



food·lounge·music

## Hvidvine

### Oversøisk

<i>Takun, Vina Errazuriz, Chile</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 220,-</i>
		<i>Glas</i>	<i>kr. 48,-</i>
<i>Foxglove, Varner Wines</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 330,-</i>
<i>SOHO Winery, Stella New Zealand</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 330,-</i>

### Frankrig

<i>Eric Louis SARL, Vin de France</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 240,-</i>
<i>Chablis Vaudon, Joseph Drouhin AOP</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 420,-</i>

### Italien

<i>Pomino Bianco, Frecobaldi</i>	<i>Pinot Blanc &amp; Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 295,-</i>
----------------------------------	-------------------------------------	------------	------------------

### Tyskland

<i>JB Riesling, Balthasar Röss</i>	<i>Riesling</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 250,-</i>
		<i>Glas</i>	<i>kr. 58,-</i>

## Dessert / Rosevine

<i>Late Harvest, Vina Errazuriz, Chile</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>3/8 l</i>	<i>kr. 235,-</i>
<i>Castillo de Jumilla, Bodegas Bleda</i>	<i>Monastrell</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 220,-</i>
<i>Chateau la Sauvageonne, Gerard Bertrand</i>	<i>Grenache, Syrah &amp; Cinsault</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 380,-</i>



food·lounge·music

## Rødvine

### Spanien

<i>El Zorro, Cosecheros Y Criadores</i>	<i>Grenache Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 220,-
		<i>Glas</i>	kr. 48,-
<i>Tribel Tinto, Bodega de Mirabel</i>	<i>Tempranillo &amp; Cabernet Sauvignon</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 250,-
<i>Petalos del Bierzo, Alvaro Palacios</i>	<i>Mencia</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 390,-

### Frankrig

<i>Cotes-du-Ventoux, Delas Freres</i>	<i>Grenache &amp; Syrah</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 260,-
<i>Château la Sauvageonne, Gerard Bertrand</i>	<i>Grenache Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 460,-

### Oversøisk

<i>Soldiers Block, Australien</i>	<i>Shiraz</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 260,-
<i>Foxglove, Varner Wines</i>	<i>Zinfandel</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 335,-
<i>SOHO Winery, Havana New Zealand</i>	<i>Pinot Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 360,-
<i>Seresin Pinot Noir Momo</i>	<i>Pinot Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 390,-
<i>Noemia A Lisa, Bodega Noemia de Patagonia</i>	<i>Malbec</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 410,-
		<i>Glas</i>	kr. 80,-

### Italien

<i>Barbera d'Alba, Marchesi Di Barolo</i>	<i>Barbera</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 320,-
<i>Il Piccolo, Peter Vinding-Diers</i>	<i>Syrah</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 380,-
<i>Barolo Albe, G.D. Vajra,</i>	<i>Nebbiolo</i>	$\frac{3}{4}$ l	Kr.530,-
<i>Amarone Villa Rizzardi, Guerrieri-Rizzardi DOC Classico</i>	<i>80% Corvina 10% Rondinella 10% Molinara</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 860,-



food·lounge·music

## Mousserende / Champagne

<i>Zagara Moscato d'Asti, Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA DOCG</i>	<i>Moscato Bianco</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 255,-
<i>Cremant de Bourgogne, Paul Delane Blanc de Noirs</i>	<i>Primært Pinot noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 270,-
<i>Karl Inführ Gold, Sekt med 23 karat bladguld</i>		$\frac{3}{4}$ l	kr. 290,-
<i>Le Tre Caravelle Rose Demi Sec</i>		$\frac{3}{4}$ l	kr. 230,-
<i>Deutz Demi Sec, Champagne Non Vintage</i>	<i>34%Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 630,-
<i>Deutz Rose NV, Champagne Non Vintage</i>	<i>10%Chardonnay 90% Pinot Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 730,-
<i>Deutz Brut Classic, Champagne Non Vintage</i>	<i>34%Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 630,-
		1,5 l	kr. 1400,-
		3 l	kr. 3200,-
<i>Moet &amp; Chandon, Imperial Brut</i>	<i>34%Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 830,-
<i>Moet &amp; Chandon, Nectar Imperial Demi-Sec</i>	<i>34%Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 870,-
<i>Moet &amp; Chandon, Imperial Brut Rosé</i>	<i>34%Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 930,-