

SOHO

food·lounge·music

Hvidvine

Oversøisk

<i>El Descanso, Vina Errazuriz, Chile</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 240,-</i>
		<i>Glas</i>	<i>kr. 52,-</i>
<i>Foxglove, Varner Wines</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 363,-</i>
<i>SOHO Winery, Stella New Zealand</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 363,-</i>

Frankrig

<i>Eric Louis SARL, Vin de France</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 264,-</i>
<i>Chablis Vaudon, Joseph Drouhin AOP</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 462,-</i>

Italien

<i>Pomino Bianco, Frecobaldi</i>	<i>Pinot Blanc & Chardonnay</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 325,-</i>
----------------------------------	-------------------------------------	------------	------------------

Tyskland

<i>JB Riesling, Balthasar Röss</i>	<i>Riesling</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 270,-</i>
		<i>Glas</i>	<i>kr. 62,-</i>

Dessert / Rosevine

<i>Late Harvest, Vina Errazuriz, Chile</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>3/8 l</i>	<i>kr. 255,-</i>
<i>Castillo de Jumilla, Bodegas Bleda</i>	<i>Monastrell</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 242,-</i>
<i>Calafuria Rosato IGT Tormaresca</i>	<i>Negroamaro</i>	<i>¾ l</i>	<i>kr. 418,-</i>



food·lounge·music

Rødvine

Spanien

<i>El Zorro, Cosecheros Y Criadores</i>	<i>Grenache Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 240,-
		<i>Glas</i>	kr. 52,-
<i>Petalos del Bierzo, Alvaro Palacios</i>	<i>Mencia</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 429,-

Frankrig

<i>Cotes-du-Ventoux, Delas Freres</i>	<i>Grenache & Syrah</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 286,-
<i>Château la Sauvageonne, Gerard Bertrand</i>	<i>Grenache Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 506,-

Oversøisk

<i>Soldiers Block, Australien</i>	<i>Shiraz</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 286,-
<i>Foxglove, Varnier Wines</i>	<i>Zinfandel</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 368,-
<i>SOHO Winery, Havana New Zealand</i>	<i>Pinot Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 396,-
<i>Seresin Pinot Noir Momo</i>	<i>Pinot Noir</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 429,-
<i>Noemia A Lisa, Bodega Noemia de Patagonia</i>	<i>Malbec</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 450,-
		<i>Glas</i>	kr. 84,-

Italien

<i>Barbera d'Alba, Ciabot Camerano</i>	<i>Barbera</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 352,-
<i>Il Piccolo, Peter Vinding-Diers</i>	<i>Syrah</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 418,-
<i>Barolo Albe, G.D. Vajra,</i>	<i>Nebbiolo</i>	$\frac{3}{4}$ l	Kr.583,-
<i>Amarone Villa Rizzardi, Guerrieri-Rizzardi DOC Classico</i>	<i>80% Corvina 10% Rondinella 10% Molinara</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 895,-



food·lounge·music

Mousserende / Champagne

<i>Moscato d'Asti DOCG, Fiocco di Vite</i>	<i>Moscato Bianco</i>	$\frac{3}{4}$ l	kr. 260,-
<i>Bottega Prosecco Gold / Rose Gold</i>		$\frac{3}{4}$ l	kr. 395,-
		1,5 l	kr. 770,-
<i>Bottega Amore Petalo Moscato</i>		$\frac{3}{4}$ l	kr. 265,-
<i>Deutz Demi Sec, Champagne Non Vintage</i>	34% Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier	$\frac{3}{4}$ l	kr. 695,-
<i>Deutz Rose NV, Champagne Non Vintage</i>	10% Chardonnay 90% Pinot Noir	$\frac{3}{4}$ l	kr. 795,-
<i>Deutz Brut Classic, Champagne Non Vintage</i>	34% Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier	$\frac{3}{4}$ l	kr. 695,-
		1,5 l	kr. 1550,-
		3 l	kr. 3500,-
<i>Moet & Chandon, Imperial Brut</i>	34% Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier	$\frac{3}{4}$ l	kr. 910,-
<i>Moet & Chandon, Nectar Imperial Demi-Sec</i>	34% Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier	$\frac{3}{4}$ l	kr. 950,-
<i>Moet & Chandon, Imperial Brut Rosé</i>	34% Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier	$\frac{3}{4}$ l	kr. 1050,-