

RØDVIN

Chile

St. Rita, Cabernet Sauvignon 2006 Tett rødfiolett. Eikepreget aroma med toner av kokos, ristet brød og ung solbæraktig frukt. **kr. 270,-**

Frankriket

Crozes-Hermitage «Les Pierrelles» 2005 Tett fioletttrød. Ung krydret fruktighet med preg av bjørnebær, urter og noe eik. 12 mnd. lagring på unge fat. **kr. 350,-**

Savigny-les-Beaune 2004, Pavelot. Fabelaktig Pinot med klokkeklare bæraromaer, fin fylde og frukt hele veien. Saftig, glatt, delikat og lekker. **kr. 400,-**

Chateau de Campuget, Costieres de Nimes 2005 behagelig anvendelig vin med balansert syre og tanniner. Litt lett, men en flott til vin til vilt. **kr. 300,-**

Italia

Rosso Piceno 2004, Saladini Pilastris. Økologisk. Fruktig med aroma av mørke frukter, moreller og lær. God syre og lang ettersmak. **kr. 290,-**

Fontanafredda, Nebbiolo 2005. Dyp rød. Fruktighet preget av kirsebær, vanilje og sjokolade. Frisk moderne stil. **kr. 330,-**

Negro Amaro IGT, 2003, Feudi de San Marzano. Ueiket og svært fruktig negroamoro med druetyrisk duft av kirsebær, mørke plommer og anis. **kr. 260,-**

Høvringen Chianti Classico 2007, Fattoria Cinciano. Ung frisk og tiltalende chianti med innslag av kirsebær, solbær og et streif av lær på duft. Saftig og god lengde, frukt hele veien og fast og fin finish. **kr. 340,-**

Høvringen Chianti Classico Riserva 2006, Fattoria Cinciano. Tiltalende chinti med preg av modne kirsebær, solbær og streif av karamel. Fin balanse mellom syre og tanniner, fast og fin. **kr. 440,-**

Aglianico del Vulture 2001, Basilicata. Stram, typeriktig aglianico med preg av kirsebær, tre og lær, rik, fast vin som er svært godt egnet til vilt, okse og lam. **kr. 340,-**

Amarone Classico Capitel monte olmi 2003, Tedeschi. Sødmefull og kompleks amarone, enormt rik og fyldig, fin syre, god frukt, korrekt bitterhet. En svært flott amarone. **kr. 710,-**

Portugal

Marques de Borba 2004. Dyp fioletttrød. Ung fruktighet med preg av bringebær, innslag av vanilje og krydder. Lagret på årsgamle eikefat. **kr. 280,-**

João Pato 2005, Luis Pato. Frisk, ren og sødmefull touriga med innslag av mørke bær, bergamott og pepper på duft. Saftig og lett syrlig vin med god lengde og tør finish. **kr. 320,-**

Spania

Gran Feudo 2003, Bodegas Chivite. Solid frukt og klassisk spansk fatpreg a la vanilje og kardemomme. Rund og fyldig vin med god friskhet i munnen, fast og tørr i avslutningen. **kr. 280,-**

Marques de Monistrol, Reserva Privada 2003. Dyp rød. Utviklet aroma preget av tørket frukt og røde bær innslag av tobakk og eik. **Magnum kr. 540,-**

Vinja Izadi reserva 2003, Bodegas Viña Villabuena. Typeriktig fatpreg og tiltalende rioja med god frukt, sødmefull og vaniljepreget duft. Solid og rund vin med lengde og fylde. **kr. 360,-**

Baron de Lay, Reserva 2003. Dyp mursteinsrød, tiltalende utviklet fruktighet preget av røde bær og lær, fint eikepreget. **kr. 360,-**

Glass rødvin: kr. 65,-

HVITVIN (rose og musserende)

Australia

Magnus Riesling 2005, Leashingam Clare valley. Gul grønn farge, frisk med duft av ananas og modne pærer. Frisk, tørr, balansert. **kr. 260,-**

Chile

Undurraga 2007, Sauvignon Blanc. . Lys strågul, frisk middels fyldig. Lekker vin som er moden nå.

kr. 260,-

Frankriket

Ch. Bonnet 2007, Entre-du-Mers. Lys grønn gul. Ung fruktighet med preg av stikkelsbær og grønt eple. Balanser syre og fin sødme. **kr. 260,-**

Bourgogne Blanc 2005, Domaine Martin, Chardonnay. Middels dyp strågul. Aroma preget av eple, mineraler og sitrus samt en antydning av nøtt. **kr. 270,-**

Jurassique 2007, Domaine Marc Brocard, Chardonnay. Lys trågul, duft av grapefrukt og lemon grass. Fast og sødmefull . Innslag av modne stikkelsbær. **kr. 280,-**

Sancerre Grand Reserve 2004, Henri Bourgois. Lys strågul farge. Preget av sitron og mineraler, hint av urter og asparges. **kr. 360,-**

Chablis 1Cru Côte de Lechet 2005. Klassisk Chablis med innslag av mineraler, sitrus, smør og streif av østers. Elegant stil. **kr. 380,-**

Italia

Verdicchio de Castelli di Jesi Travio 2007, Sartarelli. Ren og lys farge, frisk eplepreget verdiccio med innslag av fersken og blomster. Lette aromaer og behagelig frukig. **kr. 290,-**

San Martino, Rose 2007, Fattoria Ciniano, 100% Sangiovese. Nydelig, klar bringebær rød farge, Frisk, stilren, deilig strukturert smak. **kr. 270,-**

Bellavista Franciacorta Cuvee Brut, DOCG. Musserende vin. Lys grønn gul. Ung eplepreget fruktighet med innslag av mineraler og litt brøddeig. Frisk ettersmak. **kr. 430,-**

Spania

Rueda Superior 2006, Marques de Riscal, Rueda. Gyllen farge, flott aroma av blomster (jasmine) flott frukt, fin balanse og stor konsentrasjon. **kr. 280,-**

Pazo de Senorañse 2006, Albariño, Rias Baixas. Frisk Albariño med fersken og pærepreg duft, lette innslag av mineraler, flott fedme, god fylde og frisk ferskenpreget finish. Tørr, elegant og tiltalende vin. **kr. 350,-**

Tyskland

A. Christmann Königsbach Riesling kabinet Trocken 2004. Lys grønn gul. Fokuser duft av grønne epler, sitrus og mineraler. Frisk ettersmak med god lengde. **kr. 300,-**

Østerriket

Grüner Veltliner Weinzierlberg 2005. Delikat frisk og energisk duft med aromaer av sitrus, mineraler samt et delikat urteaktig pepper preg. Konsentrert og tett, frisk. Lang ettersmak. **kr. 300,-**

Glass hvitvin: :

kr. 65,-

DESSERT VIN:

Monbazilliac, Ch. Bellevue 2005. Passer til ost, frukt , bær og søt kake.
6cl. Glass. kr. 60,-

Recioto, della Valpocella, Acinatico 2004, Accordini. Frisk, ren og tiltalende recioto med sødmefull duft av modne kirsebær. Søt, konsentrert og intens i munnen, med fin syre, flott frukt , stor lengde. En mesterlig vin.

Casotto del Merlo, Della Valpolicella 2005, Guiseppe Campagnola.

Glass 6 cl. 60,-

Flaske 50 cl.

kr. 400,-

Sherry

Amontilado, passer til aperitif og frukt.

Manzilla San Leon, passer til aperitif og frukt.

Glass 6 cl. kr. 40,-

Portvin

Nieporter 10 years old Twany. Passer til blåmuggost, parmesan og sjokolade.

Glass 6.cl kr. 50,-

Flaske 37,5 cl. kr.

kr. 320,-

MINERALVANN OG ØL

Mineralvann 0,5 l. kr. 35,-

Mineralvann 0,3 l kr. 28,-

Eplemost 0,30 kr. 28,-

Lettøl kr. 35,-

Dahls Pils 0,5 l. kr. 55,-

Frydenlund fat. 0,5l kr. 55,-

Munkholm 0,3l kr. 28,-

Munkholm Münchener 0,5l kr. 45,-

Aqevit 2,5cl.

O.P Anderson kr. 30,-

Lysholm linje kr. 35,-

Whisky 4 cl.

Chivas Regal 12 years old kr. 80,-

Irish coffe med Tullamore Dew kr. 85,-

Cognac 4 cl.

Backe Gabrielsen 3 kors kr. 65,-

Braastad fine champ. XO kr. 85,-