

**VINMENY**

Tapas

## BUBBEL PÅ GLAS

<b>Brut Eco</b> — <b>Ruida Domo</b> Macabeo Chardonnay	Glas	105:-
<b>Brut Nature Reserva 2016</b> — <b>Bodegas Parató</b> Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada		125:-

## CIDER

<b>Sassy Línimitable</b>	33cl	89:-
<b>Sassy Le Vertueux Poiré 2,5%</b>	33cl	75:-
<b>Aval Cidre Rosé</b>	33cl	85:-
<b>Aval Cidré</b>	33cl	85:-

## ROSÈ

<b>Samur Rosé</b> — <b>Domaine Chancelle</b>	Glas	Flaska	125:-	490:-
Cabernet Franc, Loire				
<b>Zweigelt Rosé</b> — <b>Martin Diwald</b>			125:-	490:-
Zweigelt, Pinot Noiré				

## VITT

<b>Can Perixto</b> — <b>Can Suriel</b>	Glas	Flaska	115:-	490:-
Parellada, Penedes Spanien				
<b>Goldberg</b> — <b>Diwald</b>			140:-	575:-
Riesling, Wagram Österrike				
<b>Samur Blanc</b> — <b>Domaine Chancelle</b>			130:-	530:-
Chenin Blanc, Loire Frankrike				
<b>Pinot Grigio Ramato DOP</b> — <b>Visintini</b>			140:-	575:-
Pinot Grigio, Friuli Italien				

## RÖTT

<b>Lo Petit Pau</b> — <b>Hidalgo Albert</b>	Glas	Flaska	115:-	480:-
Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet, Priorato Spanien				
<b>Vell Marie</b> — <b>Can Xanet</b>			130:-	530:-
Merlot, Syrah, Gorgolassa, Mantonegro, Mallorca Spanien				
<b>Ponzichter</b> — <b>Franz Wenineger</b>			125:-	500:-
Pinot Noir, Zweigelt, Österrike & Ungern				
<b>Jalón Pena Aldera Reserva</b>			145:-	590:-
Tempranillo, Graciano Rioja Spanien				
<b>Cajolle 2014, Parlange &amp; illouz</b>			155:-	630:-
Jurancón Noir, Malbec Cahors Frankrike				

## ÖL

<b>Lokal öl</b>	85-99:-
<b>Kvällens IPA</b>	89-129:-
<b>Kvällens SourAle</b>	85-99:-
<b>Kvällens Lager</b>	79-89:-
<b>San Miguel 1liter</b>	165:-
<b>Estrella Inedit 75cl</b>	195:-

## SPRITZERS

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Cava, Apelsinskiva	125:-
<b>Trocadero Spritz</b> Marinella, Cava, Apelsin, Äpple	
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Cava, Citronskiva	
<b>Brännland Spritz</b> I cider, Hernö Gin, Cava, Citronskiva	

## CAVAFLÖJT

<b>Bellini</b> Persikopuré, Cava	115:-
<b>Hallon Bellini</b> Hallonpuré, Cava	115:-
<b>Cava Cocktail</b> Råsocker, Cognac, Angostura, Cava	135:-

## SANGRIA

<b>Sangria Röd</b> , 1liter	295:-
-----------------------------	-------

## DRINKAR

<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, Lime	5 cl/130:-
<b>Dark &amp; Stormy</b> Mörk rom, Ginger Beer, Lime, Bitter	
<b>Whiskey Sour</b> Bulleit Bourbon, Citron	5 cl/144:-
<b>Gin &amp; Tonic</b> Hernö Gin	5 cl/144:-

## KAFFEDRINKAR

<b>Café Barcelona</b> Brandy, Kaffe, Råsocker, Grädde	5 cl/130:-
<b>Café Cuba</b> Mörk Rom, Kaffe, Grädde	
<b>Agaton Sachs</b> Cointreau, Kahlúa, Kaffe, Grädde	
<b>Kaffe Karlsson</b> Cointreau, Baileys, Kaffe, Grädde	
<b>Irish Coffee</b> Tullamore Dew, Farinsocker, Kaffe, Grädde	

## ALKOHOLFRITT

<b>UnVined Shiraz</b>	Glas	Flaska	155:-
<b>UnVined Riesling</b>			155:-
<b>Richard Juhlin Sparkling</b>	80:-	210:-	
<b>San Miguel 0,0% 25cl</b>	45:-		
<b>Kolsyrat vatten</b>			35:-
<b>Bundaberg Gingerbeer</b>			59:-
<b>San Pellegrino</b> Blodapelsin / Citron / Apelsin			35:-
<b>Läsk</b> Coca-cola / Zero / Sprite			35:-
<b>Äppelmust</b> Österlen Sverige	55:-	155:-	
<b>Alkoholfri drink</b>	75:-		

## KAFFE

<b>Umeå Blend Costas Kafferosteri, Umeå</b>	39:-
---	------

## TE

<b>Johan &amp; Nyström</b> Svart / Rooibos	29:-
--	------

## KÖKETS VAL

Vi tar oss friheten att komponera er middag på Tapas Bar Deli. Tio tapa s både kallt & varmt. Det vi tycker är bäst just nu. Minimum 2 personer. För sällskap på 8 eller fler gäller kökets val

**Land & Hav** 515:-/p.p **Grönt** 515:-/p.p  
**Dryckespaket** 345:-/p.p

Allergier eller andra kostavvikelser? Hör med din servis om innehåll.  
(L) Innehåller Laktos (G) Innehåller Gluten (V) Veganskt

# Tapas

## CAVA & PET NAT

**Cava Brut, Ruida Domo — Penedes** 485:-  
Doften domineras av brioche, blodapelsin och lime. Smaken är ung och frisk med inslag av blodapelsin, brynt smör och lime. Druvor: Macabeo, Chardonnay

**Cava Ancestral, Can Suriol — Penedes** 595:-  
Helt naturlig cava som kräver lite luft för att komma till sin rätt. Doft och smak av gul frukt, främst gula höstäpplen. Druvor: Malvasia de Sitges

**Brut Nature Reserva 2013, Agusti Torello — Penedes** 595:-  
Integrerad gyllene doft av smör och bröd, fantastiska bubblor och en lång välbalanserad eftersmak. Druva: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

**Gran Reserva Brut Nature 2007, Agusti Torello — Penedes** (MAGNUM) 1350:-  
Väl integrerad doft av nybakt bröd och frukt. Gröna äpplen och päron i smaken med toner av briosch. Vällagrad. Druva: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

**III Lustros 2006, Gramona — Penedes** 825:-  
Stor, mogen och komplex med inslag av röda äpplen, bröd, vita blommor, nougat och torkade nötter. Druvor: Xarel-lo, Macabeo

**Kripta Gran Reserva 2010, Agusti Torello — Penedes** 975:-  
Vällagrad Cava med integrerad syra, toner av äpple & rostad bröd. Druvor: Macabeo, Xarel-lo, Parellada

**Brut Nature Reserva 2016, Bodegas Parató — Penedes** 595:-  
Tydliga toner av bakat äpple, persiska, melon och en lätt känsla avrostad brioche. Torr och härlig munkänsla med trevlig syra. Druvor: Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada

**Perles Blanques 2016, Naveran — Penedes** 550:-  
Aromatisk mycket god cava med både citrus, aprikoser och persika på nos och tunga. Druvor: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

**Pet Nat 2017, C&G Wicky — Sainte-Agnés** 610:-  
Naturligt mousserande vin med trevliga toner av hasselnötter, jäst och syrliga äpplen. Druvor: Chardonnay

**Farem Tot Petar, Dom des Amiel — Laugedoc** 550:-  
Röd petnat med toner av jordgubbar, smultron och hallon på näsan och en frisk smak av mogna jordgubbar med frisk syra och trivsamma bubblor. Druvor: Syrah, Cabernet Sauvignon

## ROSÉ & CAVA PET NAT

**Samur Rosé 2018, Domaine Chancelle — Loire, Frankrike** 495:-  
Ett helt eko/biodynamiskt vin med ton av smultron och en frisk syra som avslut. Druvor: Cabernet Franc

**Zweigeld Rosé, Martin Diwald — Wangram, Österrike** 495:-  
Bärigt frisk rosé med hallon och smultron och stabil frukt. Druvor: Zweigeld, Pinot Noir

**Farem Tot Petar, Dom des Amiel — Laugedoc** 550:-  
Röd petnat med toner av jordgubbar, smultron och hallon på näsan och en frisk smak av mogna jordgubbar med frisk syra och trivsamma bubblor. Druvor: Syrah, Cabernet Sauvignon

**Cava Perles Rose 2014, Naveran — Penedes** (MAGNUM) 1200:-  
Lätta bäriga aromer som lagrats in i vinet. Elegant med en tydlig fruktighet & balanserad syra. Druvor: Pinot Noir

## VITT VIN Frankrike

**Petit Chablis 2018, Jean Gouley et Fils — Bourgogne** 650:-  
Mycket välbalanserad med bra syra & mineralitet. Toner av exoiskt frukt och en uns nötter. Druvor: Chardonnay

**Cheverney Blanc 2018 — Cazin, Loire** 585:-  
En krispig, vegetal Loire med bra syra och intensiv frukt. Vansinnigt trevlig som frontar med Sauvignon Blanc & avslutar med Chardonnay. Druva: Romorantin

**Saumur Blanc — Domaine Chancelle, Loir** 585:-  
Ett fullkomligt magiskt vitt vin. Fullt av frukt och toner av krusbär, lite fläder och citrus. Vinet har en stor frukt blandat av citrus, krusbär och fläder och en uns aprikos. Druva: Chenin Blanc


## VITT VIN Italien


**Fiore 2016, Montenidoli — Toscana** 620:-  
Härlig doft av persika, aprikos, lime & honung. Lite fet i tonen men med bra mineral honung och lätt brödig. Supergott Druvor: Vernaccia


**Pinot Grigio, Azienda Visintini — Friuli** 575:-  
Klassisk skalmacererad Pinot Grigio från Friuli. Balanserat och smakrikt vitt vin med fin mineralkaraktär, fruktiga inslag av nektarin och milda citrustoner. Varm och fyllig med lång eftersmak. Druvor: Skalmacererad Pinot Grigio


**Rugoli Bianco 2015, Davide Spillare — Venetien** 580:-  
Biodynamiskt vitt vin från Venetien! Ofiltrerat och utan sulfiter. Det här är ett gyllene vin med gyllene smak. Torrt och mineraliskt med toner av päron, aprikos och bröd. Druvor: Garganega



## VITT VIN Spanien



 **Can Peritxo, 2015, Can Suriol — Penedès** 490:-  
Lite lugnare i värkänslorna än sitt yngre syskon här nedan.  
Mildare syra, mogen citron och mineraler.  
Druva: Parellada

 **Can Peritxo, 2017, Can Suriol — Penedès** 550:-  
Går det att buteljera värkänslor? Våldigt läckert vin full av citrusfrukter som citron, lime, klementin och hög syra.  
Druva: Parellada


 **Majuelo de Chivitero 2016, Cantalapedra — Rueda** 570:-  
Ett riktigt smakrikt vitt vin från Spanien! 8 månader på ekfat och jästfällning ger mjuka mineraliska toner härligt ackompanjerat med tropisk frukt och persika. Torrt med en välbalanserad syra. Druva: Verdejo



 **La Llorona 2019, Veronica Ortega — Bierzo** 710:-  
Komplex vitt vin med underbar mineralitet och fräschör.  
Grape, kvitten och äpple i doften och kamomill, fänkål och lindblomma i gommen. Druva: Godello

  **Metamorphika Sumoll Blanc 2016, Joan Franquet — Katalonien** 645:-  
Fruktig doft av aprikoser och äpplen. Ciderexplosion i munnen med bokna, tanninrika franska eller engelska äpplen. Druva: Vit Sumoll (tjo-moi)


  **Metamorphika Muscat Brisat 2016, Joan Franquet — Katalonien** 645:-  
Aromatisk stor doft av bergamotte och allehanda citrus.  
Skönt sträv smak av grönt te, citrus, blommor och gröna marmeladkolor. Druva: Muscat

## VITT VIN Ungern

 **Fehérburgundi 2016, Wenninger — Sopron** 520:-  
Elegant Pinot Blanc med lite lätta tropiska inslag och en härlig syra. Spontanjäst och därefter fatlagrad i 12 månader därefter buteljerad helt ofiltrerad.  
Druva: Pinot Blanc


  **Szürke & Fehér MMXIX, Wenninger — Sopron** 520:-  
Lätt orange, lite dimmig och känsla av pigg och god tropisk frukt. Fin frukt med "lagom" orangea toner i vinet, bra syra och lång eftersmak. Idealiskt för mat med lite hetta.  
Druva: Pinot Gris/Pinot Blanc


## VITT VIN USA


 **Bien Nacido 2013, Ojai Vineyard, — Santa Barbara County** 739:-  
Krämiga ektoner, honung, gula äpplen med tropisk integrerad syra. Druvor: Chardonnay



**Fumé Blanc 2010, Grgish Hills — Napa Valley** 639:-  
Druvtypisk frisk doft av citron & lime. Torr syra & elegant smak av tropisk frukt, citrongräs & en touch av mineral.  
Druvor: Sauvignon Blanc


## VITT VIN Österrike

 **Goldberg Riesling 2016, Diwald — Wagram** 575:-  
Ett moget vin med doft av citrus, aprikos och persika samt petroleum. Stor smak med balanserad kropp, bra frukt och elegant syra. Druvor: Riesling

 **Vom Löss Grüner 2019, Diwald — Wagram** 575:-  
Gyllengul med lite gröna toner, smak av mogna gula äpplen, gröna nötter, kryddighet, komplex med lång eftersmak.  
Druvor: Grüner Veltliner

 **Kosmopolit 2018, Jutta Ambrostich — Wien** 610:-  
En specialitet från Wien! När man gör "Gemischter Satz" skördas druvorna samtidigt och vinifieras tillsammans – oavsett druvornas mognadsgrad och färg. Detta vin har trevlig oljig ton av syrliga tropiska frukter, nektariner och vita blommor. Druvor: Field blend mestadels Grüner Veltliner, Riesling & Weissburgunder

  **Zündstoff 2014, Diwald — Wagram** 725:-  
Med doft av mellanöstern som kardemumma, ingefära och kryddnejlika och en krispig smak av röda äpplen, ingefära och torrt balanserat mineraligt slut.  
Druvor: Riesling

 **Steiner Furmint 2019, Wenninger — Neusiedl** 695:-  
En fantastisk representant för druvan furmint! Naturligt och ofiltrerad med toner av frisk citron, limeblad och citrongräs. Ganska lätt i kroppen, mungott och med en lätt jordig finsh.  
Druva: Furmint

## RÖTT VIN Frankrike

- Jonas 2016, Domaine Servans — Côtes de Rhône** 525:-  
Elegant Côtes de Rhône med härlig kryddighet, mörk frukt & skogsbär. Stor karaktär & härliga tanniner.  
Druvor: 75% Grenache 25% Syrah
- Tres Tres Vieilles Vignes 2008, Coteaux de Vendemois — Loire** 740:-  
Fantastisk bekantskap. Mörk frukt, svarta vinbär & bigaräer med tydlig ekfatston & även garvat läder. Drickvänlig 12-åring. Druvor: Pineau Dáunis
- Bien Lune, Terre de Charons — Rhône** 610:-  
Ett fluffigt rött vin med toner av mörka bär, blodapelsin och örter. Druvor: Grenache (80%), Syrah (20%)
- Orphys 2017, Valentin Zusslin — Alsace** 680:-  
Fantastisk Alsace-pinot där allt ligger precis rätt både i nosen och gommen. Orphys har jordgubbar, smultron och en näve granatäpple i nosen som drar mer åt körsbär, finstämda tanniner och väl avvägt fat i gommen. En ung & pigg rödpangare som ändå håller hela vägen. Druvor: Pinot Noir
- L'Equilibriste 2018, Marc Soyard — Bourgogne** 660:-  
Modern, lite funkig otypisk bourgogne. Mörk körsbärsjuice som drar lite mot Bejoulaise Nouveau med gott om tanniner och frukt.  
Druva: Pinot Noir
- Cajolle 2014, Parlange & illouz – Cahors** 620:-  
Ett kraftigt rött vin av klassiskt och elegant snitt från Cahors i södra Frankrike. Full av mörka bär, lakrits, choklad men utan den riktigt kraftiga tanninstrukturen.  
Druva: 50% Jurancon Noir, 50% Malbec
- Prinzet 2017, Parlange & illouz – Cahors** 620:-  
Ett silkeslent rött vin utan den käftsmäll som finns i andra viner från denna producent. Gott om svarta vinbär, plommon, choklad och en touche lakrits.  
Druva: Jurancon Noir, Malbec, Valdigué
- Cuvee de Vernes, Domaine Barou — Norra Rhône** 520:-  
100 % Syrah från 30 åriga vinstockar som är läckert fruktigt men samtidigt slank och stram. Ett lätt kryddigt vin med mörka bär i form av björnbär och blåbär samt lite lätta lädertoner. Druva: Syrah
- Wagon Musette 2018, Parlange & Illouz — Bordeaux** 610:-  
Med doft av unga körsbär, lite smultron och en härlig kryddighet är detta ett juiceigt vin med en otrolig struktur med blandning av nyskördad jordgubbe, svartpeppar och en läcker syra. Druvor: Malbec, Gamay och Trebbiano

## RÖTT VIN Italien

- Chianti Classico 2015, Buondonno — Toscana** (MAGNUM) 1200:-  
Färgen är en intensiv rubinröd, doften av mogna röda frukter med inslag av kryddor och vanilj. Druva: Sangiovese
- Barbera del Monferrato 2016, Brezza — Piemonte** 515:-  
Stor frukt med tydliga toner av röda och blåa bär och avslutas med en elegant tanninstruktur. Druva: Barbera
- Langhe Nebbiolo DOC 2018, Giuseppe Nada — Piemonte** 610:-  
Doft som påminner om körsbär, viol, vissnande rosor och läder. Ett friskt vin med balanserad syra och elegant struktur. Små röda frukter, körsbär med delikata toner av vanilj och en fin rostad ton av ek. Druva: Nebbiolo
- Forville Barbaresco 2016, De Forville — Piemonte** 610:-  
2 år på ekfat har gett denna Barbaresco en rik och komplex doft av en rad mörka bär, lite lakrits och viol. Smaken är elegant tack vare de balanserade tanninerna och den mogna frukten. Ett torrt vin med lång eftersmak med toner av blåbär och rosor. Druva: Nebbiolo
- Barolo 2015, Massimo Rivetti — Piemonte** 750:-  
En lite enklare barolo med gott om röd frukt, syra och tanniner. Bra kropp med viol och lädertoner som backas av en lagom dos alkohol. Perfekt att dricka nu.  
Druvor: Nebbiolo
- SRC Vino Rosso 2017, SRC — Etna** 640:-  
Doften är elegant med toner av röd frukt, örter och rökighet. Samma palett återfinns i smaken men med en otrolig pigg och ung spänst, tydlig mineralitet och livliga tanniner.  
Druvor: Nerello Mascalese et.al.

## RÖTT VIN Spanien

- Versión Original (VO), Veronica Ortega** – Bierzo 695:-  
Underbar Mencía, elegant med lätt beska och gröna toner. Komplex frukt av katrinplommon, lite läder, lite choklad & björnbär, fin syra och lång eftersmak. Druvor: Mencía
- A Portela 2015, Alberto Orte – Valdeorras** 540:-  
"A Portela" betyder "doorstep to heaven" och om det antyder på detta vins kvalitet eller på den höga höjd som druvorna har odlats på låter vi vara osagt. Ett medelfylligt vin med toner av rosor körsbär med eleganta tanniner och balanserad syra. Druva: Mencía
- Vell Marie 2018, Can Xanet, Alcudia – Mallorca** 530:-  
Trivsamt lite enklare mallorcan med röd frukt, örter och den klassiska mallorcanska rökigheten. Druvor: Merlot, Syrah, Gorgolassa, Mantonegro
- Cadmo 2014 Can Xanet, Alcudia – Mallorca** 675:-  
En touche av medelhavet med både plommon och rökt paprika men även fräscha svartvinbär och blodapelsin. Bör dekanteras. Druvor: Syrah, Gorgolassa, Mantonegro Callet
- Sibila 2014 Can Xanet, Alcudia – Mallorca** 799:-  
Ett fintstämt, lätt vin med en hit av ros, bräken och pion på näsan. I smaken hittar vi rödvinbär och granatäpple samt en ton av vulkanisk jord. Ett reflektionsvin. Druvor: Gorgolassa
- Cumas 2014 Can Xanet, Alcudia – Mallorca** 850:-  
Intensiv doft av jordgubbar, hallon och en hit nejlika. Det är lätt i gommen med diskreta tanniner och vulkanaska. Påminner lite om en Pinot från Oregon. Druvor: Mantonegro
- S 2016 Saó del Coster – Priorat** 655:-  
Fruktigt, fräscht, och generöst med läckra tanniner. Ståltankslagrad vilket ger den en fräschör och generös frukt. Härlig frukt med inslag av skogsbär, blåbär, björnbär och lång eftersmak med bra balanserad syra. Druvor: Cariñena, Garnacha Negra
- Terram 2017 Saó del Coster – Priorat** 985:-  
Ett vin som är stort men samtidigt elegant, fullt av mogen blå frukt, katrinplommon, lite svarta vinbär, fin och elegant syra. Druvor: Garnacha Tinta, Carinena, Cab Sauvignon, Syrah
- La Pujada 2015 Saó del Coster – Priorat** 2100:-  
Ett vin som är superkomplext, väldigt elegant, toner av både röd och mer mogen blå frukt, riklig tanninstruktur och lång eftersmak med en balans mellan tanniner, syra och frukt. Druvor: Garnacha

**Pena Aldera Reserva 2011, Bodegas Jalón – Rioja** 599:-  
Åldern har gett detta vinet en otroligt fin balans och mjukhet. Det finns samtidigt en kryddighet, kraft, frukt av björnbär och plommon samt en mjuk vaniljton. Druvor: 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo

**Los Frailes 2018, Casa los Frailes – Valencia** 470:-  
Smakrikt vin med bra fruktighet, inslag av blåbär, skogshallon, smultron och kryddor. Ett trevligt vin med fin fräschör och eleganta tanniner. Druva: Monastrell

**Lo petit PAU Hidalgo Albert – Priorat** 480:-  
Mycket fruktig enkel ung priorat. Röd frukt på nosen och lite mörkare ton i gommen. Mjuka tanniner  
Druva: Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Bagús 2017, López Cristóbal – Ribiera del Duero** 895:-  
Tung pjäs i traditionell Ribiera stil. Svarta vinbär, jordtoner, läder och rostade fat. Kalastrevlig balans och en god bekantskap.  
Druva: Tinta del Pais

## RÖTT VIN Österrike/Ungern


**Kekfrankos Balf 2017, Weninger – Sopron** 530:-  
Ett elegant vin från Neusiedlersees strand med smak av svarta vinbär, viol, mineral och eleganta sammetstanniner. Druva: Kekfrankos (Blaufränkisch)

**Rózsa Petsovits 2018, Weninger – Sopron/Mittburgenland** 520:-  
En udda fågel och ett gränslöst europeiskt vin. Pigg i gränslandet mellan rosé och rött. Mycket fräscht med toner av tranbär och pigg frukt. Serveras kallt. Supergott.  
Druva: Syrah, Sankt Laurent, Pinot Noir

**Ponzichter 2018, Weninger - Sopron** 500:-  
(MAGNUM) 1000:-  
Ännu ett av Franz Weningers europeiska viner med druvan Zweigeld från vingården i Österrike och Pinot Noir från Ungern. Vinet är lite ljusare i färgen men stort och magiskt vin, toner av lite peppar, röda bär, fins syra och lätta tanniner. Lätt.  
Druva: Zweigeld / Pinot Noir

## CIDER


 **Línimitable, Maison Sassy — Normandie** 33cl 89:-  
Gjord på 22 olika äppelsorter. Välbalanserad syra, frukt & sötma

 **Poire, Maison Sassy — Normandie** 33cl 89:-  
Gjord på 12 olika päronsorser. Behaglig halvtorr cider med moderat alkoholhalt. 2,25%

**Pernilla Perle Brännland Cider — Umeå** 270:-  
Intensiv klar doft med inslag av röda äpplen och kvitten. Len medelfyllig smak, fin sötma som bryts väl av en trevlig syra & väl integrerad skalbeska.


**Iscider 2017/18, Brännland Cider — Umeå** 599:-  
Stor doft av mogna äpplen, aprikosmarmelad & citrus. Smaken är söt & koncentrerade mogna äpplen


**Claim Brännland Cider — Umeå** 450:-  
Aromatisk, väldoftande med toner av te och vita blommor. Gul kiwi, vita druvor, granatäpple. Lång, lättsam avslutning med toner av restsötma som påminner om en frisk rosé.


 **Petritegi San Sebastian — Baskien** 75cl 189:-  
Klassisk Baskisk lätt pärlande torr cider.

**Mayador Limitada — Asturien** 75cl 179:-  
Asturisk cider har helt klart en egen karaktär. Förbered dig på en bonnig upplevelse där högaffel och gödselstack ligger närmare till hands än äppelkaka.

## SÖTT VIN

 **Moscato D'Asti Maggioreina, Massimo Rivetti — Piemonte Italien** 510:- 12 cl 80:-  
Lätt sötma som det ska vara men också generös frukt och ett väldigt elegant avslut med frukt, sötma och syra. Ett perfekt lätt dessertvin av högsta kvalitet.  
Druva: Moscato Bianco


 **Bihl Molleaux, 2017, Domaine Labranche Laffont — Madiran Frankrike** 630:- 6 cl 80:-  
Ett magiskt sött vin med superhärlig syra. Vinet är fullpumpat med tropisk frukt i form av Mango och aprikoser och den eleganta syran som lägger sig i eftersmaken ger ett fint avslut. Druva: Petit Manseng

 **Dolc Merlot Solera 2010, Can Suriol — Penedès Spanien** 530:- 6cl 70:-  
Ett härligt sött vin rik på både mogen och torkad röd frukt (tänk blåbär, tranbär, plommon) och trevliga oxidativa toner. Druvorna skördas sent och vinifieras i solerasystem på kastanjefat. Soleran har varit i bruk sedan 2010. Druvor: Garnacha Tinta, Merlot, Monastrell, Tempranillo

## SHERRY

**Manzanilla Classic — Fernando de Castilla** 6cl 65:-  
**Amontillado Antique — Fernando de Castilla** 6cl 99:-  
**Palo Cortado Antique — Fernando de Castilla** 6cl 99:-  
**Pedro Ximenez — Cruz Conde** 6cl 99:-

## AVEC

**Brandy** cl  
 **Alvina 10 Años Ecologico Brandy** 32:-  
Torres 10 Años Brandy 25:-  
Torres 20 Años Brandy 35:-


**Calvados**  
Drouin Calvados Pays d'Auge Réserve 35:-  
Drouin Coeur de Lion Pale & Dry VSOP 40:-

**Cognac**  
 **Ch Beaulon 7ans** 28:-  
 **Ch Beaulon 12ans** 38:-

**Grappa**  
Marolo Gewürztraminer 40:-  
Marolo Gli Alberi Piemontese 40:-  
Marolo Barolo 20anni 60:-  
Nannoni Vinsanto 35:-  
Romano Levi Bianca 50:-  
Romano Levi Riserva 50:-

**Orojo**  
Rezebal 25:-

**Pineau**  
 **Ch Beaulon Pineau Blanc** 22:-  
 **Ch Beaulon Pineau Rouge** 22:-

**Rom**  
Diplomatico Reserva 12ans 35:-  
Ron Zacapa 23 45:-  
Mathusalem 7 ans 40:-  
 **Clairin le Rocher Agricole** 40:-

**Tequila**  
Don Julio Blanco 38:-  
Don Julio Reposado 38:-  
Don Julio Anejo 38:-

**Whiskey/Whisky**  
Auchentoshan 10yrs (Sct) 32:-  
Bowmore 12yrs (Sct) 32:-  
Bulleit Bourbon (US) 26:-  
Famous Grouse (Sct) 22:-  
Macallan 12 yrs (Sct) 38:-  
Lagavulin 16yrs (Sct) 40:-  
Laphroaig 10yrs (Sct) 32:-  
Tullamore Dew (Irl) 25:-