



Före maten

Parmesanboll
Jalapeño Oliver
Chips, saltade

Pris: 20 kr
Pris: 35 kr
Pris: 30 kr

Mousserande viner

Blanc de Blancs Brut Metodo Classico (Veneto, Italien)

Ett friskt och elegant mousserande vin med toner av citrus, grönt äpple och rostat bröd. Fin mousse och balanserad syra ger en lång och uppfriskande avslutning.

Pris per glas: 165 kr | **Flaska:** 795 kr

Rekommenderad mat: Tonfisk tartar med avokadopannacotta **Pris:** 210 kr

Honor Cava Brut (Penedès, Spanien)

Ett friskt och fruktigt mousserande vin med inslag av citrus, grönt äpple och vita blommor. Krämig mousse och frisk syra ger en ren och livlig avslutning.

Pris per glas: 115 kr | **Flaska:** 450 kr

Rekommenderad mat: Arancino **Pris:** 75 kr

Vita viner

Domaine du Carroir Perrin (Loire, Frankrike)

Ett friskt och elegant vin med toner av citrus, vit persika och en tydlig mineralitet. Den livliga syran och lätta kroppen ger en ren och balanserad avslutning.

Pris per glas: 175 kr | **Flaska:** 825 kr

Rekommenderad mat: Sparrisrisotto **Pris:** 215 kr

Domaine Ventoura Petit Chablis (Petit Chablis, Bourgogne)

Ett friskt och mineraldrivet vin med toner av grönt äpple, citrus och vita blommor. Den rena syran och lätta sältan ger en krispig, elegant avslutning.

Pris per glas: 155kr | **Flaska:** 725 kr

Rekommenderad mat: Skagenröra med smörstekt bröd **Pris:** 175 kr

Dr. Koehler Riesling Trocken (Rheinhessen, Tyskland)

Ett friskt och aromatiskt vin med toner av grönt äpple, citrus och vit persika. Den livliga syran och mineraliteten ger en ren och elegant avslutning.

Pris per glas: 150 kr | **Flaska:** 675 kr

Rekommenderad mat: Höstprimörer med bearnaisesmör **Pris:** 150 kr

Vita viner

Jeff Carrel “Dans l’Air du Temps” Chardonnay (Languedoc-Roussillon, Frankrike)

Ett fruktigt och välbalanserat vin med toner av tropisk frukt, citrus och en lätt smörighet. Frisk syra och subtil ekfatskaraktär ger ett runt och elegant avslut.

Pris per glas: 125 kr | **Flaska:** 575 kr

Rekommenderad mat: Vitello tonnato **Pris:** 160 kr

Livon Valbuins Sauvignon Blanc (Friuli-Venezia Giulia, Italien)

Ett friskt och aromatiskt vin med inslag av citrus, krusbär och färska örter. Den pigga syran och mineraliteten ger en lång och livlig avslutning.

Pris per glas: 165 kr | **Flaska:** 775 kr

Rekommenderad mat: Gnocchi med krämig vitlökssås **Pris:** 110 kr

Röda viner

Weingut Bernhart Spätburgunder Trocken (Pfalz, Tyskland)

Ett elegant och bärigt vin med inslag av röda körsbär, hallon och en lätt kryddighet. Den mjuka strukturen och friska syran ger en fin balans och lång, silkeslen avslutning.

Pris per glas: 150 kr | **Flaska:** 750 kr

Rekommenderad mat: Biff tartar **Pris:** 195 kr

Château Couhins Rouge (Pessac-Léognan, Bordeaux)

Ett elegant och strukturerat vin med aromer av svarta vinbär, ceder och tobak. Finkorniga tanniner och frisk syra ger en lång, balanserad avslutning.

Pris per glas: 205 kr | **Flaska:** 950 kr

Rekommenderad mat: Tryffelfylld hängmörad biff **Pris:** 235 kr

Etna Rosso DOC 2022 (Sicilien, Italien)

Ett elegant och mineraldrivet vin med toner av röda bär, örter och vulkanisk rökighet. Frisk syra och mjuka tanniner ger en balanserad och lång avslutning.

Pris per glas: 185 kr | **Flaska:** 825 kr

Rekommenderad mat: Friterad ostronskivling **Pris:** 160 kr

Röda viner

Château de Bel-Air (Lalande-de-Pomerol, Bordeaux)

Ett elegant elegant rödvin med inslag av mörka körsbär och blommor, komplex jordighet och fina, silkeslena tanniner som ger ett harmoniskt medelfylligt avslut.

Pris per glas: 220 kr **I Flaska:** 1 080 kr

Rekommenderad mat: Kroppkaka **Pris:** 185 kr

Marrenon Grand Marrenon Rouge 2021 (Rhône, Frankrike)

Ett fruktigt och kryddigt vin med inslag av mörka bär, örter och mjuka tanniner, som ger en balanserad och elegant avslutning.

Pris per glas: 155 kr **I Flaska:** 750 kr

Rekommenderad mat: Stockholm Gulasch **Pris:** 180 kr

Dessert viner

Château Grillon Sauternes (Bordeaux, Frankrike)

Ett fylligt och sött vin med toner av honung, torkad aprikos och saffran. Frisk syra balanserar sötman och ger en lång, elegant avslutning.

Pris per glas: 150 kr **I Flaska:** 725 kr

Rekommenderad dessert: Pannacotta med kaviar och dulce de leche **Pris:** 195 kr

Marchesi di Barolo Moscato d'Asti Zagara (Piemonte, Italien)

Ett lätt mousserande och aromatiskt sött vin med toner av apelsinblom, persika och honung. Frisk syra ger en balanserad och fruktig avslutning.

Pris per glas: 135 kr **I Flaska:** 625 kr

Rekommenderad dessert: Lakrits cheesecake **Pris:** 135 kr

Shanky's Whip

En mjuk och söt irländsk whiskeylikör med smak av vanilj, kola och en lätt ton av rostad ek.

Pris 4 cl: 105 kr

Rekommenderad dessert: Irländsk vaniljdröm **Pris:** 95 kr