





Innhold

Musserende

Frankrike	3
Spania	3
Italia	3
Danmark	3

Vinpakke

4

Husets vin

4

Rosévin

Tyskland	4
Frankrike	4

Hvitvin

Frankrike	5
Italia	5
Tyskland	5
Østerrike	6
Sør-Afrika	6
New Zealand	6
USA	6

Rødvin

Italia	7
Frankrike	8
Spania	8
Østerrike	8
USA	9
New Zealand	9
Argentina	9

Dessertviner – Portvin

10

Øl – cider – annet

11

Alkoholfritt

12

Symbolforklaring/Passer til:

Drikkevin	Sau
Vegetar	Okse
Pasta	Svin
Fisk	Vilt
Skalldyr	Ost
Fugl	Dessert

Musserende

Frankrike

Crémant d'Alsace, Dopff & Irion

860,-

Rund og elegant musserende, med frisk smak av epler og sitrus.



Nicolas Feuillatte Brut

1470,-

Frisk og balansert champagne med elegant smak. Ypperlig som aperitiff og til feiring! Lys gyllen farge. Rikt skum med meget små og vedvarende bobler. Behagelig aroma av nystekt loff med bløte, harmoniske og elegante undertoner av epler. Frisk, rik og fløyelsbløt i munnen med behagelig syre.

Spania

Castellblanc Organic Brut Nature

640,-

Klar og ren farge med noe grønt. Fine, vedvarende bobler. Behagelig aroma av nystekt loff med bløte, harmoniske og elegante undertoner av epler. Frisk, rik og fløyelsbløt i munnen med behagelig syre.



Italia

Anna Spinato Prosecco Brut

750,-

Lys gyllen farge. Rikt skum med meget små og vedvarende bobler. Behagelig aroma av nystekt loff med bløte, harmoniske og elegante undertoner av epler. Frisk, rik og fløyelsbløt i munnen med behagelig syre.



Bottega Prosecco Rosé

740,-

Lys lekker rosa farge. Fruktige aromaer med hint av eple, hvit fersken, sitrus og markjordbær. Frisk og delikat på smak med fin avslutning.



Danmark

SPARKLING TEA

Sparkling tea grøn

515,-

Frisk aperitif basert på en blanding av organisk te av høy kvalitet. Komplekse aromaer av sitrus, grønn te, mineraliter og epler. Livlig og elegant med noter av sitrus og sitrongress, earl grey senna og appelsinskall. Passer til østers, kaviar, fisk og sjømat.





Vinpakke

Dagens utvalgte viner

Spør din servitør om dagens utvalgte viner.

Vi setter også gjerne sammen en vinpakke til ditt menyvalg.

Husets vin

Husets Hvitvin	675,- fl.	350,- 1/2 fl.	148,- gl.
Husets Rødvin	675,- fl.	350,- 1/2 fl.	148,- gl.

Rosévin

Tyskland

RHEINGAU

Georg Breuer Rosé

840,-

Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge, røde bær (markjordbær), bringebær og neper. Frisk og fruktig smak med balansert syre og lang mineralsk ettersmak.



Frankrike

PROVENCE

Berne Grande Récolte Rosé

840,-

Klassisk og typeriktig rose fra Provence. Duft av fersken. Rik og fersk frukt på smak med en balansert syre og en tørr fast finish.



Hvitvin

Frankrike

ALSACE

Dopff & Irion Cuvée René Dopff Riesling

783,-

Lys gul i fargen. Fruktig duft og smak med litt lette kryddertoner, grønne epler, pære og skifer. Lang, frisk ettersmak.



BURGUND

Chablis, Louis Moreau

1085,-

Lys gyllen med grønne toner. Meget fruktig. God, åpen aroma av grapefrukt og hvite blomster. Frisk, rik og direkte med smak av hvitt fruktkjøtt med mineralsk avslutning.



LOIRE

Grand Fief de la Cormeraie Muscadet

745,-

Ung, frisk og fokusert, preg av epler, sitrus og urter, hint av mineraler.



Italia

PIEMONTE

Roero Arneis Fontanafredda

861,-

Smaksrik og fyldig vin laget på den lokale Arneis-druen. Retter av rød fisk, men også kylling passer godt til denne vinen.



Tyskland

RHEINGAU

Riesling Sauvage, Georg Breuer

896,-

Tørr og mineralsk topp-riesling fra en av Tysklands ledende produsenter. Prøv den til alle type fiskeretter.



Riesling Charm, Georg Breuer

861,-

Nydelig balansert vin med høy syre og noe restsødme. Passer perfekt til hvit fisk samt krydret og soyainspirert mat.





Østerrike

KAMPTAL

Rabl Grüner Veltliner

838,-

Laget på Østerrikes egen drue – Grüner Veltliner. Har god fylde og syre og er god til alle fiskeretter.



Rabl Riesling

847,-

Mineralsk og fruktig stil som går godt sammen med fisk og skalldyr, samt krydrede retter.



Sør-Afrika

WESTERN CAPE

Porcupine Ridge Sauvignon Blanc

737,-

Aroma av tropisk frukt, stikkelsbær og hint av nesler. Kompleks, noe mineraler og god balanse mellom frukten og den naturlige syren. Lang og frisk ettersmak.



SWARTLAND

Vinoligist Chenin Blanc

789,-

Duft av kvede, pære og steinfrukt. Nektarin, fersken, gule epler og lime på smak med en fast tekstur og fint integrert syre. Frisk med eple og sitrusfrukter i avslutningen samt et hint av hylleblomst og krydder.



New Zealand

MARLBOROUGH

Mud House Sauvignon Blanc

745,-

Typeriktig og velbalansert vin med preg av stikkelsbær og mineraler. Mye smak og aroma. Flott til rød fisk og skalldyr.



NELSON

Seifried Nelson Riesling

1086,-

Ung, saftig, eplepreget og frisk, innslag av sitrus, fersken, litt nesle og nøtt.



USA

CALIFORNIA

Gnarly Head Chardonnay

812,-

En kompleks og velbalansert vin. God friskhet med hint av sitrusfrukter og ananas. Noe vanilje. Lang og god ettersmak.



Rødvin

Italia

TOSCANA

Placido Chianti

743,-

Fruktig, ung og klassisk Chianti med bløte tanninner og god struktur. Prøv den gjerne til retter av rødt kjøtt.



Brunello di Montalcino, Castello di Banfi

1529,-

En vin for de store anledningene til retter av okse, kalv, lam og and. Fylldig og krydret med silkemyke tanninner.



PIEMONTE

Barbaresco Giacosa Fratelli

1230,-

Klar rød farge, åpen og sødmefylt, modne kirsebær og moreller. Fylldig og rund kjøttfull frukt, fin syre og slanke tanniner. Lett krydret finish.



Barbera d'Alba, Borgogno

998,-

Intens rubinrød farge. Frisk aroma med fremtredende preg av mørke bær, kirsebær og blomster. Saftig og syrlig vin med god frukt, flott balanse og lang ettersmak.



Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo

813,-

Lys rubinrød farge. Aromaer av bjørnebær, modne plommer, tobakk og fiole og et lett innslag av eik. Smaken er saftig og fylldig og vinen har en lang, fløyelsmyk ettersmak.



VENETO

Antiche Terre Ripasso

856,-

Preg av røde og mørke bær med fast ettersmak. Passer til retter med storfe, lam og svin.





Frankrike

CÔTES DU RHÔNE

Les Dauphins Côtes du Rhône

714,-

Dyp, purpur farge. Aroma og smak av røde bær og Provencalske urter med hint av sort pepper. Fyldig, fruktig og rik struktur.



LANGUEDOC-ROUSSILLON

La Tannerie

878,-

Kompleks vin med mye fylde og smak som er perfekt til grillet rødt kjøtt og vilt.



BORDEAUX

Ronan by Clinet Bordeaux Rouge

1099,-

Rubinrød med lilla toner. Kompleks nese med hint av kirsebær, solbær, ferske plommer og hint av lakris. Smak av bringebær, kremete kirsebær solbær og en anelse pepper. Lang på ettersmak.



Spania

RIOJA

Rivarey Tempranillo Crianza

773,-

Dyp rubinrød farge. Nydelige aromaer av bringebær, jordbær, kirsebær og litt vanilje. Fruktig smak med bra struktur, bløte tanniner og kun et lett eikepreg.



VALENCIA

Murviedro Reserva

845,-

Konsentrert vin med fin fruktsødme som er godt følge til rødt og hvitt kjøtt samt vilt.



Østerike

NIEDERÖSTERREICH

Rabl Blauer Zweigelt Haide

820,-

Klar, rubinrød farge med aromaer av kirsebær og andre røde bær. Fruktig og saftig i munnen med smak av kirsebær. Elegant i stilen med bløte tanninner.





USA

LODI

Gnarly Head Zinfandel

808,-

Veldig typisk Zinfandel – rund, krydret og fruktig. Alle typer rødt kjøtt, lam og vilt er ypperlige følgesvenner.



Gnarly Head Pinot Noir

891,-

Fruktig og balansert vin med litt fatpreg. En vinner til kalv og and.



New Zealand

CENTRAL OTAGO

Mud House Pinot Noir

845,-

Klassisk vin med smak av mørke kirsebær og bjørnebær. Behagelige fattoner gjør denne vinen ideell til and, vilt og lam.



Argentina

SALTA, CALCHAQUI VALLEY

Amalaya

910,-

Dyp, rød farge. Aroma preget av rose og fiol etterfulgt av kirsebær, jordbær og hvit pepper. Myk i anslaget med elementer av plomme og røde bær. Velbalansert og strukturert vin med god lengde.



Dessertviner

Ungarn

TOKAJ

Royal Tokaji Late Harvest

135,- gl.

Middels sitrongul farge. Ren duft av honning og tropiske frukter. Søt med fin, frisk, syre. Fylldig og forfriskende, med elegant balanse mellom frukt og sødme. Lang, ren ettersmak. Passer til desserter med frukt, ypperlig til multekrem.



Italia

PIEMONTE

Rosa Regale Brachetto d'Acqui, Castello di Banfi

998,-

Aromatisk og velbalansert vin med god syre og sødme. Ypperlig til bærdesserter og riskrem. Prøv den gjerne til mørk sjokolade.



Fontanafredda Moscato d'Asti Le Fronde

820,-

Strågul. Nese av oransje frukt, blomster, salvie og honning. Sødme med friske bær, balansert med hint av honning. Passer til desserter med innslag av for eksempel sitrusfrukter, syrlige bær eller rabarbra. Perfekt til jordbær.



VENETO

Valpantena Tesauro Recioto della Valpolicella

135,- gl.

Mørk rubinrød farge. Søt med aroma av syltede kirsebær, tørket frukt og sjokolade. Den perfekte vin for alle desserter laget på sjokolade. Passer også godt til ost.



Portvin

Graham's Late Bottled Vintage

155,- gl.

Dyp rubinrød farge. Kompleks aroma av røde bær og hint av krydder. Svært smaksrik og ed fine nyanser av krydder og sjokolade. God lengde.



Øl, cider og annet

FATØL

Carlsberg 0,33 l 109,-

Carlsberg 0,5 l 139,-
Inneholder: byggmalt

Schous 0,4 l 124,-
Inneholder: byggmalt

Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 l 149,-

Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 l 139,-
Inneholder: byggmalt og hvetemalt

Brooklyn IPA 0,5 l 149,-
Inneholder: byggmalt

FLASKE

Ringnes LITE glutenfritt øl 0,33 l 109,-

Corona 0,33 l 138,-
Inneholder: byggmalt

Carlsberg 0,33 l 109,-
Inneholder: byggmalt

San Miguel 0,33 l 109,-
Inneholder: byggmalt



Holger IPA 0,5 l 169,-

Olavsgaards egne IPA brygget i samarbeid med Norumbryggeriet i Sørumsund.
Inneholder: byggmalt

Roscoe Ginger Beer 0,33 l 129,-
Inneholder: sulfitt

Somersby Cider 0,5 l 125,-

Smirnoff ICE 0,275 l 149,-
Inneholder: sulfitt

Alkoholfritt

Coca Cola og assortert mineralvann	59,-
Munkholm	71,-
Brooklyn	85,-
Ginger Joe uten	93,-

ÅRGANG ASKIM EPLEMOST

Summerred 0,75 l 280,-

Balansert syre med delikat og søtladet smak. Passer godt til sushi, sjømat og skalldyrretter.



Eple & Aronia 0,75 l 280,-

Klar rødfarge, kraftig smak og en god balanse mellom bittert og fruktsødme. Passer spesielt godt til rødt kjøtt, grillmat, spekemat, grillet fisk og til ostefat.



Gravenstein 0,75 l 280,-

fyldig og sødmefull med lang ettersmak, og passer godt til ulike matretter som fisk, skalldyr og kylling. Den egner seg også godt til krydret mat.



Aroma 0,75 l 280,-

fyldig og delikat med tydelig eplemak, og passer godt til lyse matretter som torsk, lam, svin og kylling.



Har du lyst på en cognac eller likør etter maten?
Spør din servitør.