

## KAFFE

Espresso, enkel / dubbel 27:-/33:-  
Lungo 27:-

## ALKOHOLFRIIT

Äppelmust 45:-  
Rabarbermust 45:-  
Öl, Stella 45:-

## ÖL

Fatöl Stella Artios, Belgisk Lager, 5%, 0,33l 75:-  
Belgisk Veteöl, Hoegaarden Wh, 4,9%, 0,33l 80:-  
Tysk Veteöl, Franziskaner, 5%, 0,5l 85:-  
Belgisk Ljus Ale, Leffe Blond, 6,6%, 0,33l 85:-  
Belgisk Mörk Ale, Leffe Brune, 6,5%, 0,33l 85:-

## CIDER

Äppelcider, Kivik, Torr, 7%, 0,275l 79:-  
Fläderblom, Kivik, 4,5%, 0,33l 69:-  
Äppelcider, Kivik, Torr, 4,5%, 0,33l 69:-

## DRINKAR

Hven Coffee, 4cl/6cl 135:-/195:-  
Hven GT, 4cl/6cl 115:-/165:-  
Negroni, 5 cl 115:-  
Dry Martini, 5 cl 115:-  
Manhattan, 5 cl 115:-  
Grasshopper, 5 cl 115:-

## SHERRY / PORTVIN

Micaela Cream Sherry, 19,5%, 5cl 50:-  
Churchill's Late Bottled, 19,5%, 5cl 73:-

## LIKÖR

Fläderlikör, 18%, 1cl 25:-

## WHISKY

Hvenus, Rye Whisky, 45,6%, 1cl 32:-  
MerCurious, Corn Whisky, 45,6%, 1cl 32:-  
The Nose, Single Malt, 44,9%, 1cl 44:-  
Charlies Wagon, Single Malt, 47,1%, 1cl 59:-

## GRAPPA

Gobetti, Lagrein Gris '15, 50% 1cl 35:-

## ROM - A.H. RIISE

Non Plus Ultra Very Rare, 42%, 1cl 40:-  
Non Plus Ultra Black Edition, 42%, 1cl 46:-

## VIN

### BUBBEL

Cava Pregadeu, Spanien, 13%	95:-/550:-
Prosecco Mongarda, Italien, 11%	110:-/650:-
Brut Réserve, Taittinger, champagne, 2021, 0,75l, Frankrike	155:-/880:-
l'Atavique, Champagne, Frankrike	890:-

### ROSE

Chiaretto, Flörtig doft med röda bär. Jäst på amfora. Friskt vin med bra syra. Italien.	640:-
Tavel Rose, Fylligt, strukturerat. Ursprungstypiskt, stor bärighet, sydfranska florala inslag. E. Guigal, Fr	715:-

### ORANGEA

Mosca Bianca, mogen gul frukt, aromatiska örter, mynta. Smakrik, frisk, ren & aromatisk. Italien	640:-
--	-------

### VITT

Chenin,aromer av grapefrukt, torkat päron, torkade örter, P-O Bonhomme, Fr	90:-/280:-/550:-
Vin Blanc, friskt o krispirt med citrustoner, Clos du tur Beouf, Frankrike	100:-/315:-/625:-
Petit Chablis, friskt o aromatiskt, citrusfrukt, D. Guillaume Vrignaud, Fr	115:-/350:-/570:-
Kruger-Rumpf, Riesling Trocken, Grönt äpple, päron, persika, honung. Mineraliskt, friskt. Tyskland	120/580:-
Côtes-du-Rhône Blanc, Fylligt, smakrikt matvin, låg syra, vita blommor, aprikos, acacia, persika. Fr	130/590
Aretxaga, Torrt vin med krispig syra och inslag av gröna äpplen, citrus, gräs och stenfrukt. Spanien	630:-
Chablis le Finage, Frisk, fruktig, inslag av ostronskal. Elegant balanserad, frisk syra, äpplen, mineral. Fr	750:-
Ribolla Gialla, friskt vin med aromer av päron och akacia med utpräglad mineralkaraktär. Italien	760:-
Les Fossiles, Riesling, Ung, frisk, fruktig med inslag av persika, äpplen, citrus och mineral. Frankrike	775:-
Menti Riva Arsiglia, fylligt, inslag av tropisk frukt. Balanserat, liten syrlighet, lång aromatisk finish. Italien	795:-
Sancerre Brosses, Sauvignon B. Frisk, fruktig, inslag av gula äpplen, mineral, nässlor, krusbär, citron Fr	800:-
Solange, Vita persikor, solmogna aprikoser, hint av jasmin. Aromatisk eftersmak av pomerans, rosmarin Fr	825:-
Chablis 1er Cru Fourchaume, härlig smak av äpplen och citrus med mineralitet. Fr	960:-
Savagnin Arbois, superellegant, kalkrik härlig mineralitet, elektrisk syra, fin eftersmak, Fr	1100:-

### RÖTT

Saltamari, fin mognad med elegans och hög syra, Spanien	90:-/280:-/550:-
Sangiovese, . Toscana, It	100:-/310:-/560:-
Barbera, härligt friskt ofiltrerat Barbera vin med mjuka tanniner. Barolo, It	110:-/360:-/690:-
Côtes-du-Rhône Rouge, Syrah, Gre., Mour., Fyllig kryddig smak med fatkaraktär, E. Guigal, Fr	595:-
Aenne, 80% Sangiovese, Malvasia, Canaiolo, Colorino, Ett rikt och fruktigt Toskanskt vin, Italien	640:-
Premices, Gamay, Fruktig och läskande. Smak av röda bär, mineralt, Beaujolais Village, Frankrike	650:-
du Franchi, Cabernet Franc, Färska körsbär, läder, kryddor. Starka tanniner med finess. Intensiv, rik kropp, It.	750:-
Chkaveri, Lätt och elegant rött vin, med inslag av pomerans och örtighet i slutet. Georgien	775:-
Chateau Falfas, Merlot, Cab. Sauvi, Cab. Franc, Malb. kraftfullt, mörka bär, balanserat, mineralt o fräsht Fr	775:-
Langhe, Nebbiolo, Perfekt moget, förföriska röda bär dominerar. God syra, friskhet, fylligt, ekprofil, Italien	790:-
Bourgogne Côte d'Or, Pinot N. Mörkaröda körsbär, lagerblad, bröd. Eleganta tanniner, lång eftersmak	800:-

## FINE WINE

### BUBBEL

**Brut Vintage 2015, Chardonnay, Taittinger, champagne, Frankrike** 1290:-  
Elegant och generös doft av aplesinblomma, lime, persika och lätt rostade mandlar. Smaken bjuder på inslag av brioche, gula äpplen, honungsmelon, citrus och mineral. Syran är frisk, moussen härlig och eftersmaken lång och ihållande. Aperitif, fisk och skaldjursrätter, utvalda ostar som Comté

**Comtes de Champagne, Chardonnay, Taittinger, Champagne, Frankrike, 2008** 2990:-  
Torr Champagne med toner av päron och persika, honung, brioche och inbjudande citrusfrukter. Texturen är elegant och balanseras av en härlig fin mousse. Fin fräschör och friskhet med inslag av citrusfrukt, mineral, brödighet och en viss angenäm sälta i avslutet. Utmärkt till flertalet av delikatesser från vattendrag och världshav.

### ROSE

**Tavel Rose, 60% Grenache, 15% Cincault, 10% Clairette, 10% Syrah och blandade druvor, E. Guigal, Fr,** 715:-  
Ett fylligt och strukturerat rosévin med en mörk laxrosa färg. Ursprungstypiskt med stor bärighet, sydfranska florala inslag och ett örtigt avslut. Passar till allt från grillen.

### VITT

#### FRANKRIKE

#### BOURGOGNE

**Couvent des Jacobins, Chardonnay, Maison Louis Jadot, 2020** 750:-  
Fylligt och smakrikt vitt vin med fatkaraktär. Inslag av ananas, smör, nötter, gula päron, vanilj och citrusskal. Passar till smakrika rätter av fisk, skaldjur, vegetariskt eller till rätter av ljust kött.

**Pouilly Fuissé, Chardonnay, Maison Louis Jadot, 2020** 885:-  
Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, mineral och citrus. Passar till fisk- skaldjur och fågelrätter.

**Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Les Hauts Jarrons, Chardonnay, Maison Louis Jadot, 2018** 940:-  
Friskt och fruktigt vin med inslag av persika, citrus och en diskret fatton. Passar till sallader, fisk, skaldjur och fågelrätter.

**Pouilly Fuissé Clos de Prouges, Chardonnay, Maison Louis Jadot, 2018** 990:-  
Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, mineral och citrus. Passar till fisk- skaldjur, fågel samt get- och komjölsost.

**Meursault Narvaux, , Maison Louis Jadot, 2019** 1170:-  
Komplext friskt vin med tydlig karaktär av rostade ekfat, inslag av gula äpplen, brynt smör och mineral. Passar till fetare fiskar, skaldjur, ostar och charkuterier.

#### RHÔNE

**Crozes-Hermitage Blanc, Marsanne 95%, Roussanne 5%, E Guigal, 2019** 795:-  
Fylligt och smakrikt mätvin med låg syra, inslag av vita blommor, aprikos, acacia och persika. Passar till fisk- och kycklingrätter, även rökt fisk.

#### TYSKLAND

#### MOSEL

**Uhlen GG, Riesling, Weingut Knebel, 2019** 1025:-  
Stor och intensiv doft av grapefrukt, anis och jasminblomma. Koncentrerad frukt med smaker av päron och aprikos. Vinet har en lång och ihållande eftersmak av sälta och mineral. Perfekt till skaldjur och fetare fiskrätter

# FINE WINE

## RÖTT

### FRANKRIKE

#### BOURGOGNE, GEVREY-CHAMBERTIN

**Gevrey-Chambertin 1er Cru Poissenot**, Pinot Noir, Maison Louis Jadot, 2018 1490:-  
Rik yppig elegant frukt med inslag av röda bär och lätt fatkaraktär. Rik rund palett med tydliga tanniner. Lång elegant avslutning. Passar till rätter av fågel- eller köttätter

#### BOURGOGNE, BEAUJOLAIS, MORGON

**Château des Jacques Morgon Côte du Py**, Gamay, Maison Louis Jadot, 2018 870:-  
Rik och komplex i elegant stil. Ren frisk vital frukt med inslag av körsbär, örter och fat. Passar till rätter av nötkött, fet fågel och vissa ostar.

#### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Rouge Saintes**, Gre., Syrah, Cinsault, Muscardin, Counioise, Mour., Château de Nalys E. Guigal, 2018 995:-  
Generöst vin med ren frisk syra och inslag av röda frukter och mjuka tanniner. Smakrika köttätter av nöt och lamm.

#### HERMATIGE

**Hermitage Rouge**, Syrah, E. Guigal, 2019 1225:-  
Generöst, komplext och välbalanserat med fatkaraktär. Inslag av björnbär, hallon, lagerblad, vitpeppar, charkuterier, viol och choklad. Smakrika köttätter av nöt, vilt och lamm samt ostar.

#### MADIRAN

**Château Bouscassé**, Tannat 60%, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Alain Brumont, 2017 745:-  
Frisk och balanserad. Vinet är komplext med aromer av blå frukt så som plummon och svarta vinbär, torkade blommor, lakrits, kakao och ceder. Kraftigare köttätter, gräddsås eller krämig potatisgratäng tämjer de markerade tanninerna.

### SPANIEN

#### TORO

**Gago**, Albillo Mayor, Tempranillo, Weingut Knebel, 2019 770:-  
Gago är ett fruktigt generöst vin med toner av mörka bär, örter, kryddor och cigarrlåda. Fin struktur med mjuka tanniner och lång avslutning. Passar utmärkt till köttätter, vissa hårdostar, krämig pasta.