

Varm drikke

Kaffe i krus	36:-
-påfyll	19:-
Te	36:-
Espresso	33:-
Dubbel espresso	45:-
Cappuccino	46:-
Caffé latte	46:-
Caffé mocha	54:-
Is latte	54:-
Varm sjokolade med krem	55:-
Ekstra sirup	8:-

Baileys & Kaffe	99:-
Irish Coffee	113:-
Styrmandskaffe	113:-

Mineralvann

Bon Aqua	46:-
Bon Aqua Silver	46:-
Bon Aqua Lemon	46:-
Mineralvann	46:-
Appelsinjuice	46:-
Eplemust	46:-
Iste	46:-
Red Bull	65:-
Kuli	25:-

Øl & Cider

CB fatøl 0,5L	93:-
CB fatøl 0,3L	64:-
Ægir Bøylar Blonde Ale 0,5L	110:-
Ægir Rallar Amber Ale 0,5L	110:-
Ægir Sumbel Porter 0,5L	110:-
Ægir IPA 0,5L 6,5%	129:-
Weinstaphaner hefe-weissbier 0,5L	110:-
Corona 0,33L	81:-
Heineken 0,33L	81:-
Magners 0,33L	81:-
Pærecider 0,33L	81:-
Lettøl	54:-

Alkoholritt

Alkoholritt øl	54:-
Alkoholritt vin	260:- / gl.75:-

Aquavit

Gammel Opland	104:-
OP Anderson	96:-
Aalborg Jubilæums Akvavit	96:-

Cognac

Braastad VS	91:-
Braastad VSOP	104:-
Brillet VSOP Reserve	104:-
Brillet Très Vieille Reserve XO	129:-

Whiskey

Bowmore 12	98:-
Glendronach 12	103:-
Glendronach 15	125:-
Jack Daniel's	92:-
Jameson	92:-

Likør

Baileys	79:-
Tia Maria	89:-
Cointreau	89:-
Drambuie	89:-

Bitter

Fernet-Branca	89:-
Sambuca	89:-
Jägermeister	89:-
Gammel Dansk	89:-
Tyrker	89:-
Fisherman	79:-

Tequila

Pepe Lopez Silver	89:-
Pepe Lopez Gold	89:-

Tobakk

Sigaretter	140:-
------------	-------

Hvitvin

Domaine de Maubet 410:- / gl. 95:-
VIGNOBLES FONTAN. FRANKRIKE, GASCOGNE
Flott, fruktigsmak med innslag av stikkelsbær og solbær.
Frisk og god fylde
Passer til: Lett sommermat, alene i glasset samt til ferske reker og salater.

Dom. Des Malandes Petit Chablis 485:- / 108:-
DOMAINE DES MALANDES. FRANKRIKE, CHABLIS
Ren fruktig nese med innslag av grønt eple, stor friskhet og middels fylde. Smaken går i retning mot sitrus, lime, grønt eple og tydelig mineralisk preg.
Passer til: Nydelig til aperitiff, fisk og skalldyr.

Louis Jadot Chablis 1er Cru Fourchaume 719:-
LOUIS JADOT. FRANKRIKE, BURGUND
Lys, strågul farge. Aromatisk og typeriktig nese med sitrus, sjømineraler, gule søte epler og noe vanilje fra fatlagringen. Flott syre og balanse.
Passer til: Fiskeretter, kylling og skalldyr.

Sancerre Pierre de Vénus 539:-
ALPHA LOIRE. FRANKRIKE, LOIRE
Lys strågul farge. Aromatisk duft med fremtredende stikkelsbær, solbærbusk og sitrus. Vinen er tørr med forfriskende syre, herlig frukt og en lang behagelig avslutning.
Passer til: Salater, fisk, blåskjell og skalldyr.

Villa Antinori Bianco 439:-
MARCHESE ANTINORI. ITALIA, TOSCANA
Frisk duft av blomster, melon og grønne blader. Frisk og fruktig også i munnen, med glatt tekstur.
Passer til: Salater, ferske skalldyr, kylling. Gjerne til fiskeretter, men uten for rike sauser.

Cecilia Beretta Soave Classico 449:-
AZ. AGR. CECILIA BERETTA. ITALIA, VENETO
Frisk gul farge med grønnskjær. Delikat, balansert duft og smak av modne epler. Deilig ettersmak av amndler.
Passer til: Fiskeretter, skalldyr og som aperitiff.

Von Buhl Riesling QbA Trocken 465:-
REICSRAT VON BUHL. TYSKLAND, PFALZ
Ren og fruktig vin med god syre og mineralitet. Vinen er tørr og klassisk med fersken, blomster og epler på duft. Frisk, balansert og krisp vin med eple, lime og mineralitet i munnen.
Passer til: Aperitiff, fiskeretter, skalldyr og asiatisk inspirerte retter.

Rosévin

Rosatello 425:- / gl.95:-
RUFFINO. ITALIA, TOSCANA
Denne sommerlige rosévinen er laget på sangiovesedruen. Stor frukt og flott friskhet.
Passer til: Aperitiff, salat, pasta, kylling og skalldyr.

Musserende & Champagne

Champagne Lous Roederer Brut Premier 789:-
LOUIS ROEDERER. FRANKRIKE, CHAMPAGNE
Lois Roederer er ansett som en av de beste champagneprodusentene. Vinen er ren og frisk i nesen med aromaer av sitrus, eple og mineraler. Flott mousse med små bobler.
Passer til: Godt til aperitiff, skalldyr samt fiskeretter.

Perelada Cava Brut Reserva N.V 475:-
CASTILLO DE PERELADA. SPANIA, CATALONIA
Har meget behagelig mousse med små og delikate perler. Kombinasjon av frukt og blomster i nesen, kompleks og allikevel lett tilgjengelig.
Passer til: Aperitiff, skalldyr, salater og lyst kjøtt.

Rødvin

Il Sole Nero d'Avola – Merlot 410:- / gl. 95:-
TERRE SICILIANE. ITALIA, SICILIA
Middels dyp rubinrød farge. Middels aromatisk duft av plommer, kirsebær og et snev av mørk sjokolade. Tørr vin med fin friskhet.
Passer til: Fint at drikke som den er. Men passer godt til lettere kjøttretter.

Villa Borghetti Valpolicella Classico 465:-
PASQUA. ITALIA, VENETO
Vinen har en frisk rød farge, deilig fruktighet med hint av kirsebær, røde bær og krydder som sort pepper. Balansert vin med herlig ettersmak.
Passer til: Lettere kjøttrettene, kylling samt hvite fiskeretter men også alene.

Prunotto Barbera d'Alba 495:-
PRUNOTTO. ITALIA, PIEMONTE
Duft av kirsebær, treolje og fat. God frukt og lengde i munnen, med tydelig og typeriktig syrestruktur.
Passer til: En perfekt vin å drikke til pasta, kylling, kalv og svin.

Ebeia Roble 475:-
BODEGAS PORTIA. SPANIA, RIBERA DEL DUERO
Mørk rød farge. Friske bær med innslag av fioler. Fruktighet, friskhet og lang fruktig ettersmak.
Passer til: Pasta, kylling og grillede retter.

Amarone Capitel de' Roari 559:-
LUIGI RIGHETTI. ITALIA, VENETO
Dyp rubinrød farge. Aromatisk, kraftig duft av modne kirsebær, tørket frukt, fikener, kaffe og mørk, bitter sjokolade.
Passer til: En fyldig matvin som passer til det meste av kjøttretter med mye kraft og smak, gjerne okse, kalv, lam og vilt.