

BUBBEL PÅ GLAS

Cava Brut — Ruida Domo	Glas	105:–
Macabeo, Chardonnay		
Caprasia — Bodegas Vegalfaro		125:–
Macabeo, Chardonnay		
Una Volta — Josep I Pau		115:–
Macabeo, Pallarada		

CIDER

Sidra Bera Baskisk Äppelcider	33cl	89:–
Goldkehlchen Äpple eller Cassis	33cl	89:–
BlackStoc Wild Tree Äpple Torrhumlad	33cl	89:–
Samuel Smith Apple (Halvtorr cider)	33cl	89:–
Bereziartua Sidra Natural 6%	75cl	259:–
Bereziartua Sidra Sagardoa 6%	75cl	259:–

VITT

Arregi Txakolina — Txakoli Arregi	Glas	Flaska	125:–	530:–
Hondarrabi Zuri Baskien Spanien				
Quarzit Schiefer Trocken — Franzen			130:–	685:–
Riesling Mosel Tyskland 1 liter				
Alvarinho — Nortico			140:–	560:–
Alvarinho, Minho, Portugal				
Melon B Muscadet — Landron Chartier			155:–	620:–
Melon de Bourgogne Loire Frankrike				
Arbois Savagnin Ouillé — Rolet			175:–	695:–
Savagnin Jura Frankrike				

ORANGE

Franz Plays — Franz Weininger	Glas	Flaska	155:–	600:–
Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir Sopron Ungern				

NATUR

Vi öppnar en flaska	Glas	till	Glas	155:–	165:–
Naturligt vin, helt utan tillsatser Europa					

RÖTT

Ponzichter — Franz Weininger	Glas	Flaska	125:–	530:–
Pinot Noir, Zweigeld Österrrike/Ungern				
Le Temps des Cerises — De La Noblaie			140:–	580:–
Cabernet Franc Chinon Frankrike				
Pim Pam Poom — Sao de Coster			150:–	600:–
Garnacha Negra Priorato Spanien				
Peña Aldera Reserva — Bodegas Jalon			155:–	650:–
Tempranillo Rioja Spanien				
P'tit Nicolas — Nicolas Perrault			167:–	670:–
Pinot Noir Bourgogne Frankrike				
Cadmo — Can Xanet			175:–	700:–
Syrah, Gorgollassa, Mantonegro, Callet Mallorca Spanien				

APERTIVOS 4cl

Aperol & Soda	95:–
Cynar & Soda	
Fernet & Soda	
Byass & Soda	
Italicus & Pellegrino Rosso	

Make it Spritz	130:–
4cl & cava	

COCKTAILS

Negronita Torres, Byass Vermouth, Campari	150:–
Daquiri Rom, Citron, Socker	
Tommys Margerita Tequila, Lime, Agave	
Spanish Inquisishoon Torres, Byass Vermouth, Noilly	

SANGRIA

Sangria Röd , 1liter	315:–
-----------------------------	-------

ÖL

Lokal öl	85–99:–
IPA	89–139:–
SourAle	85–499:–
Lager	79–95:–
Sugen på mer öl?	
Konsultera vår öllista	

KAFFEDRINKAR

Café Cuba Mörk Rom, Kaffe, Grädde	5 cl/150:–
Kaffe Karlsson Cointreau, Baileys, Kaffe, Grädde	
Schümli Pfümli Plommon destillat, Kaffe, Grädde	
Irish Coffee Tullamore Dew, Farinsocker, Kaffe, Grädde	

ALKOHOLFRITT

UnVined Riesling	Glas	Flaska	75:–	155:–
Richard Juhlin Sparkling			80:–	240:–
Estrella Damm 0,0% Glutenfri 33cl			55:–	
Kolsyrat vatten				39:–
Bundaberg Gingerbeer				59:–
San Pellegrino Blodapelsin / Citron / Apelsin				39:–
Läsk Coca-cola / Zero / Sprite				45:–
Äppelmust Österlen Sverige			65:–	175:–
Alkoholfri drink			85:–	

KAFFE

Umeå Blend Costas Kafferosteri, Umeå	39:–
---------------------------------------------	------

TE

Johan & Nyström 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 535:–/p.p **Grönt** 515:–/p.p
Dryckespaket 425:–/p.p

Allergier eller andra kostavvikelser? Prata med oss.

Tapas

CAVA PET NAT CHAMPAGNE

- #10 Tchín Tchín, Charles Dufour — Champagne** 1150:-
Välbalanserad naturlig champagne med fina bubblor!
Druvor: Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay
- Cava Brut, Ruida Domo — Penedes** 485:-
Lite äppelig och päron i inledningen och mineraler, citrus och en ton av honung på slutet.
Druvor: Chardonnay, Macabeo
- Caprasia Brut Nature, Bodegas Vegalfaro — Utiel Requena** 595:-
Vita blommor, apelsinskal, mandel, gul frukt på nosen och en fin syrafräsig stenfruktighet som får sällskap av gröna mandlar, apelsinskal, grape och örter.a.
Druvor: Macabeo, Parellada
- Reserva Brut Especial 2015, De la Vega — Utiel - Requena** 690:-
Mogen vällagrad torr cava med rostat bröd, vita blommor och mogen frukt i näsa och gom.
Druvor: Macabeo, Chardonnay
- Riesling Brut Sekt, Weingut Walter, Mosel** 570:-
Orange vit spansk Pet Nat med persika, mineral och päron i paletten.
Druva: Riesling
- Goreti 2021, Sifer Wines — Katalonien** 595:-
Katalansk pet nat utan tillsatser. Naturligt tart, grön.
Druva: Macabeo
- Tomar X 2020, Duran Galan — Penedes** 595:-
Ung instegscava med fina bubblor.
Druva: Macabeo, Xarel.lo, Parellada
- Tempus Aurum Reserva, Duran Galan — Penedes** 620:-
Fina bubblor, lätt torkad frukt, välgjord cava
Druva: Macabeo, Xarel.lo, Parellada
- Mar de Ardora 2018, Duran Galan — Penedes** 650:-
Tropisk frukt, vita blommor i en väl integrerad och komplex, fyllig cava.
Druva: Macabeo, Xarel.lo, Parellada
- Fósil Gran Reserva 2015, Duran Galan — Penedes** 750:-
Mogen frukt, nötter och torkad frukt och en mycket balanserad, komplex cava.
Druva: Macabeo, Xarel.lo, Parellada
- Brut Nature Greco di Subur, Clos Lentiscus — Penedes** 695:-
Päron, äpple, melon, tropiska frukter, citrus, grädde, honung och rostat bröd. Välbalanserad och lång, med vibrerande fräschör, bra syra och mineralitet. 36 månader på jästfällning.
Druvor: Malvasia de Sitges

Una Volta, Josep I Pau — Penedes 525:-
Torr krispig cava med lite ovanlig jästton. Lite vild med päron och citrus. Snälltuff cava.
Druvor: Maccabeu & Parellada

Bombolles, Josep I Pau — Penedes 610:-
Udda cava utan DO. Aprikos, lätt parfym och lätt brödig i doften och jästig frisk smak med äpplen och lite toffe i gomen.
Druvor: Chardonnay & Pinot Noir

ROSÉ CAVA & PET NAT

- Samur Rosé 2020, Domaine Chancelle — Loire, Frankrike N** 500:-
Ett helt eko/biodynamiskt vin med ton av smultron och en frisk syra som avslut. Druvor: Cabernet Franc
- Pech de Rozies, Domaine Balansa — Pitou Roussillon N** 620:-
Direktpressade röda druvor resulterar i ett vitt vin med rosa ton. Krispig, rent, friskt. En helt otypisk rosé
Druvor: Grenache Noir, Syrah
- Croac Croac 2019, Clos Lentiscus — Katalonien N** 680:-
En herrejissesrosé! Jordgubbar, hallon och tranbär i en fenomenal kombination
Druvor: Tempranillo, Vermell, Xarel-Lo
- Ephraim Rosé 2021, Sifer Wines — Katalonien N** 585:-
Katalansk småskalig, naturlig rosé. Ett Gott fräscht sällskap.
Druva: Garnatxa
- Comadellops Vermell 2019, Joan Franquet — Katalonien N** 625:-
Josig rosé från Joan Franquet. Lätt sylriga hallon och ett uns körsbär med tydlig mineralton
Druva: Sumoll
- 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
- Rózsa Petsovits, Weninger — Sopron/Mittburgenland MAGNUM** 1300:-
En udda fågel och ett gränslöst europeiskt vin. Piggt i gränslandet mellan rosé och rött. Mycket fräscht med toner av tranbär och pigg frukt. Serveras kallt. Supergott.
Druva: Syrah Zweigelt Pinot Noir Blaufränkisch
- A Glimmer Of Hops 2020, Weninger — Mittburgenland N** 425:-
En annan udda fågel signerad Franz Weninger. Tänk en korsning mellan en Geuze & Rosé. Vildhumlad i amfora, serverad i Mariestadsflaska med kapsyl. Man blir glad
Druva: Blaufränkisch, Vildhumle

ORANGE VIN Europa

Blan d'Anzera 2020, Jordi Llorens — Katalonien N 655:-
Orange vit spansk Pet Nat med persika, mineral och päron i paletten. Druva: Macabeo, Moscatell

Vin de Mess 2020, Sons of Wine — Alsace N 585:-
Ett orange vin med inte mindre än 16 olika vita druvor som macererats på skalen. Funky, tropiskt & orange, inte för alla men allt för några! Druva: Field blend 16 druvsorter

Orange Australe 2021 De La Cras — Dijon N 790:-
Orangepang från mästaren i Dijon, Marc Soyard.
Druva: Pinot Blanc

Metamorphika Muscat 2021, Joan Franquet — Katalonien 710:-
Kul vin! Blommor som jasmin, fläder kompletteras med både mandarin och päron. Ett måste för några. Druva: Muscat

Metamorphika Macabeu 2021, Joan Franquet — Katalonien 710:-
8 veckor på skal lämnar toner av päron, kakao, kanel och grapefrukt.
Druva: Macabeu

Metamorphika Sumoll Blanc 2021, Joan Franquet — Katalonien 710:-
Lagom med tanniner, gott om grape, apelsin, persika med stöd av mineralitet och honung. En trivsamt bekantskap om man har läggningen.
Druva: Sumoll Blanc

Metamorphika Xarel - Lo 2020, Joan Franquet — Katalonien 710:-
Lätt reduktivt på nosen vid första sniffen som öppnar upp i grape, blommor och persika. Trivsamt orange flaska.
Druva: Xarel - lo

Orange de Noir 2020, Joan Franquet — Katalonien 625:-
Perfekt instegsorange vin. Tydlig skalton med gott om vinteräpple, lagom med tanniner och välbalanserad syra.
Druva: Röd Sumoll Xarel lo

Kremo 2020, Jordi Llorens — Katalonien N 695:-
Orangepang med bra balans mellan frukt, tanniner och syra. Lätt oxat amfora för naturvinsdiggaren.
Druva: Macabeo, Trepát

Blan 5.7 2020, Jordi Llorens — Katalonien N 695:-
Ståltank och amfora, macererat 8 dagar. Precis lagom funk för den som gillar stilen. Annars bör man nog låta bli.
Druva: Macabeo, Parellada

SK 2020 Blanco Partida Creus — Katalonien N 710:-
Riktigt trevlig muscato. Grape, citrus, persika och passionsfrukt. Drickes i goda vänners lag. Ofta!
Druva: Muscato


Luft & Liebe 2018, Diwald — Wagram N 625:-
En orange lätt oxad Grüner Veltliner. Gula äpplen, luft och en god nypa kärlek. Fantastiskt trevlig bekantskap
Druvor: Grüner Veltliner


ORANGE VIN Europa


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


La Resistencia 2020, Microbio Wines — C y Leon 650:-
Osvavlad Verdejo! Lite småstökigt med lime, fänkålsfrö, krita och jäst. Syradriven men kräver lite luft.
Druva: Verdejo


VITT VIN Frankrike


 **Furstentum 2013, Bott-Geyl — Alsace** 1000:-
Alsace Deluxe. Massor med exotisk frukt, päron, persika och honung, lite oxiderat, lätt rökighet. Gott om restsocker och en fantastisk syra. Favorit! Druvor: Pinot Gris


 **Petit Chablis 2020, Jean Gouley et Fils — Bourgogne** 650:-
Mycket välbalanserad med bra syra & mineralitet. Toner av exoiskt frukt och en uns nötter. Druvor: Chardonnay


 **Soulographie 2019, Sons of Wine — Alsace N** 575:-
Ett smakrikt vin som för känslan av doft från en skogspromenad en varm höstdag.
Druva: Pinot blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Auxerrois


 **Le Grange 2020, Luneau Papin — Loire N** 575:-
En mycket trevlig Muscadet Sévret Maine. Snygg syra, välbalanserat och mycket gott.
Druva: Melon de Bourgogne

 **Arpent 2020, Sébastien Brunet — Vouvray N** 630:-
Torrt, mineral och syradrivet vin med toner av amalfictron, aprikos, äpple och flinta.
Druva: Chenin Blanc


 **Tradition 1988, Domain Rolet — Loire Magnum** 1699:-
Vinlistans utmaning. Oxiderat och sherrylik Loire. Nötter, torkad frukt med fantastiskt djup. Bra spänst för sin ålder och ett måste för den som gillar stilen.
Druva: Chardonnay

 **L'Echappée Belle, Loic Mahe — Alsace/Loire N** 675:-
Oxiderat al al Loire, mineral, höstäpplen, lite honung. Smack i gommen.
Druva: Chenin Blanc, Pinot Gris




 **Insolite 2018, Marc Tempé — Alsace N** 710:-
Klassiskt alsaceuttryck med kryddigt vårblommiga toner i fokus och traditionell restsötma, alltså inte torr.
Druva: Gewürztraminer, Pinot Blanc


 **Rully Blanc Les Maizières 2019, François de Nicolay — Bourgogne** 790:-
Helt fantastisk vit Bourgogne. Mineral, syra och frukt i mycket god balans. Äpplen och vit persika i gommen med vill ha mer känsla.
Druva: Chardonnay


VITT VIN Italien

-  **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


-  **Albariño 2019 Davide** — Rias Baxias 695:-
Frisk välgjord ståltankslagrad albariño med gott om citrus, vita blommor & frukt. En fyllig flaska med bra avslutning som någon uttryckte det.
Druva: Albariño
-  **Albariño Selección 2019 Bodegas Santiago Roma** — Rias Baxias 599:-
Toner av citrus, grape, äpple, nektarin, kalk och mineral i denna lätt runda och mycket trevliga Albariño
Druva: Albariño
-  **Metamorphika Chenin Blanc 2021, Joan Franquet** — Katalonien 710:-
Mer mineral än tidigare årgångar men utan att göra avkall på frukten. En lätt rökighet, lite sälta och lime/citrus. Kör!
Druva: Chenin Blanc

-  **Akarregi Txiki Txakolina 2020** — Baskien 520:-
Här hittar vi bra med päron, mandel och gula blommor på näsan och en torr lätt bitter smak med citronzest, marsipan och gott om mineral.
Druva: Hondarrabi Zuri


-  **VY 2017 Blanco, Partida Creus** — Katalonien N 650:-
Supernaturlig katalan på en helt okänd druva. Citrus mineral och funky toner. Svavelfri och tapasvänlig som tusan.
Druva: Vinyater

-  **Tilama 2021, Puro Rofe** — Lanzarote N 800:-
Ett riktigt vulkanvin med aska, lätt sälta, gula äpplen, lime, bra syra och ett fantastiskt avslut.
Druva: Malvasia

VITT VIN Portugal

-  **Nortico 2021, Nortico** — Mihno 560:-
Supertrevlig portugis med päron, persika och citrus sätt igenom. Funkar finte med vitlök. Lättklunkat.
Druva: Furmint


VITT VIN Ungern

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












VITT VIN Tyskland


-  **Marienburg Kabinett, Weingut Walter** — Mosel 645:-
En helt fantastisk Rieling Kabinett, söt javisst men som balanseras upp av en alldeles fantastisk syra som skjuter i höjden. Restsötman hamnar på drygt 48 gr/l och syran är magiska dryga 9 gr/l. Detta gör att vinet visst är halvtorrt, väldigt elegant och balanserat. Druva: Riesling
-  **Riesling Trocken, Weingut Walter** — Mosel 520:-
En flaska riesling som är lite stramare i sin karaktär än de flesta andra Moselviner. Torr, mineralisk och väldigt elegant och lång eftersmak som bärs upp av en magisk syra.
Druva: Riesling
-  **Zeit 2019, Weingut Franzen** — Mosel 695:-
Herrejisses! 552 dagar på jästfällningen. Ofantligt välkomponerad moselriesling med både citrus, exotisk frukt, skiffer i massor och med ett fantastisk avslut.
Druva: Riesling
-  **Quarzit Schiefer Trocken, Weingut Franzen** — Mosel 1L 685:-
En riktigt fin representant för Moselriesling. Torr men med restsötma, petroleum, grön och gul frukt, mineraler och en snäll syra.
Druva: Riesling


VITT VIN Österrike


-  **Kosmopolit 2018, Jutta Ambrostich** — Wien N 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

RÖTT VIN Frankrike

-  **Bela Soula 2020, Domaine Balansa** — **Pitou Roussillon** 650:-
Druvjos av bästa sort. Slut på meddelande.
Druvor: Carignan, Grenache Noir, Syrah
-  **Ornière 2020, Frédéric Agerney** — **Södra Rhone** 700:-
Modernt, naturligt rödpang från södra Rhone. Mycket njutbart, röd frukt, lagom josigt, fint
Druvor: Grenache, Cinsault
-  **Camino Rojo 2019, Les Caves des Nomades** — **Banyuls-sur-mer Roussillon** 780:-
Bra med röd frukt. Halvfyllig naturvinspang med bra balans och trevlig syra. GOTT
Druvor: Grenache Noir, Syrah
-  **Black Unicorn 2019, Les Caves des Nomades** 1100:-
— **Banyuls-sur-mer Roussillon**
Druvor: Grenache noir/blanc/gris, Syrah, Merlot & Carignan
-  **Point du Jour 2018, Domaine Gayard — Gaillac** 730:-
Snälltufft rödpang med gott om både röd-, mörk frukt, lakrits och rätt mjuka tanniner. Att omslutet av en fin fatton.
Druvor: Braucol, Cabernet Sauvignon, Prunelart
-  **Tireur des Litres, La Sorga — Languedoc** 620:-
Skitigt, josig natur med jordiga körsbär & tobak. Friskt och syrligt & lätt fizzigt på tungan och underbara tanniner.
Druvor: Multicuveé
-  **P'tit Nicolas 2021, Nicolas Perrault — Bourgogne** 650:-
Ganska lätt Bourgogne Pinot med god balans, lagom syra och relativt kort tid på cementtank borgar för pigg fräschör.
Druvor: Pinot Noir
-  **Rully 1er Cru Molesme -18, Ponsot — Bourgogne** 850:-
En pangpinot med gott om hallon, svamp, tobak och choklad. Typ som en 1er Cru ska vara, underbar!
Druvor: Pinot Noir
-  **Hautes-Côtes de Beaune, Chapuis — Bourgogne** 720:-
Juice från Bourgogne som bäst serveras sval. Trivsamt syra, plommon, körsbär och en näve hallon. Lite citrus i avslutet. Man tar gärna ett glas till. 2021.
Druvor: Pinot Noir
-  **Le Temps des Cerises 2021, La Noblaie — Chinon** 590:-
En klassisk Chinon Cab Franc! Drick den sval till lite kött <3
Druvor: Cabernet Franc
-  **Cote du Py 2021, Jean-Marc Burgaud — Morgon** 650:-
En fräsch Cote du Py med både en trivsamt josighet och smak av gröna jordgubbar, tranbär, pigga körsbär, mineral och lätta tanniner.
Druvor: Gamay


 **Eolithe 2020, Fosse-Sèche — Samur** 680:-
Cabernet Franc när det är som bäst. ungt och med en massa frukt. Lätta tanniner, röda bär och en näve jord. Hepp!
Druvor: Cabernet Franc


 **Cuvée de Lopy 2020, Domaine Le Sang des Cailloux** — **Vacqueyras** 820:-
Massor med mörk frukt som björnbär och mörka körsbär, läder och fat. Allt det där vi gillar med södra Rhône.
Druvor: Syrah, Grenache

 **Arbois Rouge Tradition, Domine Rolet — Loire** 635:-
Generös och fruktig med inslag av mogna röda bär, svarta vinbär, kryddor och pioner.
Druvor: Poulsard, Trousseau, Pinot Noir

 **Arbois Rouge 1983, Domine Rolet — Loire 1.5L** 1950:-
Druvor: Pinot Noir

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

 **Pionda 2016, Crealto — Piemonte** 670:-
Superläcker Nebbiolo från Monferrato, ljus i färgen men fullsmockad med frukt och av välbalanserade tanniner.
Druva: Nebbiolo

 **Barolo 2015, Massimo Rivetti — Piemonte** 830:-
En lite enklare barolo med gott om röd frukt, syra och tanniner. Bra kropp med viol och lärderton som backas av en lagom dos alkohol. Perfekt att dricka nu.
Druvor: Nebbiolo

 **Barbaresco Froi 2018, Rivetti — Piemonte** 830:-
Röda bär och läder, en hint fat i en rätt så stram kostym. Rakryggad Barbaresco som inte torde göra någon besviken.
Druvor: Barbaresco



RÖTT VIN Spanien

- La Inflexion, Raul Moreno, — Jerez** 625:-
En snygg lugn cuvee från Jerez. Påminner lite om en fransk gamay i stilen med både granatäpple och mörka körsbär.
Druvor: Pinot Noir, Syrah
- Cadmo 2014 Can Xanet, Alcudia — Mallorca** 700:-
En touche av medelhavet med både plommon och rökt paprika men även fräscha svartavinbär och blodapelsin. Bör dekanteras. Druvor: Syrah, Gorgollassa, Mantonegro, Callet
- Sibila 2014 Can Xanet, Alcudia — Mallorca** 850:-
Ett fintstämt, lätt vin med en hit av ros, bräken och pion på näsan. I smaken hittar vi rödavinbär och granatäpple samt en ton av vulkanisk jord. Ett reflektionsvin. Druvor: Gorgollassa
- Cumas 2014 Can Xanet, Alcudia — Mallorca** 850:-
Intensiv doft av jordgubbar, hallon och en hint nejlika. Det är lätt i gommen med diskreta tanniner och vulkanaska. Påminner lite om en Pinot från Oregon. Druvor: Mantonegro
- Terram 2017 Saó del Coster — Priorato** 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 — Priorato** 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
- Pim Pam Poom Saó del Coster — Priorato** 600:-
En ung, lätt Priorato. Röd frukt, runda tanniner och lätta fatton. Gott och enkelt. Druvor: Garnacha Negra
- Pena Aldera Reserva 2015, Bodegas Jalón – Rioja** 650:-
Vår husrioja som hängt med i massor med år. Fin balans och mjukhet samtidigt som det finns en kryddighet, kraft, frukt av björnbär och plommon samt en mjuk vaniljton.
Druvor: Tempranillo, Graciano, Mazuelo
- Pena Aldera GR 2011, Bodegas Jalón – Rioja** 799:-
Mer tid på fat och mer tid i flaskan har gett denna gran reserva mer av allt. Mer integrerat fat, djupare frukt, ett mognare vin helt enkelt.
Druvor: Tempranillo, Graciano
- Time Waits For No One, Finca Bacara — Jumilla** 595:-
Druvtypisk grenache från Monsant med gott om mörk frukt, örter, ek, tobak och välbalancerad syra och fina tanniner. Ett rekordligt rödpang!
Druva: Monastrell
- Hi 2015, Finca Bacara Jumilla** 695:-
En fantastisk Monastrell med typiska körsbär, plommonsylt och choklad. Ganska fruktig men med en trivsamt torrhet, taniner och precis lagom med ekfat.
Druva: Monastrell
- Una cepa 2016, Valduero — Ribiera del Duero** 950:-
Kalashärligt, komplext och intensivt rödpang. Fyllt med frukt, ek, läder och mer ek. För den som gillar det lite kraftigare i glaset.
Druva: Tinto Fino
- 6 Años 2012, Valduero — Ribiera del Duero** 1445:-
Ribiera del Duero när det levererar som bäst. Blåbär, mörka plommon, läder och en rejäl dos fat. Herrejisses! Druva: Tinto Fino
- Metamorphika Carinyena 2017, Joan Franquet — Katalonien** 775:-
Stor doft med fjuv & komplexitet. Mörka bär, lakrtis och peppar. Mörkt & strävt med drottningblandning, peppar & en fin jordighet. Druva: Carinyena (Cariñena)
- Metamorphika Sumoll 2021, Joan Franquet — Katalonien** 710:-
Solmogen röda bär med en nypa lite mörkare dito. Mjuka tanniner och en stor famn Druva: Red Sumoll
- Metamorphika Garnaxta Negra 2021, Joan Franquet — Katalonien** 710:-
Mörka bär och frukt ihop med ganska lätta tanniner levererar i en trivsam flaska. Druva: Garnaxta Negra
- Comadellops Violeta 2018, Joan Franquet — Katalonien** 635:-
Trivsamt druvjuice från Joan Franquet. Toner av Rödavinbär och körsbär i bra balans, bra mumnkänsla och trevlig eftersmak. Dricks med fördel lite svalt
Druva: Carinyena, Grenache, Sumoll, Trepát
- Kiririki 2018, Clos Lenticus — Katalonien** 700:-
Osvavlad frukt och syra balanserad till perfektion... En naturlig fröjd på glas!
Druva: Tempranillo, Carinyea
- GT Rojo 2019, Partida Creus — Katalonien** 675:-
Naturligt med röd frukt och mycket balanserad syra. Josigt, lätt spritsigt med trevliga tanniner och läder.
Druva: Garraut
- Ruf y Ann 2020, Microbio wines — C y Leon** 720:-
Naturligt rött med hallon och körsbär. Fina tanniner, lagerblad och mineral.
Druva: Rufete



RÖTT VIN Spanien

-  **O Poulou 2020, La Perdida — Valdeorras, Galicia** 695:-
Som alla La Perdida ett helt naturligt vin utan tillsatser. Kraftigt, full i mörka plommon, rostade grönsaker och lite aska. Helt klart annorlunda men gott.
Druva: Garnacha Tintorera
-  **Meu 2020, La Perdida — Valdeorras, Galicia** 695:-
Fruktdrivet rödpang utan tillsatser. Plommon & persika, hög syra, lagom med tanniner, lagom funky. En god vän.
Druva: Alicante Bouschet, Mencia, Garnacha Tintorera
-  **Akitete 2019, Jordi Llorens — Katalonien** 655:-
En otypisk cab. Osvavlat, amfora, mörka körsbär, choklad, varmfruktigt och precis lagom tanninigt.
Druva: Cabernet Sauvignon
-  **Tosut 2020, Jordi Llorens — Katalonien** 655:-
Lätt rödfruktigt pang, perfekt till fredagsfunken. Lagom tanniner, helt klart för naturvinsälskaren.
Druva: Garnacha Tintorera, Syrah
-  **VO, Veronica Ortega — Bierzo** 795:-
Underbar Mencia, elegant med lätt beska och gröna toner. Komplex frukt av katrinplommon, lite läder, lite choklad & björnbär, fin syra och lång eftersmak. Druvor: Mencia
-  **ROC 2017, Veronica Ortega — Bierzo** 820:-
Mörka körsbär och kryddor som tampas med bittra och kärva toner av mynta, tobak och choklad. Kalastrevlig bekantskap
Druvor: Mencia

RÖTT VIN USA

-  **Lambda 2018, Ampelos Estate — St. Rita Hills** 1000:-
En riktigt stabil Kali Pinot. Svala körsbär, svamp, lite jord på ett mycket lättgillat sätt. Fat, snygga tanniner och röd frukt.
Druva: Pinot Noir
-  **Alienor Grand Vin 2013, Malbec & Malbec Cellars — Lake County** 1100:-
Bordeauxblend med extra allt. Både kraft och fin balans på samma gång dessutom med respektabel ålder.
Druva: Cab Franc, Merlot, Cab Sauvignon, Petit Verdot

RÖTT VIN Österrike/Ungern

-  **Ponzichter 2018, Weninger — Sopron** 520:-
(MAGNUM) 1200:-
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
-  **Dúrrau 2014, Weninger — Horitschon** 1200:-
Grym Blaufränkisch. Björnbär, och mörk frukt i mängd, lakrits trivsamt jordighet och läder. Stor kroppad, trevlig struktur med viol och och ros på näsan.
Druva: Blaufränkisch

CIDER


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


Iscider Fatlagrad, -18 Brännland Cider — Umeå 499:-
Fruktig, mycket söt och påtagligt frisk smak med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, torkade aprikoser, kryddor, marsipan och apelsinskal.


Apple Ice, 2021 Brännland Cider — Umeå 559:-
Fruktig doft av solvarma äpplen, mogna krusbär, amalficitroner och mineral. Stor fruktig smak med inslag av färska äpplen, röda krusbär & citrus. Bra balans mellan syran & sötman. Äpple: Mutsu


För mer cider, konsultera öl& ciderlistan

SÖTT VIN

 **Moscato D'Asti Maggiorina, 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

 **Torion Riserva 2010, Vinsintini — Friuli Italien** 530:- 6 cl 70:-
Ett härligt sött vin rik på både mogen och torkad gul frukt och trevliga oxidativa toner. Druva: Merlot


 **Macvin Rouge, Chateau de Arlay — Jura** 650:- 6cl 120:-
Ett magisk avslut på en middag. Bra balans mellan djup, alkohol och frukt. Till allt som portvin och söt sherry matchar men absolut inte tokigt på egen vift.
Druvor: Pinot noir

 **Coteau de Samur 2018, Domaine Chancelle — Samur** 650:- 6cl 120:-
Gröna äpplen, melon, fat och en liten lätt rökighet. Sött med bra balans med fräsch syra.
Druvor: Chenin Blanc

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 Hors D'Age 65:-
Drouin Pays d'Auge Calvados VSOP 40:-

Cognac
 Ch Beaulon Vsop 35:-
 Ch Beaulon XO 48:-

Grappa
Marolo Gewürztraminer 40:-
Marolo Gli Alberi Piemontese 40:-
Marolo Barolo 20anni 70:-
Marolo Barolo 15anni 60:-
Romano Levi Bianca 50:-
Romano Levi Riserva 50:-

Orojo
Rezebal 30:-
Baranaño 28:-

Pineau
 Ch Beaulon Pineau Blanc 25:-
 Ch Beaulon Pineau Rouge 25:-

Rom
Diplomatico Reserva 12ans 35:-
Ron Zacapa 23 45:-
Ron Zacapa XO 60:-
Mathusalem 7 ans 40:-
 Clairin le Rocher Agricole 40:-
 Clairin Sajous Agricole 40:-

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

Whiskey/Whisky
Agitator Single Malt (Swe) 32:-
Bowmore 12yrs (Sct) 32:-
Bulleit Bourbon (US) 26:-
Nikka Rare Old Super (Jpn) 38:-
Lagavulin 16yrs (Sct) 40:-
Laphroaig 10yrs (Sct) 32:-
Tullamore Dew (Irl) 25:-