og kompleks, karakteristisk vin. Aromaer av modne frukter, balsamico og krydder, med hint av vanilje. Nytes ofte ti lam, småvilt og fugl.

Rosèvin

- Valle Reale, Cerasoulo** 355,-
Vinen er laget av spesialdyrkede druer, kun brukt til produksjon av rosèvin. 100% montepulciano drue, gir vinen en intens og livlig farge. I vinen gode aroma finner du et hint av røde bær. Smaken er behagelig, frisk og fruktig. Lett å kombinere med maten, men kan utmerket nytes alene.

Dessert vin

- Perdaudin Passito di Arneis, Negro** 90,- gl
- Chateau Bellevue, Montbasillac** 50,-gl.
- Recioto della Valpolicella, Luigi Righetti** 65,-gl.

Alkoholfrie Viner

- Ariel Blanc, 235,- glass 55,-**

Ariel Rød , 235,- glass 55,-

Cognac /Armagnac

Chateau Montifaud VSOP	Kr 85,-
Chateau Montifaud XO	Kr 115,-
Bache Gabrielsen XO	Kr 90,-
Armagnac XO	Kr 88,-
Calvados - Baron De la Touque	Kr 65,-

Likører

Tia Maria likør	Kr 65,-
Baileys	Kr 65,-

Drinker

Martini Bianco	Kr 65,-
Dry Martini	Kr 89,-
Irish Coffee	Kr 89,-
Baileys med kaffe	Kr 86,-
Whiskey, Chivas Regal 12 år	Kr 85,-
Gin Tonic, Bombay	Kr 86,-
Vodka med Min.vann	Kr 86,-
Rom med Min.vann	Kr 86,-
Bacardi Apple med Min.vann	Kr 86,-
Bacardi Razz med Min.vann	Kr 86,-
Lauritz bitter	Kr 63,-
Lauritz aquavit	Kr 59,-