

## Röda Viner

### Australien

#### **Husets Röda Sinclair Estate Shiraz Cab Sauv**

Medelstor smak i generös stil av vinbär, körsbär och plommon.

Passar till: Rätter av ljust och mörkt kött.

20 cl

320:-  
85:-

#### **Milton Park Shiraz**

Smaken är fruktig av mörka bär med en fyllig, kryddig lång eftersmak.

Passar till: Nöt och fläskkött, mustiga grytor och kryddstarka korvar och lätt lagrad ost. 20 cl

416:-  
111:-

#### **Peter Lehmann Layers Red Shiraz, Mourvèdre, Grenache, Tempranillo, Carignan**

Medelfyllig, varm och mjuk smak med skogsbär och plommon.

Passar till: Grillat lamm och kyckling, pastarätter med örter.

434:-

### Italien

#### **Lusente Toscana IGT Merlot, Brunello Cab Sauv**

Modernt frukt drivet vin med balanserade ekfatstener.

Passar till: Köttrena rätter av mörkt och ljust kött med lite pikant kryddning.

570:-

#### **Zenato Ripasso Valpolicella Superiore**

Fyllig, smakrik med frisk fruktsyra och bra strävhet, med inslag av russin och dadlar.

Passar till: Grillat och stekt lamm, nöt, vilt och anka.

514:-

#### **Zenato Amarone Classico**

Fylligt, med toner av torkad frukt, mörka bär och lakrits.

Passar till: Kraftiga köträtter och vilt samt lagrade ostar (gärna parmesan).

742:-

#### **Ruffiano Valpolicella Classico Superiore**

Smaken är mycket fruktig, ganska mjuk och med bra syra.

Passar till: Köträtter på kalv och fågel, de flesta ostar.

20 cl

485:-  
130:-

#### **Poggio Teo Chianti Classico Sangiovese**

Smakrikt och medelfylligt vin med härlig fruktsyra och angenäm kärvhet.

Passar till: Mycket gott till smakrika och robusta stekar, fågel och ostar.

502:-

### Spanien

#### **Vidiví Garnacha Merlot**

Fylligt vin med tydlig tannin och ekfatston, fruktigt med lång eftersmak.

Passar till: Smakrika köträtter med kryddning av färska örter.

419:-

#### **Coto de Imaz Reserva Rioja**

Ganska fylligt, kraftfull smak med inslag av björnbär, vanilj och kryddor.

Passar till: Eleganta vilträtter, lammstek med vitlök och klassisk entrecôte.

20 cl

434:-  
117:-

<b>Museum Real Reserva Tempranillo Cigales</b>		<b>506:-</b>
Fyllig smak med trevlig avrundade tanniner, toner av mörka bär, mynta och läder. Passar till: Kraftiga kötträtter som vilt, oxfile och anka med smakrika tillbehör.		
<b>Tres Picos Garnacha Campo de Borgia</b>		<b>523:-</b>
Fylligt vin, smaker av röda bär (hallon och jordgubbar), plommon och timjan. Passar till: Stekta och grillade rätter av lamm nöt eller vilt som rådjur och renkalv.		
<b>Coto de Imaz Grand Reserva Rioja</b>		<b>527:-</b>
Fyllig, ungdomlig smak, inslag av björnbär, kryddnejlika och fatvanilj. Passar till: Kraftiga kötträtter, gärna vilt, liksom anka eller gås.		
<b><u>Frankrike</u></b>		
<b>Côtes-du Rhône Parallèl 45 Grenache Syrah</b>		<b>418:-</b>
Medelfylligt med generös fruktsyra med inslag av mörka bär, rökta charkuterier.	<b>20 cl</b>	<b>112:-</b>
Passar till: Rökt kött, vilt och mörka kötträtter.		
<b>Morgon Beaujolais Cru</b>		<b>429:-</b>
Fina bäriga toner med mjuk, lite örtig smak och bra friskhet.	<b>20 cl</b>	<b>114:-</b>
Passar till: Stekt fisk och ljusa kötträtter.		
<b>Chateau La Vaisinerie Puisseguin Saint Emilion, Bordeaux</b>		<b>487:-</b>
Ganska fylligt, med inslag av mörka bär, vanilj och kryddor. Passar till: Rätter med kyckling, ljust grillat kött och lagom saltade ostar.		
<b>Châteauneuf Du Pape Vidal-Fleyry Grenache, Syrah, Mourvedre</b>	<b>629:-</b>	
Smaken är rund och generöst kryddig med bra längd. Passar till: Smakrika kötträtter, vilt eller kraftfulla hårdostar.		
<b>Château Feytit-Clinet 1998 Pomerol Bordeaux</b>		<b>778:-</b>
Utvecklad doft med toner av mogna plommon, läder och cederträ. Passar till: Kraftfulla kötträtter på nöt, vilt och lamm.		
<b><u>Sydafrika</u></b>		
<b>KWV Roodeberg Cab Sauv, Merlot, Shiraz</b>		<b>410:-</b>
Smakrikt med rustik karaktär, packad med frukt från mörka bär, med kryddiga inslag.	<b>20 cl</b>	<b>109:-</b>
Passar till: Smakrikare och kraftigare rätter av nöt och vilt, mustiga grytor och medelstarka ostar.		
<b>Andreas Shiraz</b>		<b>501:-</b>
Vi är en av dom få i Sverige som har fått äran och ha detta vin på vinlistan. Ett generöst och fruktigt vin med smak av svarta vinbär, björnbär och en delikat pepprighet. Passar till: Mat med kraft, oxkött, lamm med vitlök eller vilt.		
<b><u>Argentina</u></b>		
<b>Gestos Malbec Mendoza</b>		<b>407:-</b>
Komplex och koncentrerad smak med mörka bär och kryddor med en rund eftersmak.	<b>20 cl</b>	<b>108:-</b>
Passar till: Mustiga grytor eller till grillade rätter av lamm eller nötkött.		

**Kaiken Ultra Malbec Reserve Mendoza** 454:-  
Smakrik med fruktighet, med litet syltigt inslag samt toner av björnbär och mocka.  
Passar till: Lamm, svamprätter, kyckling, nöt med smakrika tillbehör.

**Broquel Bonarda** 409:-  
Ett fyllig och fruktigt vin med inslag av blåbär och mogna körsbär.  
Passar till: Kryddade pastarätter och kraftigare kötträtter med smakrika tillbehör.

## Chile

**Cono Sur Reserva Pinot Noir** 428:-  
Fylligt vin, med mogna tanniner och härlig fruktighet av hallon och körsbär. 20 cl 120:-  
Passar till: Smakrika kötträtter och vilt, anka, ripa, samt mogna hårdostar.

## USA

**Beringer Clear Lake Zinfandel Kalifornien** 539:-  
Elegant, kryddigt med inslag av lingon, russin, blåbär och ekfat.  
Passar till: Grillade rätter av fläsk, lamm och nötkött.

## Portugal

**Douro Vidigal, Touriga Nacional** 405:-  
Generöst, fruktigt och balanserat vin med inslag av bigarråer och kakao. 20 cl 108:-  
Passar till: Rätter av kalv, anka och kyckling.

## Nya Zeeland

**Man O'War Syrah, Waiheke Island** 493:-  
Generöst fruktigt vin med inslag av eucalyptus och kryddor  
Passar till: Rätter an Nöt och fläskkött gärna med färska örter, hårdostar

## Alkoholfria viner

<b>Weislack, Vitt vin, Tyskland</b>		160:-
	20 cl	50:-
<b>Rotlack, Rött vin, Tyskland</b>		160:-
	20 cl	50:-
<b>Schloss Boosenburg</b>		160:-

# Vita Viner

## Australien

### **Husets Vita Sinclair estate Chard, Sauv Blanc**

Medelfylligt med tropisk fruktighet och inslag av gula äpplen och krusbär.

20 cl

320:-

85:-

Passar till: Skaldjurs- och fiskrätter, smakrika sallader och Tapasrätter.

### **Milton Park Chardonnay**

Lätt kryddig och smörig ton av honung och exotisk frukt, lagringen på fransk ek.

20 cl

416:-

111:-

Passar till: Ett bra buffévin, kokt eller lätthalstrad fisk och kallskuret kött.

### **Peter Lehman Layers White Semillon, Muscat, Gewurztraminer, Pinot Gris, Chardonnay**

434:-

Torr, frisk smak med återkommande toner av tropisk frukt och lime.

Passar till: Aperitif, ostron, skaldjur och lättare sallader.

## Italien

### **Pagliatura Vermentino della Maremma IGT**

491:-

Medelstor, frisk smak med generös frukt, massor med mineral, toner av gråpäron och citrus.

Passar till: Smakrika rätter av grillad fisk, skaldjur och ljust kött

## Frankrike

### **Michel Picard Bourgogne Chardonnay**

426:-

Torr, frisk och balanserad smak med återkommande inslag av päron och aprikoser

Passar till: Smakrikare fisk och skaldjursrätter, till ljust kött som kalv.

### **Hugel Riesling Alsace**

455:-

Torr, frisk, ren och fruktig smak med inslag av persikor och aprikoser.

20 cl

121:-

Passar till: Aperitif, Skaldjur, lättrökt lax, sparris och lättare rätter med fisk och kyckling.

### **Dom de la Saulzaie Muskadet Sèvre et Mai Sur Lie Melon de Bourgogne**

395:-

Frisk, torr och pigg smak med inslag av mineral och citrus.

20 cl

105:-

Passar till: Fisksoppa, lättare fisk och skaldjursrätter.

### **Tentation du Château Le Bourdillot Semillon Sauvignon**

427:-

Torr, friskt och fruktigt vin med smaker av gröna äpplen och fläder

Passar till: Fiskrätter med krämiga såser ljusa köträtter med färska örter.

### **Chablis Louis Moreau Frankrike**

479:-

Torr, mineralig, med bra friskhet. Toner av mogna vinteräpplen.

20 cl

128:-

Passar till: Klassiska fisk- och skaldjursrätter.

### **Sancerre Boisjoli Sauvignon Blanc**

493:-

Torr frisk smak med återkommande toner av krusbär, nässlor, mineral och gröna äpplen

Passar till: Fisk, skaldjur, kyckling och chevré

<b>Chablis Premier Cru Vaullignot</b>		<b>524:-</b>
Relativt fyllig, mycket mineral toner, med en härlig frukt av citrus och mogen persika. Passar till: Smakrika fisk och skaldjursrätter.		
<b>Saumur Vieilles Vignes Chenin Blanc</b>		<b>532:-</b>
Smaken är fyllig, fruktig med inslag av mineral, nötter och bra syra. Passar till: Smakrika fiskrätter, kyckling och ljusare kötträtter		
<b>Chablis Grand Cru Vaudésir 2004</b>		<b>699:-</b>
Medelstor frisk smak med toner av blommor och citrus. Passar till: Njut som den är eller till grillad fågel, ljust kött med krämiga såser, kraftiga fiskrätter.		
<b>Meursault 2006 Joseph Drouin</b>		<b>778:-</b>
Torr, medelfyllig, frisk, fruktsyra, med inslag av citrus, mineral och mandlar. Passar till: Smakrika fisk och skaldjursrätter samt fågel och ljusa kötträtter.		
<b>Puligny Montrachet Picard</b>		<b>749:-</b>
Torr, frisk men samtidigt smörig smak med toner av citrus och rostade fat. Passar till: Skaldjur och smakrika fiskrätter och kraftiga ostar.		
<b><u>Nya Zeeland</u></b>		
<b>Hunter's Sauvignon Blanc</b>		<b>418:-</b>
Lätt, torr och härlig druvtypiskt med frisk fruktsyra och klara toner av mogna krusbär. <b>20 cl</b>		
Passar till. Fiskrätter med krämiga tillbehör, löjrom och lättare salladsrätter med fågel		<b>111:-</b>
<b>Villa Maria Private Bin Riesling</b>		<b>454:-</b>
Torrt till halvtorrt smakrikt vin, med en doft av gröna äpplen citrus och rabarber. Passar till: Aperitif eller lättare rätter av fisk eller skaldjur gärna med asiatiska inslag.		
<b><u>USA</u></b>		
<b>Hess Monterey Chardonnay</b>		<b>433:-</b>
Torr, frisk med toner av nektarin och päron samt en frisk avslutning med smak av citrus. <b>20 cl</b>		
Passar till: Skaldjursrätter, sallader med kyckling och färska örter, och grillad fisk.		<b>115:-</b>
<b>Beringer Founders Estate Sauvignon Blanc</b>		<b>444:-</b>
Medelfylligt, elegant med pigg fruktsyra och rena inslag av krusbär, grapefrukt och tropisk frukt. Passar till: Lättare fisk och skaldjursrätter, sparris, getost samt färskostar.		
<b><u>Chile</u></b>		
<b>Conu Sur Organic Sauvignon Blanc</b>		<b>410:-</b>
Torrt, ganska lätt, elegant vin med inslag av mineral, grapefrukt och aning paprikafrukt. Passar till: Aperitif, lätta förrätter, skaldjur och sushi.		
<b><u>Österrike</u></b>		
<b>Soellner Fumberg Grüner Veltliner</b>		<b>487:-</b>
Ett torrt, medelfylligt och friskt vin, med en härlig kryddighet och frukt.		
Passar till: fisk och skaldjurs rätter, samt asiatiska rätter.		<b>20 cl</b> <b>129:-</b>

## Sydafrika

### **KWV Roodeberg Chardonnay, Chenin Blanc**

Medelfyllig, lätt smörig, men med tydlig frukt av lime, persika och melon.

Passar till: Aperitif, olika fisk, pasta och skaldjursrätter.

20 cl

410:-  
109:-

### **Boschental 1685 Chardonnay Pinot Noir**

Lätt rosa ton, fyllig, bjuder på äpplen, citrus och viss smörig ekfatskaraktär slår igenom

Passar till: Ljust kött och fågel, samt krämigare rätter med lax.

430:-

### **Rudera Chenin Blanc, Stellenbosch**

Fylligt vin med generös tropisk frukt, citrus och mineraler.

Passar till : Smakrikare fisk och skaldjursrätter samt kyckling.

434:-

## Rosé Vin

### **Husets Rosé Puycheric Syrah Frankrike**

Torr, ganska fyllig, mjuk bärig och fruktig med tydliga inslag av hallon och örter

Passar till: Aperitif, fiskrätter, asiatisk mat och sallader.

20cl

320:-  
85:-

### **Trapiche Organic Rosé Cab Sauv**

Ett fruktigt vin med toner av röda bär och en viss örtighet

Passar till: Stekt och grillad fisk, skaldjur och sallader med asiatiska tillbehör

20 cl

380:-

101:-

### **Weihbridge Rosé Merlot Barrossa Valley South Australia**

Torr, krispig smak av nyplockade röda sommar bär.

Passar till: Grillad och stekt fisk, milda ostar och räkor.

20 cl

420:-

112:-

### **Tavel Vidal-Fleury Cabernet Sauvignon**

Torrt, friskt vin med bra längd och inslag av mineral och frukt.

Passar till: Fet fisk asiatiska rätter och smakrika sallader, passar även till grillat kött.

464:-

## Dessertviner/Starkviner

<b>Airam Spanien</b> Smakrikt och komplext vin med ett kryddigt och långt avslut. Passar till: Gåslever och efterrätter med choklad, nötter och torkad frukt.	6 cl	72:-
<b>Muscat Beaume de Venise</b> Frisk, aromatisk, ganska smakrik med tydlig druvkaraktär. Lång, något eldig eftersmak. Passar till: Frukt och chokladdesserter, gåslever och grönmögelost.	6 cl	72:-
<b>Château Charrier Sauternes</b> Medelfyllig, torkade aprikoser, ananas med bra botrytiskaraktär. Passar till: Frukt och bärdesserter, blåmögelost, gås- och anklever.	6 cl	94:-
<b>Romariz 10 Years Portugal</b> Ganska fyllig, med fruktig smak och fint inslag av fat. Passar till: Chokladdesserter, grönmögelostar och glassdesserter.	6 cl	72:-
<b>Cachucha Portugal</b> Fyllig, mild och smakrik med fin, balanserad sötma. Passar till: Frukt och bärdesserter.	6 cl	72:-
<b>Graham's LBV Port Portugal</b> Fyllig, ganska frisk, eldig smak med viss druvton. Passar till: Grönmögelost, äppeldesserter och choklad kaka.	6 cl	72:-
<b>Soellner Riesling Sweet Österrike</b> Fruktigt, elegant vin med lättare, söt karaktär. Passar till: Efterrätter med bär, och desserter med citron smak.	6 cl	72:-
<b>Peter Lehman Botrytis Semillon</b> Söt, fuktig smak avhonung, aprikossylt, hjortron. Passar till: Efterrätter med röda bär som hallon och jordgubbar och även till gåslever	6 cl	72:-
<b>Bristol Cream, Söt sherry Spanien</b>	6 cl	72:-
<b>Tio Pepe, Torr sherry Spanien</b>	6 cl	72:-
<b>Amontillado, Halvtorr sherry Spanien</b>	6 cl	72:-

## Starköl

### **Starköl på flaska 33 cl-51:-**

Wisby pils  
Heineken  
Staropramen  
Murphy's Irish Red  
Mariestads årgångsporter  
Nils Oscar god lager  
Sol  
New Castle brown ale  
Imperial Stout 33 cl 55:-

### **Starköl på flaska 50 cl 70:-**

Mariestads Export  
Roslager  
Slottskällans Pale Ale ekologiskt

### **Mellanöl på flaska 33 cl 48:-**

Spendrups mellanöl

### **Fatöl Spendrups of Sweden 40 cl**

Starköl	58:-
Mellanöl	56:-
Lättöl	32:-
Alkohol fri öl	46:-

### **Cider 33 cl 49:-**

Briskas, Päron  
Briskas, Granatäpple  
Astrakan fläder

## Snapsar!

*Något att dricka till sill och strömmingen?*

### **Svenska snapsar 4 cl 88:-**

Absolut Vodka  
Absolut Kurant  
Bäska Droppar  
Gammel Norrlands  
Hallands Fläder  
Husets Citronbrännvin  
Läckösnaps  
Herrgårds Aquavit  
OP Andersson  
Renat  
Rånäs  
Skåne  
Svart Vinbärs Brännvin  
Möja snaps  
Östgöta Sädes

### **Vatten 33 cl flaska 28:-**

Loka, Loka Citron  
Tonic, Ginger Ale  
Bitter Lemon, Russian  
Coca Cola, Coca Cola Light  
Champis

### **Utländska snapsar 4 cl 88:-**

Aalborg Jubileum, Taffel, Dild,  
Bokma  
Lysholms Linie Aquavit  
Löitens Aquavit

### **Bitter och Tequila 4 cl 92:-**

Gammeldansk  
Fernet Branca  
Jägermeister  
Pernod  
José Cuervo

### **Gin och Rom 4 cl 88:-**

Beefeter  
Havanna club ljus  
Havanna club mörk  
Captain Morgan

### **Vatten 40 cl 32:-**

Coca Cola  
Sprite  
Fanta  
Juice

## Avec

### **Likörer 4 cl 80:-**

Crème de Cassis  
Brun Cacao  
Midori  
Amaretto di Saronno  
Bailey's  
Chocolate Mint  
Bols Apricot  
Crème de Bananes  
Kaptenlöjtnant  
Tia Maria  
Kahlúa

### **Punsch 4 cl 80:-**

Carlshamn Flaggpunsch

### **Kaffe**

Kaffe med påtår	28:-
Te	28:-
Enkel espresso	27:-
Dubbel espresso	32:-
Cappuccino	35:-
Café au Lait	35:-

### **Cognac 4 cl 88:-**

Martell \*\*\*

### **Cognac 4 cl 140:-**

Martell Cordon Bleu

### **Calvados 4 cl 88:-**

Calvados Boulard  
Lecomte

### **Armagnac 4 cl 88:-**

Janneau Grand Armagnac VSOP

### **Skotsk Blended Whisky 4 cl 88:-**

Husets whisky  
J&B

### **Skotsk Pure Malt Whisky 4 cl 102:-**

Black Ribbon  
Glenfiddich

### **Irländsk Whiskey 4 cl 96:-**

Jameson  
Tullamore Dew

### **Kanadensisk Whisky 4 cl 92:-**

Seagram's VO

### **Likörer 4 cl 88:-**

Cointreau  
Grand Marnier  
Sève Fournier  
Southern Comfort  
Sambucca  
Bénédictine  
Drambuie  
Strega  
Frangelico  
Advocaat  
Xsante  
Licor 43

### **Kaffe Drinkar 4 cl 102:-**

Irish coffee  
Café DOM  
Café Choco mint  
Café Kahlúa  
Café Amaretto  
Café Mr X

## Cognac

### **Cognac 4 cl 120:-**

Remy Martin VSOP  
Renault Carte Noir  
Martell Noblige  
Grönstedts Extra  
Grönstedts VO

### **Calvados 4 cl**

Boulard 1986 120 :-

Lecomte 5 år 96 :-

### **Grappa 4 cl 88:-**

Jacopo Poli

## Whisky

### **Skotsk Blended Whisky 4 cl 96:-**

The Famous Grouse  
Chivas Regal

### **Skotsk Pure Malt Whisky 4 cl 120:-**

Glenmorangie 10 år  
Laphroaig 10 år  
Longmorn 15 år  
Highland Park

### **Amerikansk Whiskey 4 cl 92:-**

Jack Daniel's  
Jim Beam

## Något att dricka innan maten!

### Champagne

Philipponnat Royale Réserve	734:-
Mumm Cordon Rouge	752:-
Bollinger Special Cuvée Brut	843-
Moët & Chandon	765:-
	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> 420:-
	Magnum 1470:-
	Glas 145:-
Tattinger Brut Reserve	778:-
Tattinger Brut Prestige Rosè	908:-
Dom Pérignon	1883:-

### Mousserande vin

Lavit Brut Nature Seco Cava Spanien	420:-
Lavit Rosado Brut Rose Spanien	420:-
Mousserande på Glas	85:-

### Vin och Bubbeldrinkar 105:-

Välj mellan smakerna Vattenmelon, Persikolikör, Hallonlikör, Svartvinbärslikör och Blåbärslikör.

### Förslag på Cocktails 4cl 98:-

Dry Martini  
Cosmopolitan  
White Lady  
Manhattan  
Mojito  
Black Russian  
Alexander  
Rusty Nail  
Casino Royal

### Förslag på Longdrinks 4cl 102:-

Sommarspel  
Geting  
P2  
Bloody Mary  
Ragnar  
Blue Lagoon  
Harvy Wallbanger  
Waxholmsspecial

### Alkoholfria drinkar 35:-

**Passion** ( Exotiskjuice, lime och Soda )

**Sunset** ( Cranberryjuice och grapefruktsjuice )

**Sunrice** ( Ananasjuice, apelsinjuice och grenadin )