

BOBLER PÅ GLASS

CHAMPAGNE

| | |
|---|-----|
| JACQUART BRUT MOSAÏQUE | 145 |
| LANSON BLACK LABEL | 155 |
| MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | 160 |
| VEUVE CLICQUOT BRUT | 165 |
| ARNOULD GRAND CRU BLANC de NOIRS BRUT TRADITION | 160 |
| ´r´ DE RUINART BRUT | 170 |
| RUINART BLANC de BLANCS | 175 |

MUSSERENDE

| | |
|---|-----|
| RAMON PRIMERO BRUT - EGENIMPORTERT TØRR CAVA - SPANIA | 85 |
| GANCIA PROSECCO ITALIA | 105 |
| GUSTAVE CRÉMANT d´ALSACE FRANKRIKE | 110 |
| BOUVET CRÉMANT de LOIRE FRANKRIKE | 115 |

ROSÉ

| | |
|---|-----|
| CAN PAIXANO ROSADO SEMI SEC - EGENIMPORTERT OG HALVSØT - SPANIA | 65 |
| GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT d´ALSACE BRUT ROSÉ FRANKRIKE | 110 |
| JACQUART CHAMPAGNE BRUT MOSAÏQUE ROSÉ FRANKRIKE | 155 |

VIN PÅ GLASS

HVITVIN

| | |
|--|-----|
| LE PETIT GASCOÛN BLANC 2016 - HUSETS VIN - FRANKRIKE | 99 |
| PRINZ VON HESSEN HESSENSTEIN RIESLING 2016 TYSKLAND | 124 |
| JOÃO PORTUGAL RAMOS ALVARINHO DOC 2016 PORTUGAL | 124 |
| DOMAINE LE VERGER CHABLIS 2017 FRANKRIKE | 127 |
| DOM DES BUISSONNES SANCERRE 2017 FRANKRIKE | 134 |
| REYNEKE ORGANIC CHENIN BLANC 2017 SØR-AFRIKA | 155 |

ROSÉ

| | |
|---|-----|
| DOMAINE DU BOIS DE LA NEUVE 2017 FRANKRIKE | 120 |
| TOMMASI BACIOROSA APPASSIONATO ROSÉ 2016 ITALIA | 125 |

RØDVIN

| | |
|--|-----|
| CA´GRANDE SANGIOVESE SUPERIORE 2017 - HUSETS VIN - FRANKRIKE | 99 |
| MARQUES DE VALPARAÍSO ROBLE 2016 SPANIA | 120 |
| OLIVIER RAVOIRE CÔTES du RHÔNE 2016 FRANKRIKE | 125 |
| STONEWOOD PINOT NOIR CALIFORNIA | 130 |
| TOMMASI RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO 2015 ITALIA | 143 |
| PIO CESARE BARBERA d´ALBA DOC 2016 ITALIA | 155 |

For beskrivelser av vinene, se side 3-5!

ØL

FATØL

| | |
|---|--------|
| FRYDENLUND 0,4 (maltet bygg) | 82 |
| BROOKLYN LAGER 0,4 (maltet bygg) | 98 |
| KRONENBOURG BLANC 0,25 OG 0,5 (maltet hvete, maltet bygg) | 52/104 |

FLASKEØL

| | |
|---|-----|
| CARLSBERG 0,33 (maltet bygg) | 85 |
| KRONENBOURG 1664 0,33 (maltet hvete, maltet bygg) | 87 |
| PERONI 0,33 (maltet bygg) | 88 |
| CORONA 0,33 (maltet bygg) | 95 |
| SØR 0,33 (glutenfri) | 88 |
| INK & DAGGER MODERN DAY IPA 0,33 (maltet bygg) | 112 |
| BROOKLYN EAST IPA 0,33 (maltet bygg) | 119 |
| BROOKLYN BROWN ALE 0,33 (maltet bygg) | 117 |
| BROOKLYN SORACHI ACE 0,33 (maltet bygg) | 124 |

CIDER

| | |
|----------------------|-----|
| MAGNERS 0,33 | 95 |
| BULMERS Original 0,5 | 119 |
| HAKASTADSIDER 0,33 | 119 |
| DRONNING-SIDER 1,5 | 850 |

HVITE VINER

Glass/Flaske

| | |
|--|---------|
| LE PETIT GASCOÛN BLANC 2016 - HUSSETS VIN - FRANKRIKE | 99/490 |
| En god blanding av colombard og sauvignon blanc. Aromatisk, fruktig smak med hint av eple, sitrus og urter. Le tt, frisk og leskende. | |
| VINAS DEL VERO SECASTILLA GARNACHA BLANCHA 2014 SPANIA | 589 |
| Lysegul halmfarge. Aromaene er forførende blomstrete med modent eple, pære og mandarin. Perfekt med tunfisk og kamskjell. | |
| PRINZ VON HESSEN RIESLING TYSKLAND | 124/595 |
| En typeriktig riesling fra Rheingau-regionen, med flott grønn og gul frukt og et mineralsk preg. Tørr og elegant, syrlig og lang. God både med og uten mat! | |
| JOÃO PORTUGAL RAMOS ALVARINHO DOC 2016 PORTUGAL | 124/612 |
| Hos Joao Portugal Ramos høstes druene tidlig om morgenen mens det fremdeles er kjølig, slik at de bevarer sin friskhet. 100% alvarinho fra VINO VERDE. Vinen har en frisk, floral sitrusaroma, kombinert med mineralitet. Fatpreget munnfølelse. | |
| DOMAINE LE VERGER CHABLIS 2017 FRANKRIKE | 127/620 |
| Ren, typeriktig Chablis. Dufter av sitrus, mineraler og modne epler, hint av smør. Saftig, frisk med en vedvarende ettersmak. All vin som produseres tappes på eiendommen. | |
| DOM DES BUISSONNES SANCERRE 2017 FRANKRIKE | 134/648 |
| Fantastisk Sancerre hvor sauvignon blanc-druen virkelig kjennes! En livlig vin med assosiasjoner til terroir, med flott mineralitet og frisk karakter. Presis, ren og frisk vin. | |
| MP ELIZABETH SEMILLON HUNTER VALLEY 2007 AUSTRALIA | 658 |
| Håndplukkede druer fra 2007! Vinen er blek gul med hint av grønnskjær. Aroma fra lime og grapefrukt, sitronblomst og ananas. Fyldig smak, godt balansert med en lang avslutning. En sømløs vin, rik på sitrusaroma og med fin syrestruktur. | |
| CHABLIS 1er CRU BEAUROY AOC 2015 FRANKRIKE | 746 |
| Distinkt nese med modne epler, mineraler og sitrus. Tørr, frisk, balansert vin med en smak av epler, nesler og mineraler. Konsentrert frukt og vedvarende lengde. Rett og slett en fabelaktig vin. | |
| REYNEKE ORGANIC CHENIN BLANC 2017 SØR-AFRIKA | 155/749 |
| Dyp gyldengul farge. Toner av grønn sitrus, fersken og flint på nesen. Rik smak med tropiske gule frukter som mango og ananas. Kompleks, mineralsk finish. | |
| CASA ROJO LA MARIMORENA ALBARINO RIAS BAIXAS 2015 SPANIA | 781 |
| Lyse gul på farge med et lite grønnskjær. Aromaer av urter, sitrus, eple og pærer. Frisk, fruktig og rund med god syre. Passer som aperitiff og til skalldyr og fiskeretter. | |
| PIO CESARE PIODILEI CHARDONNAY 2015 ITALIA | 863 |
| Krydret og kremet, intens og modent fruktpreg, med en lang avslutning. Noe så sjeldent som en chardonnay fra en Piemonte- produsent i toppsjiktet. Må prøves! | |

| | |
|--|------|
| BEAUNE De CHÂTEAU BLANC 1ER CRU BOUCHARD PÉRE & FILS 2015 FRANKRIKE | 964 |
| Elegant duft med gul frukt og hint av voks og tre. Bløt og lett vin med modne aromaer og beskjeden syre. Tørr, elegant finish med et lett fatpreg. | |
| MEURSAULT BOUCHARD PÉRE & FILS 2015 FRANKRIKE | 1045 |
| Krydret duft med toast og nøtter. Pen konsentrasjon, god fylde og balansert syre. Lang, tørr, mineralsk avslutning. | |
| EL GRILLO Y LA LUNA CRI, CRI, CRI CHARDONNAY 2014 SPANIA | 1190 |
| Aromatisk, tropisk og fyldig chardonnay med røstede fataromaer i finish. | |
| CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC BOUCHARD PÉRE & FILS 2015 FRANKRIKE | 1140 |
| Mineralsk duft med hint av flint og epler. Bløt og lett, med smak av moden frukt, med godt integrert syre og fatpreg. Saftig, fast og lang utgang. | |
| NIKOLAIHOF VINOHEK REISLING 2000, WACHAU ØSTERIKE | 1950 |
| Masse fylde og flott konsentrasjon. Fortsatt god syre og ungdommelig aroma, med en eksotisk touch. Tett og intens vin med herlig, lang ettersmak. | |

ROSÉVINER

Glass/Flaske

| | |
|--|---------|
| DOMAINE DU BOIS DE LA NEUVE 2016 FRANKRIKE | 120/575 |
| Frisk og typeriktig Provence-rosé. Fruktig og leskende, med syltige aromaer av markjordbær og bringebær. Sitter godt. | |
| TOMMASI BACIOROSA APPASSIONATO ROSÉ 2016 ITALIA | 125/610 |
| Fruktig og klassisk rosa vin fra Italia. Modne røde bær, god lengde og et delikat streif av bitterhet i avslutningen. | |
| GUSTAVE LORENTZ PINOT NOIR ROSÉ 2016 FRANKRIKE | 650 |
| Friskt anslag med rips og moreller. Fin balanse mellom fruktsødme og syre. Tørr og forfriskende. | |
| MAGNUM | 950 |
| JEAN OLIVIER TAVEL ROSE 2013 FRANKRIKE | 690 |
| Dette er en av de beste årgangene av D'Aqueria Tavel. Den er saftig, med aroma av kirsebær, sitron og urter - en symfoni av smak som synger i sine sørlige Rhône-røtter. | |

RØDE VINER

Glass/Flaske

| | |
|--|---------|
| CA'GRANDE SANGIOVESE SUPERIORE 2017 - HUSETS VIN - ITALIA | 99/490 |
| Rubinrød med lilla undertoner. Duft av røde bær, innslag av roseblader, søt fiol og plomme. Tørre, ungdommelige tanniner og elegant balanse. | |
| GORU ORGANIC 2015 SPANIA | 555 |
| Floral duft med hint av lær. Sødmefull rød frukt og faste tanniner. 100 % monastrell. | |
| MARQUES DE VALPARAÍSO ROBLE 2016 SPANIA | 120/585 |
| Mørk kirsebærfarge, fruktig aroma av roser, røde bær og krydder. Myke tanniner med medium fylde. Saftig munnfølelse og vedvarende ettersmak. 100 % tempranillo. | |
| OLIVIER RAVOIRE CÔTES du RHÔNE 2016 FRANKRIKE | 125/610 |
| Fruktig og bløtt anslag. En elegant vin med fint jordsmonnspreg, middels tanniner og saftig finish. | |
| STONEWOOD PINOT NOIR USA | 130/630 |
| Middels fyldig, letttdrikkelig vin med runde tanniner og smak av røde bær. | |
| TOMMASI RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO 2015 ITALIA | 143/670 |
| Bløtt og mykt anslag. Moden, men ungdommelig, med avsløpne tanniner. Kompleks, lang ettersmak. | |
| FAMILLE QUIJOT COTES DU RHONE JQ 2014 FRANKRIKE | 680 |
| Frisk og fruktig, med smak av mørke bær som bjørnebær og solbær. Fin struktur og lang, myk avslutning. 50 % grenache og 50 % syrah. | |
| RODANO CHIANTI CLASSICO 2015 ITALIA | 720 |
| Kraftig, men med behagelige tanniner og god balanse. Fruktig anslag og myk stil. Utvikler seg fint i glasset. 100 % sangiovese. | |
| PIO CESARE BARBERA d`ALBA DOC 2016 ITALIA | 155/750 |
| Ren smak preget av frisk frukt med hint av krydder. Rik, velbalansert og lang. En ypperlig matvin. | |
| LUIGI ODDERO BARBERA d`ALBA 2014 ITALIA | 770 |
| En smak preget av krydder, plommer og modne jordbær. God syre, faste tanniner, lang avslutning. | |
| CASA ROJO MAQUINON GARNACHA 2015 SPANIA | 799 |
| Rødlilla på farge, med klassisk intensitet fra Priorat. Vinen er biodynamisk med hint av eksotiske krydder, kandisert frukt og mokka. 100 % garnacha. | |
| VILLA PONCIAGO FLEURIE CUVÉE LES HAUTS DU PY 2010 FRANKRIKE | 856 |
| Rik, velbalansert, tett og mineralsk. Bløte tanniner og lang ettersmak. 100 % gamay, den mindre kjente druen fra den klassiske vinregionen Bougogne. | |
| CASA ROJO HAM FACTORY 2015 SPANIA | 870 |
| Med vinmarker på 900 meters høyde og vinstokker på 25 år, får man en vin med høy intensitet. Rødlilla på farge og svært konsentrert. Mørke bær på nesen med integrert fatpreg, kakao og mocha. 85 % tempranillo, pluss 5 % merlot, malbec og cabernet sauvignon. | |

| | |
|--|-------------|
| PIO CESARE NEBBIOLO LANGHE DOC 2014 ITALIA | 886 |
| Intens, moden frukt, sammen med faste tanniner som gir vinen struktur og lang lagringstid. Vinen er rik og fyldig og har et hint av toast. | |
| BORGOGNO NO NAME 2013 ITALIA | 899 |
| Bløt og fyldig med fin syre, følger duften, en del jordlig preg, sitter godt utover, bra lengde. 100% Nebbiolo | |
| GEVREY-CHAMBERTIN BOUCHARD PÉRE & FILS 2014 FRANKRIKE | 948 |
| Nydelig floral klassisk pinot-duft med innslag av lær og granatepler. Delikat, lett frukt på smak med en innsmigrende syrestruktur og lange, uhyre delikate tanniner. Fløyelsmyk utgang. | |
| VOSNE ROMANEE DOMAINE BOUCHARD PÉRE & FILS 2016 FRANKRIKE | 952 |
| Mørk rød farge. Kraftig, elegant og fløyelsmyk vin med svakt eikepreg. Lang, krydret ettersmak. | |
| CLOUDY BAY PINOT NOIR 2015 NEW-ZEALAND | 955 |
| 100% pinot noir. Nyansert, krydret duft med fatkarakter, aroma med innslag av tyttebær, jordbær, kaffe, sjokolade og blåbær. | |
| EL GRILLO Y LA LUNA GRILLO 2010 SPANIA | 960 |
| Fyldig med god sødme, fin syre, god med stoff, lang ettersmak med fint grønnpreg, saftig og fast. | |
| TOMMASI AMARONE 2013 ITALIA | 990 |
| En virkelig frisk og leskende stil finner du i denne Amaronen som er stappet med rødbærsfrukt, mest. Bringebær. Ikke for inntørket i smaken, fruktig, frisk og rund | |
| CHATEAU DE PEZ 2008 FRANKRIKE | 999 |
| Dufter av plommer, lær og tre med hint av søte bær. Bløt, lett rik og saftig frukt med balanserte tanniner og en frisk syre. Tørr finish. | |
| PIO CESARE BARBARESCO DOCG 2013 ITALIA | 1020 |
| En klassisk Barbaresco, elegant med moden og krydret frukt, med dyp struktur. Den milde og modne tanninstrukturen gir vinen en ekstra mykhet og finesse, men også en styrke og fylde. | |
| PIO CESARE BAROLO DOCG 2013 ITALIA | 1087 |
| Medium rubinrød farge. Klassisk Barolo. Krydret duft av lær og kirsebær. Saftig sursøt frukt med rik struktur og balanse, milde tanniner og tørr finish. | |
| CH. DE SANTENAY NUITS- ST.-GEORGES 1er CRU 2014 FRANKRIKE | 1099 |
| Frisk fruktighet av markjordbær, tyttebær, hint av lær. Myke tanniner, integrert eik. | |
| CHATEAU GOMBAUDE – GUILLOT POMEROL 2012 FRANKRIKE | 1320 |
| ortsatt veldig ung, men dette er bemerkelsesverdig - stor, overveldende, fruktig nese. Cassis og bjørnebær. Læraktig og seig, men raffinert på ganen. En glede! | |
| ANTINORI TIGNANELLO ITALIA | 1349 |
| Super-toscaner, dufter av lær og krydder med t mørk frukt. Stramme tanniner og en strukturert ung frukt på smak med en sødmefull finish. Lang og klassisk. 80 % Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc. | |
| LE CORTON GRAND CRU BOUCHARD PÉRE & FILS 2012 FRANKRIKE | 1899 |
| Intens bouquet med aromaer av frukt og krydder. Rik og kompleks smak med god struktur. Fyldig og frisk. Utvikler seg fantastisk. | |

| | |
|---|------|
| DOMINE DE CHEVALIER GRAND CRU 2006 FRANKRIKE | 1790 |
| Strukturert og fruktig vin, med nydelig nese og myk munnfølelse. Utvikler seg i glasset med sødmefulle og røkte aromaer i bakgrunnen, samt innslag av lakris. Svært elegante tanniner. Stort aldringspotensial. Drikkes mellom 2016 og 2024. | |
| CECILIA BARETTA AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO MAGNUM 2007 ITALIA | 1990 |
| Intens, konsentrert og fylldig, elegant og svært frisk. Lang ettersmak. Duft med fine aromaer av kirsebær, tørket frukt og mandler. Diskret hint av eik. Druene høstes for hånd i september, og tørker deretter i 2-3 måneder. Druene fermenteres så i 25 dager, før malolaktisk gjæring. | |
| CORTON LE CLOS DU ROI GRAND CRU 2009, PIERRE ANDRE FRANKRIKE | 2300 |
| Konsentrert og kompleks, med modent fruktpreg og en fast avslutning. Deilig duft, fin fruktsødme, innslag av hummus og anis. | |
| CHATEAU LA LAGUNE HAUT MEDOC 1981 FRANKRIKE | 2500 |
| Klar, dyp rød med vandig kant. Noe jord, mild paprika, lær og mørke bær. Fruktig nese med noe brente toner. Slank og syrlig frukt, med et jordlig preg. Mild syre og sursøt finish. | |
| CHATEAU LA LAGUNE HAUT MEDOC 1990 FRANKRIKE | 4350 |
| Fruktig, selv etter så mange år! Kompleks aroma fra skånsom fatlagring, med fine innslag av treverk og røyk. Bløte tanniner, myk munnfølelse. Lang, lang finish. En stor vin. | |
| CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU, JEAN GRIVOT 2012 FRANKRIKE | 4500 |
| Hint av røyk og mineraler, med solbær, kirsebær og fiol. Tett, men presis og elegant rødvin. Flott lengde og kompleksitet, men her vil enda flere nyanser dukke opp med årene. Best fra 2019 til 2035. | |

"En av fordelene med å reise er at vi lærer å velge vin" - Bjørnstjerne Bjørnson

MUSSERENDE

Glass/Flaske

RAMON PRIMERO BRUT – EGENIMPORTET CAVA - SPANIA 85/490

Xarel.lo, macabeo, parellada. Cavaen selges over disk på den svært populære baren Can Paixano i Barcelona. I mer enn 40 år har lokal-befolkningen og turistene strømmet til denne baren, som er mer kjent som "Champagneria". Frisk, ren, med sitrus og gule epler.

RAMON PRIMERO BRUT NATURE – EGENIMPORTET CAVA - SPANIA 510

Xarel.lo, macabeo, parellada, ikke tilsatt noe sukker. Frisk, lang og god ettersmak, fine bobler og en dyp finish.

HOLA CAVA EXTRA BRUT SPANIA 560

En moderne cava med lavt sukkerinnhold som kombinerer fruktigheten og friskheten til en brut med en lett bitter avslutning. Svært behagelig munnfølelse. En rund og kompleks cava med fine delikate bobler.

FERRARI BRUT ITALIA 525

100 % chardonnay, tradisjonell metode, fra Trento i nord. Produsenten har dessverre / heldigvis ikke noe med bilmerket å gjøre... En livlig og sitruspreget vin av god kvalitet, med et hint av urter og kjeks.

TOMMASI APPASSIONATO PERLA BRUT ITALIA 560

Her har Tommasi laget en musserende vin med pinot nero fra egen vinmark i Lombardia. Den starter med friske bobler som etter hvert blir mer kremet og utvikler komplekse smaker av epler, melon, sitrus, nøtter og kalk. En spumante som er et godt, tørt alternativ til prosecco.

GANCIA PROSECCO ITALIA 105/630

En produsent med mye historie. Gancias prosecco har en frisk og lett duft av pære, søte druer og blomster. Snille bobler med god frukt og en sødmefull ettersmak.

GUSTAVE LORENTZ CREMANT d'ALSACE FRANKRIKE 110/640

Lages av lik mengde chardonnay, pinot noir og pinot blanc. Elegant, forfriskende og konsentrert.

BOUVET CRÉMANT de LOIRE FRANKRIKE 115/690

Chardonnay og chenin blanc. Sistnevnte er en av Loire-dalens store stjerner, og gir denne vinen en flott fruktighet, samtidig som den er syrefrisk og lettdrikkelig.

NYETIMBER N CUVÉE 850

Musserende vin fra England! Blekgul farge, livlige bobler. Duft og smak av sitrusfrukt, epler og hvite blomster. Kremet tekstur og en behagelig, sjarmerende finish. 30% pinot noir, 20% pinot meunier, 50% chardonnay.

ROSÉ

Glass/Flaske

CAN PAIXANO ROSADO SEMI SEC – EGENIMPORTERT SPANIA 65/390

Tempranillo, carinena, trepat. Dyprosa og halvsøt, med smak av røde bær.

GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT d'ALSACE BRUT ROSÉ FRANKRIKE 110/640

Frisk og ren. Rips og bringebær. Balansert syre, bløte bobler.

BULLES ROUGE DE MINIÈRE FRANKRIKE 680

Frisk, tørr, musserende rødvin uten tilsatt sukker. Duft og smak av røde frukter og bær som kirsebær og bringebær. Hint av krydder. Perfekt som aperitiff eller til sjokolade! 100% cabernet franc.

BRIDE VALLEY ROSÉ BELLA 925

Engelske bobler fra legenden Stephen Spurriers egen vingård. Chardonnay, pinot noir (58 %) og pinot meunier. Fruktig og frisk med duft og smak av jordbær og tranebær.

CHAMPAGNE

Champagne er kort sagt en musserende vin som lages i ett avgrenset distrikt i Frankrike, det heter Champagne-distriktet og ligger nord i Frankrike. Montagne de Reims, Côte de Blancs, Vallée de Marne, Aube og Côte de Sézanne er de viktigste underområdene.

Det kjølige klimaet på disse breddegradene gir utfordringer med både kalde vintre, vårfrost og hagl om sommeren, og har gjennom historien gitt store variasjoner fra årgang til årgang.

De store årgangsforskjellene gjør at mange produsenter lager champagne uten årgang, "non vintage". Dette er blandinger fra flere årganger, dette velger de for å oppnå en så jevn kvalitet og smak som mulig.

Hemmeligheten bak den unike smaken i god champagne er verken Dom Perignons blandingskunst eller Champagne-metoden, det er bokstavelig talt noe langt mer jordnært. Det er krittsteinen i skrånningene og en liten utdødd blekksprut som er den egentlige hemmeligheten.

Neste gang du tar deg et glass med champagne bør du skjenke en tanke til kjellermesterne og vinmakerene i Champagne. Når champagnen kjæler med sansene dine, kan du tenke på at de hvert eneste år foretar tusenvis av små og store beslutninger for å få frem den helt spesielle smaken du kjenner!

Fakta:

Ingen druer plukkes med maskin, alt gjøres for hånd, derfor er det så mye kjærlighet bak de edle dråpene.

Druene som brukes er hovedsakelig chardonnay, pinot noir og pinot meunier.

-Blanc de Blancs betyr kun chardonnay

-Blanc de Noirs betyr kun blå druer

Etter annengangs gjæring må vinene lagres minimum 15 mnd. på bunnfall til non vintage og 36 mnd. til vintage-viner.

Etterhvert vil bunnfallet brytes ned i en prosess som kalles autolyse. Dette kan tilføre varierende aromaer av toast, gjær, kjeks og bakverk.

" Ved suksess fortjener du den, ved nederlag trenger du den."

-Winston Churchill-

" Jeg drikker min champagne når jeg er glad og når jeg er trist. Noen ganger drikker jeg den når jeg er alene. Har jeg selskap, anser jeg den som obligatorisk. Jeg nipper til den når jeg ikke er sulten og drikker den når jeg er det. Ellers rører jeg den aldri – bortsett fra når jeg er tørst"

-Lily Bollinger-

MULTI-VINTAGE / NON VINTAGE

Glass/Flaske

JAQUART MOSAÏQUE / HUSSETS CHAMPAGNE

145/840

Brut Mosaïque har en lys gylden farge og små, delikate bobler. Aromer med hint av sitron og rød eplefrukt, med et snev av gjærbakst og cashewnøtter. En myk og velsmakende champagne med nydelig vekt og struktur. Champagne skapt i vinmarken, ikke på et styreverom!

MARCEL PIERRE BRUT

850

Chardonnay 10%, Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 30%. Frisk og eplepreget, innslag av sitrus og mineraler.

CHARLES DE CAZANOVE SEC

850

Fruktig anslag, god syre, sødmen er godt integrert, litt grove bobler, men ok, søt sitrus i finishen. 50% pinot noir, 40% pinot meunier, 10% chardonnay.

THÉOPHILE LOUIS ROEDERER

860

Laget med inspirasjon fra Montparnasse på 1930-tallet! 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir

MERCIER BRUT

860

45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay. Fruktig sødmefylt start, ok skum, noe lagringspreg, bra syre, sitter greit, tørr finish.

LANSON BLACK LABEL

155/925

50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier Fruktig med fin syre, god karakter, godt skum, sitter godt og tørt.

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

160/955

Følger duften, bra skum, kanskje litt store bobler, fin syre, en del sødme, som likevel ikke tar overhånd, sitter bra med fin tørrhet.

MAGNUM

2150

VEUVE CLICQUOT BRUT

165/985

Moden fruktighet med innslag av gjærbakst og mineraler, 56 % Pinot Noir, 28 % Chardonnay, 16 % Pinot Meunier

MAGNUM

2300

LANSON GREEN LABEL ORGANIC

970

Strågul farge med komplekse aromaer av gule epler, toast og florale nyanser. Dette er en frisk og fyldig Champagne med en sitruspreget og tørr avslutning. 50% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 30% Pinot Meunier.

POL ROGER PURE EXTRA BRUT

975

Duft av hvite blomster, pære samt vanilje og brioche.

PERRIER- JOUET GRAND BRUT

985

En frisk og elegant Champagne med flott struktur hint av tropisk frukt og hvite blomster. Lang ettersmak. 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay.

´r´ DE RUINART BRUT

170/990

Champagnes eldste hus, aromaer av blomster, epler og grønn sitrusfrukt. 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

MAGNUM

2300

GOSSET GRAND RESERVE BRUT

1020

Litt utviklet og ganske rik stil, preg av eple og sitrus, streif av kjeks. Chardonnay 46%, Pinot Noir 27%, Pinot Meunier 27%

| | |
|--|-------------|
| MARC HEBRART SELECTION BRUT 1er CRU | 1040 |
| Frisk, rik og kompleks champagne med toner av pære, sitrus, litt røykarakter. 75% pinot noir, 25% chardonnay Vinene verifiseres uten ekstravagante teknikker, men ved hjelp av rustfritt stål og nøysomhet. Stilen på vinene er drevet av naturen i hovedsak, som igjen gir transparente, tydelige og elegante viner. | |
| MAILLY 'C EST LA VIE' GRAND CRU EXTRA BRUT (SKAVLAND) | 1150 |
| Smaken er krisp, elegant og tørr med lukt av modne epler og fersk brødbakst. Denne passer bra som aperitiff eller sammen skaldyr. 75% pinot noir og 25% chardonnay | |
| MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL | 1150 |
| En demi-sec champagne, dvs litt søtere, med 45 gr dosage/l. Nytes best med is i glassene og mynteblad, samt frukt så som bringebær, jordbær eller citrus frukter. En frisk og fruktig champagneopplevelse utenfor det vanlige! | |
| BILLECART SALMON BRUT RESERVE | 1290 |
| Mørk strågul, duft av røde epler, sitrus, brød og fersken 45% pinot noir, 40% chardonnay, 15% pinot meunier | |
| BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE BRUT | 1280 |
| Fruktig anslag, veldig gode syrer og god mousse, fin fasthet, frisk og god finish. 45% pinot noir, 33% chardonnay, 22% pinot meunier | |
| LANSON EXTRA AGE | 1290 |
| En frisk, kompleks og fyllig smak med toner av mandel, sitrus og rostedede nøtter med en elegant mousse og lang ettersmak. 65% pinot noir, 35% chardonnay | |
| CATTIER CLOS DU MOULIN | 1450 |
| Malt og røde bær. Tørket frukt og brioche. 50% pinot noir, 50% chardonnay | |
| LES 7 EXTRA BRUT LAHERTE | 1460 |
| Stram syre, heftig konsentrasjon, tørr avslutning. Laget på de gamle druene i Champagne – biodynamisk. En opplevelse! Petit meslier, arbanne, formentau, pinot Blanc, petit meunier | |
| KRUG 'GRANDE CUVÉE' | 2499 |
| ammensatt og fint utviklet aroma av eple og sitron over nougat, mineraler og bakverk. Lang frisk og elegant 50% Pinot noir, 35% chardonnay, 15% pinot Meunier | |
| MAGNUM | 4999 |

BLANC de BLANCS

De fleste Blanc de Blancs - champagner lages av chardonnay-druer, da disse er de mest vanlige i regionen. De gir deilige smaker og er konsekvente i utbytte og kvalitet. Begrepet Blanc de Blancs kan oversettes til "hvit av hvite", og dette betyr at alle druer i blandingen må være grønne vindruer.

| | Glass/Flaske |
|---|--------------|
| RUINART BLANC de BLANCS Lys grønn gul. Tiltalende aroma preget av sitrus og steinmineraler, innslag av eple og kjeks. | 170/1150 |
| MAGNUM | 2500 |
| HENRIOT BLANC de BLANCS Elegant og forfriskende, med smak av sitrus og innslag av grønne urter. | 995 |
| NICOLAS FEUILLATTE BLANC de BLANCS 2008 Fint, modent preg av sitrus og eple, hint av honning, vanilje og mango. | 1010 |
| FRANCIS BOULARD VIEILLES VIGNES BLANC de BLANCS Kalkmineraler, østers og grønne epler med et lett autolysepreg og streif av brioche på duft. Fyldig mousse, delikat konsentrasjon av syrlig sitrus og mineraler på smak, med en balansert lang syrlig utgang. | 1050 |
| LEGRAS GRAND CRU BLANC de BLANCS BRUT Duft av kjølig fersken og epler med hint av mineraler og frisk sjø. Frisk og klar frukt på smak med en fersk bitter sitruskarakter. Tørr og fersk avslutning. | 1060 |
| JACQUART BLANC de BLANCS 2009 Kompleks duft, hint av eple, blomster, brioche og honning. Tørr og frisk på smak med toner av steinfrukt og sitrus. Nydelige bobler og en vedvarende ettersmak. | 1099 |
| JACQUART BLANC de BLANCS 2006 Ytterligere lagring og kompleksitet, men stadig med en frisk og syrlig grunntone. | 1275 |
| JACQUART BLANC de BLANCS 2004 Her kan man virkelig kjenne utviklingen! Røstede smaksnoter, nøtter og appelsin. | 1375 |
| AGRAPART TERRIORS BLANC de BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT Syrefrisk, elegant og presis. | 1155 |
| LILBERT CRAMANT BLANC de BLANCS Dufter av mineraler og brødbakst med innslag av kjeks. Konsentrert på smak med nydelig syrestruktur og fantastisk lekker fruktbalanse. Stram og lang avslutning. | 1440 |
| MAILLY GRAND CRU D'EXCEPTION 2004 Moden og utviklet med duft av sopp og fuktig kjeller, modne gule epler og autolyse | 1590 |
| DIEBOLT – VALLOIS FLEUR DE PASSION BRUT Vin som kun lages i de beste årgangene. Toner av hvite roser, citrus og brioche med en imponerende lengde. | 1999 |

BLANC de NOIRS

Champagne laget kun på blå druer; pinot noir og pinot meunier

Glass/Flaske

ARNOULD GRAND CRU BLANC de NOIR BRUT TRADITION

160/930

Klassisk blanc de noirs med ren moden fruktighet, innslag av kjeks og modne epler. God fylde og frisk syre.

NICOLAS FEUILLATTE BLANC de NOIR GRAND CRU

970

Dufter av lett honning og gjærbakst med innslag av modne epler og søt frukt. Fyldig mousse og en pent moden frukt på smak. Litt lav konsentrasjon. Tørr utgang.

ERIC RODEZ BLANC de NOIR

990

Gjærpreget med duft av rode epler, bringebær og markjordbær. Rik, syrlig og tørr vin med eplepreget aroma.

MAILLY GRAND CRU BLANC de NOIR

1040

Kremet og litt utviklet med preg av eple, sitrus og krydder, hint av kjeks og mineraler. 100% pinot noir fra Grand Cru-vinmarker.

LAHERTE LES VIGNES D'AUTREFOIS

1190

100% pinot meunier fra eldre planter i kalkjord, dufter modne epler, tørket frukt, heftig konsentrasjon, lang tørr og spenstig frisk utgang.

CUVÉE ROSÉ

Glass/Flaske

JACQUART ROSÉ

155/940

Knallvin med duft av kirsebær og markjordbær. Champagnen har en rik og frisk stil, velbalansert fruktig smak med toner av plomme, aprikos og sitrusskall. Delikat ettersmak med flott mineralitet.

LANSON ROSÉ

980

Fruktig start, god syre, fint skum, fast og med fine bittertoner, tørr og frisk finish.
53% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier.

HENRIOT ROSÉ

995

Fruktig start, god syre, fint skum, fast og med fine bittertoner, tørr og frisk finish.
53% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier.

DUMANGIN ROSÈ

1040

Middels dyp rose. Noe utviklet stil med smak av røde bær, blomster og med hint av kjeks i ettersmaken. 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier.

MARC HEBRART ROSÉ

1070

Stram og energisk vin som imponerer på sin lengde og totale balanse, mineraler, røde bær, både krydret og floral

MOET & CHANDON ROSÉ

1120

Lys rosa, røde bær. Særlig kirsebær, epler, kjeks og jordsmonn.
45% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 35% Pinot Meunier

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

1190

Middels dyp rosa. Ung, litt blomsterpreget fruktighet med innslag av jordbær og rødt eple, hint av mineraler og kjeks 55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

| | |
|--|------|
| AYALA ROSÉ | 1190 |
| Melon, blomster og rips på duft. Tørr og med en lett frisk frukt på smak. Frisk syre og bra tørr finish 51% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier | |
| RUINART ROSÉ | 1230 |
| Klar lakserosa farge med tette små bobler Duft av rips, jordbær og solbær, hint hermetisert pære. Fruktig og moden med stor fylde 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir. | |
| BILLECART SALMON BRUT ROSÉ | 1400 |
| Langvarig friskhet forsterker klart avgrensede aromaer. Ypperlig klassisk stil som passer for enhver anledning. | |
| DOM PERIGNON ROSÉ 2003 | 3999 |
| Et ekstraordinært resultat i et varmt år. I stedet for å prøve å friske opp vinen på kunstig vis, bestemte produsenten seg for å omfavne det eksotiske, overmodnede preget. Denne dufter av guava og mango og er fruktig og krydret, men alt er i balanse. | |
| DOM RUINART ROSÉ 1996 | 4990 |
| Den fruktige og delikate aromaen er et ekko på ganen med smaker av lakris, røde frukter og sitrus. En raffinert overflate etterlater smaker som kirsebær, plommer og krydder, eleganse og kjærlighet. | |
| TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2004 | 4999 |
| Boblene er usedvanlig delikate og danner en fantastisk fin kjede av mousse. Nesen er raffinert, frisk og ung, avslørende subtile og komplekse aromaer av bær forsiktig kombinere markjordbær, sure kirsebær og solbær. I bakgrunnen blomstrer et hint av friske mandler og lakris. Dette er en vin for spesielle anledninger. 70% Pinot Noir, 30 % Chardonnay. | |
| KRUG ROSÉ | 5500 |
| Lakserød. Fantastisk rik og kompleks duft med modne markjordbær, eksotisk trevirke, krydder, nøtter og bakst. Smak: Edelt preg fra første dråpe, veldig kompakt, fyller munnen med flotte toner, nydelig mousse og syre, lang ettersmak med delikate lagrete toner av modne bær og fat. | |
| VINTAGE CUVÉE | |
| LANSON GOLD LABEL VINTAGE 2008 | 1100 |
| Dufter av autolyse, gjærbakst og tropisk frukt. Saftig og moden lett frukt med et sødmefullt rikt preg. Lett syre og tørr finish. Pinot Noir 53%, Chardonnay 47% | |
| MOËT & CHANDON 'GRAND VINTAGE' 2009 | 1260 |
| Preg av sitrus, eple og kjeks, ettersmak med god lengde og innslag av mineraler. 40% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier. | |
| VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSÉ 2008 | 1595 |
| En veldig rik, stilig vin med vanilje-støvet, sprø røde frukter på ganen og stor finesse på sin lange, forførende overflate. | |
| CHARLES HEIDSIECK MILLESIME 2005 BRUT | 1990 |
| Tydelig aroma av vanilje, kaffe og toast – balansert, frisk og myk. Smak av tørket aprikos og fiken med lang avslutning. 60% Pinot Noir, 40 % Chardonnay. | |
| BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS 2006 | 2200 |
| Karakter av sitrus og mandler – meget velbalansert vin med mye aromaer. Ett meget godt år i vinmarken til Paillard! | |

| | |
|---|--------|
| DOM PERIGNON 2006 Elegant og mineraldrevet, stram og fokusert stil. | 2300 |
| JACQUART ALPHA 2010 En forførende blanding av chardonnay og pinot noir fra de beste vinmarkene, som kun lages i de beste årgangene. | 2350 |
| VEUVE CLICQUOT 'LA GRANDE DAME' 2004 Floral duft med hint av fersken og autolyse. Nydelig fylde og finesse. Stram og frisk syre med bra lengde. Flott prestisje cuvée fra Veuve Clicquot 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay. | 2500 |
| BOLLINGER ROSÉ 'LA GRANDE ANNÉE' 2004 / 2005 Lakserød. Nydelig pinot-preget duft, en del autolyse, modne bringebær, trøfler og krydder, likevel veldig ung og lovende, tydelig jordsmonns- og mineralpreg. 37% Chardonnay, 63% Pinot Noir. | 2780 |
| VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1988 Rik floral duft med fine mineraler, smak av mandel, rips og solbær. Rik med lang ettersmak. 56% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 11% Pinot Meunier | 2999 |
| BOLLINGER RD 1996 The Champagne of James Bond, flaskelagret i 96 mnd. Denne utgaven er en av de aller beste, innslag av sitrus, blomster, plommer, honning og trøffel, en helt nydelig vin med markant syrestruktur som får deg til å svette i panna. | 6490 |
| DOM PERIGNON MAGNUM VINTAGE 2004 Elegant og mineral drevet, stram og fokusert stil fra Dom Perignon | 6500 |
| DOM PÈRIGNON OENOTHEQUE 1971 En legendarisk årgang! | 19 500 |
| KRUG VINTAGE 1995 MAGNUM Brioche, eik, sitrusskall, blomster, flott fylde og eleganse. | 21 900 |
| KRUG COLLECTION 1985 MAGNUM Autolysepreg, nøtter og honning, kryddertoner. Rik og elegant med stor lengde og munnfølelse. | 21 950 |
| KRUG COLLECTION 1989 Eksploderer på ganen med enorm dybde og kompleksitet, første inntrykket er intens, utvikler seg i glasset med delikatesse, tørket fiken, moden kvede, fantastisk struktur. | 25 000 |
| KRUG CLOS D'AMBONNAY 1998 100 % Pinot Noir – alle høstet i år 1998 fra den meget anrika vinmarken i byen Ambonnay. Fantastisk aroma og smak av karamell, toastet brød, røde bær og solbær. Det blir ikke bedre enn dette! | 30 000 |

DESSERTVINER

Glass/Flaske

| | |
|--|--------|
| TOMMASI RECIOTO FIORATO 5 CL ITALIA Søt frukt, rund og fløyelsaktig, smak av sviske og kirsebær. | 88/640 |
| CASTELNAU de SUDUIRAUT FRANKRIKE Fint utviklet og balansert, preg av aprikos og tørket frukt, lang, frisk ettersmak. | 98/690 |

ALKOHOLFRI

| | |
|--|----|
| RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANCS (0,2 l) | 85 |
| CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 0,33 (MALTET BYGG) | 50 |
| PEPSI 0,33 | 45 |
| PEPSI MAX 0,33 | 45 |
| 7-UP 0,33 | 45 |
| SOLO 0,33 | 45 |
| EPELMOST 0,33 | 45 |
| SINO APPELSINJUICE 0,33 | 45 |
| PUREZZA SPARKLING WATER (1 l) | 49 |

KAFFE

| | |
|---------------------------|-------|
| ESPRESSO | 31/36 |
| ESPRESSO MACCHIATO (melk) | 32/38 |
| AMERICANO | 34/39 |
| CORTADO (melk) | 36/41 |
| CAPPUCCINO (melk) | 41/46 |
| CAFÉ AU LAIT (melk) | 43/48 |