



DRIKKEVARER /BEVERAGES

- 73. MANGO Lassi** 29 KR.
Forfriskende indisk yoghurt-drik med mangosmag. Anbefales sammen med stærkt krydrede retter / Refreshing Indian Yoghurt drink with mango flavour. Recommended with spicy dishes
- 74. 0,5 Pellegrino** 39 KR.
Italiensk mineralvand med brus/ Italian mineral water with gas
- 78. 0,5 Kildevand** 29 KR.
Kildevand eller 0,5 glas vand/ Still water in bottle or glass
- 75. Coca Cola Classic - Cola Zero**
Lille / Small 34 Kr.
Almindelig / Normal 44 Kr.
- 76. Fanta**
Lille / Small 34 Kr.
Almindelig / Normal 44 Kr.
- 77. Sprite Zero**
Lille / Small 34 Kr.
Almindelig / Normal 44 Kr.
- 80. COBRA BEER 44 KR.**
Indisk maltet lagerøl (tysk Pilsnertype) med mindre kulsyre 4,8% / Extra smooth Premium Indian beer 4,8%
- 81. KING FISHER BEER 44 KR.**
Lys indisk lagerøl 4,8% / Light Indian beer 4,8%
- 82. CARLSBERG BEER DKK 39**
Profil pilsner 4,6% / Profil premium beer 4,6%
- 85. FADØL - TUBORG CLASSIC 4,6%**
Lille / Small 39 Kr.
Almindelig / Normal 49 Kr.
- 86. FADØL - Grimbergen Double Ambrée 6,5%**
Lille / Small 44 Kr.
Almindelig / Normal 54 Kr.

MOUSSERENDE:

BLANC DE BLANCS - VINO SPUMANTE EXTRA DRY "MILLESIMATO" COLLE DEI PINI, MASSERIA LE VOLPE, VENETO GLAS 49 KR. / FL. 279 KR.

En sprød, saftig og elegant vin til festlige lejligheder med bløde bobler og en imødekommende bouquet af moden frugt og æble. Et dejligt glas som aperitif eller til forretterne.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP "AMABILE" TRADIZIONE ZANASI, EMILIA ROMAGNA GLAS 49 KR. / FL. 279 KR.

Denne sødmefulde Lambrusco har en intens og mørk, rubinrød farve og den distinkte, klassiske, vinøse karakter som kendetegner typen. Vinen er livlig med let mousse, der frembringer et tæt lyst violet skum lige når den hældes i glasset.

HVID:

"BRAMPTON", SAUVIGNON BLANC, RUSTENBERG, STELLENBOSCH, SYDAFRIKA GLAS 59 KR. / FL. 249 KR.

Moderne frisk hvidvin. Passionsfrugt, Stikkelsbær og asparges er de umiddelbare aromaer. Smagen er frisk, fyldig og vil komplementere vores retter.

RIESLING DELL' ALTO ADIGE, KELLEREI ST. PAULS, SÜDTIROL FL. 299 KR.

Italico Riesling med flotte blomsternoter og eksotisk frugt. Smagen er frisk og rank med mindre mineralitet end tysk Riesling og med en kant af grønne stikkelsbær og pære. Eftersmagen bibeholder den klassiske sødme.

SAUVIGNON "GFILL" KELLEREI ST. PAULS, SÜDTIROL FL. 299 KR.

Typisk sydtyrolsk Sauvignon fremstillet på druer fra 400m. højde i Aich, Gfill, Monte og Missiano. Vinen er fyldt med citrus noter og har et let grønt og krydret udtryk. Smagen er frisk og rank med eksotisk frugt og hyldeblomst i eftersmag.

GEWÜRZTRAMINER "ST. JUSTINA" KELLEREI ST. PAULS, SÜDTIROL FL. 319 KR.

Denne traditionelle vin høstes i et område kaldet St. Justina, Alto Adige. Vinen er delikat tør, aromatisk, varmt krydret med noter og smag af kanel, rosenblade og muskatnød. Den er fyldig og rund med et godt bid og anbefales til krydrede risretter som for eksempel karry.



ROSÉ:

"BRAMPTON", RUSTENBERG, STELLEN-BOSCH, SYDAFRIKA

GLAS 59 KR. / FL. 259 KR.

GrenacheNoir, Merlot og Cabernet Franc druer benyttes til, at producere denne rosé på traditionel manér med kortvarig skindkontakt. Duften er eksotisk og smagen er fuld af jordbær, kirsebær og rosenblade.

RØD:

"BRAMPTON" SHIRAZ, RUSTENBERG, STELLENBOSCH, SYDAFRIKA GLAS 59 KR. / FL. 259 KR.

Shiraz, Mouvedre, Viognier. Blandingen af Viognier tilfører Shiraz en yderligere dimension af aromatiske undertoner. Shiraz druens peber, jord og mørk chokolade samt nelliker er også tilstede.

CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE DI CASTELLINA, TOSCANA FL. 299 KR.

Det er en dejlig frisk vin med en fin syre, der rummer den typiske toscanske mørke frugt, med kirsebær og solbær som omdrejningspunkt og et delikat strøg af flæsk, røg og vanilje. Flot typisk Chianti fremstillet på druer af stokke der er ca. 20 år gamle. Vinen lagres på store fade i ca. 7 mdr. og 6 mdr. på flaske inden frigivelsen.

NERO D'AVOLA "VERSACE" - FEUDI DEL PISCIOTTO, SICILIEN FL. 369 KR.

Nero d'Avola i topklasse. Denne vin udgør en af vinene i serien "Grandi Stilisti Italiani" som er fremstillet i samarbejde med store italienske modeikoner som fx Valentino, Versace og Ferré. Det er Versace der har designet etiketten til netop denne vin i serien. Det er en fyldig og kraftig vin, rund og blød, med en dejlig varm solmoden og frugtrig stil og ikke mindst flot integreret fad, hvor man tydeligt fornemmer vaniljenuancer og noter af ristet kaffe.

VALPOLICELLA CLASSICO DOC ZENATO – VENETO FL. 299 KR.

I smagen stråler denne vin af modne sorte kirsebær som er kendetegnet på den berømte Corvina drue, som Valpolicella hovedsagligt består af og er så kendt for. Duften er kødfuld med aroma af vilde bær, solbær, sorte kirsebær og krydderier og en antydning af chokolade.

RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE "RIPASSA", ZENATO, VENETO FL. 349 KR.

Amaronens lillebror samler Valpolicellaens kirsebærnoter med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi. En elegant vin med koncentreret frugt noter af Marachino kirsebær med imponerende fylde og fedme. Et godt glas vin til krydret mad eller som glas efter maden