



## Champagne/ Musserende

**Bollinger Special Cuvee, Brut** Champagne Frankrike 2144,-

*Unik stil som kombinerer modenhet, rundhet, fylde, kompleksitet og meget lang ettersmak.*

**Prosecco DOC brut Teresa Rizzi piccolo** Treviso, Italia 594,-

*Klar lys gul farge med bobler. På nese er vinen frisk og fruktig med aroma av moden eple, pære og hvite blomster. På smak gjenspeiler den duften og er tørr og har fin fruktighet og er godt balansert. Vinen lages på Charmat metoden. Passer til aperitiff, salater, lette fisk og skalldyrretter, asiatisk og kan nytes alene.*

**Rodestiu Cava Brut** Spania 567,-

*Lys strågul farge. Frisk og fin aroma. God mousse, middels fyldig smak med friske fruktige toner. Lang velbalansert ettersmak. Tørr. Tradisjonell vinifikasjon. Første gjæringen utføres i rustfrie ståltanker. Deretter blendes vinene og tappes på flasker for sekundær gjæring på flaske. Passer som aperitiff, til skalldyr, fisk, pasta og salater.*

## Aperitif

Glass rosévin 124,-

Glass hvitvin 124,-

Gin Tonic 131,-

Martini Bianco 97,-

Martini Rosso 97,-

Martini extra dry 97,-

Fiin Gammel Port 88,-

Smirnoff 99,-

Chivas Regal 112,-

Jack Daniels 112,-

Black Label 112,-

## Hvitvin

<b>Hugel Gentil</b>	<i>Alsace, Frankrike</i>	632,-
Lys gul. Aroma av frukt med innslag av sitron, blomst, grønne epler og urter. Tørr, frisk, crispy, og fin ettersmaken.		
<b>Octerra Chardonnay Vognier</b>	<i>Languedoc, Frankrike</i>	536,-
Strågul farge. En frisk og fruktig vin med tropiske aromaer av pære, ananas, melon. Vinen er tørr, middels fyldig vin med smaksopplevelser av modne sitrusfrukter. Ikke eikelagring.		
<b>Domaine De Vauvoux Chablis</b>	<i>Burgund, Frankrike</i>	876,-
Klar strågul farge. Aromaer av epler, sitrus og blomst, mineraler og sjø. Bra syrlighet og struktur med konsentrasjon og fylde.		
<b>Pascal Bouchard, Petit Chablis</b>	<i>Frankrike</i>	897,-
Delikate aromaer av epler og sitrus. Tørr, frisk og behagelig. Ren, fin kjølig frukt, god finish og lengde.		
<b>Sancerre, Comte Lafond</b>	<i>Loire, Frankrike</i>	1297,-
Tørr, rund, frisk og crispy, kraftig, bra syrebalanse. Lang, fin mineralsk finish.		
<b>EI Coto Blanco</b>	<i>Spania</i>	497,-
Fargen er lys gul med grønt skjær. Duften er frisk og lett. Grønne epler, tropiske noter og sitrus kommer frem i duften. I munnen er den tørr, fin, frisk og middels fyldig med god balanse. Tradisjonell temperaturkontrollert vinifikasjon på ståltank. Flott som en aperitiff, til fisk og annen lett sjømat, samt risretter.		
<b>Anselmann Riesling Classic</b>	<i>Pfalz, Tyskland</i>	584,-
Delikate aromaer av sitrus, fersken og aprikos. I munnen er den fruktig, fyldig og frisk vin med minerale toner.		
<b>Prüm Essence Riesling</b>	<i>Mosel, Tyskland</i>	558,-
Dyp gul farge med grønne toner. Herlig aroma med elementer av blomster, aprikos og fersken. Frisk og fruktig med en behagelig ettersmak. Druene kommer fra spesielt utvalgte vinmarker beliggende i den vakre moseldalen. Gjæring kun i ståltanker for å bevare friskhet og fruktighet. Vinen oppbevares på ståltank før tapping på flaske. Fisk Skalldyr, orientalsk og sterkt krydret mat.		

## Husets hvitvin

Glass 124,- ½ 289,- 1/1 548,-

## Rosevin

<b>La Croisade Cinsault Rosé</b>	<i>Languedoc, Frankrike</i>	
		Glass 124,- ½ 289,- 1/1 548,-
Lys delikat blek rosa farge. Floral og fruktig duft med aromaer av jordbær og bringebær. Frisk og lettdrikkelig.		
Velbalansert og rund. Kort maserasjon. Tradisjonell vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker.		

## Rødvin

<b>Cotes du Rhone, Vidal-Fleury</b>	<i>Frankrike</i>	684,-
<i>Duft av krydder og røde frukter. Rund og kraftig i smaken.</i>		
<i>Varm og fyldig vin med lang aromatisk intensitet i avslutningen.</i>		
<b>Falling Feather Ruby Cabernet</b>	<i>California, USA</i>	532, -
<i>Bløt og sødmefull stil, preg av røde bær og grønne urter.</i>		
<i>Litt dropsaktig aroma med preg av røde bær, hint av bladverk og vanilje.</i>		
<b>Thomson Estate Old Pumphouse Shiraz</b>	<i>Southeastern, Australia</i>	588,-
Mørk Rubinrød farge med lilla kant. Aromaer av krydret plomme og skogsbær med et snev av eik og urte nyanser, Vinnen har god fylde, fin balanse og tannin struktur.		
Separat vinifikasjon av de forskjellinge druene, deretter ble de gjæret i rustfritt stål før kort lagring på eik. Passer til de fleste kjøttretter av okse og lam, men også bra til vilt.		
<b>Santi Solane Valpolicella Classico Superiore DOC</b>	<i>Veneto, Italia</i>	749, -
Farge er rubinrød med granitrøde kanter. Typeriktig og intense aroma av frukt, kirsebær og hint av vanilje. I munnen en fyldig og strukturert smak med mye frukt og hint av pepper. Elegante toastaromaer i ettersmaken. Rik og robust vin. Vinen lagres på eikefat i 18 måneder.		
<b>Conti Serristori Chianti DOCG</b>	<i>Toscana, Italia</i>	544,-
Fargen er klar og rubinrød. Vinen dufter av krydder, tørkede blomster og noe bringebær. Fruktig, elegant og godt strukturert smak med ettersmak av ristede mandler. Tradisjonell vinmaking med skallkontakt og temperatur kontrollert gjæring. Vinen er lagret på stål og sement tanker før tapping på flaske.		
<b>Ca' Bianca Barolo DOCG</b>	<i>Piemonte, Italia</i>	1439, -
Tradisjonell Nebbiolo farge, aroma av mørke bær. I munnen er den rik, fyldig med myke definerte tanniner. Håndplukkede druer. Når druene kommer blir de håndpresset, stilekr fjernet og videre blir druens temperatur kontrollert ved gjæring. Lagret i ca 2 mnd <i>På stål tanker etterfulgt av ca 24 mnd på eikefat, franske fat både nye og brukte fat. En god vin til storfe, lam, vilt kjøtt og krydret mat.</i>		
<b>Enterizo Crianza</b>	<i>DOP Utiel-Requena, Spania</i>	497, -
Rubinrød med hint av fiolett. Duft med noter av moden frukt, mørke plommer og rips. Et klart definert hint av toast og et lite snev av mentol. Smaksrik, med god balanse mellom fruktfriskheten og elegante noter av toast og mentol fra tiden i eik. Lagret i 9 – 12 mnd på amerikansk og fransk eik, 12 mnd flaske.		
<b>Muga Reserva</b>	<i>Rioja, Spania</i>	998,-
<i>Aroma preget av tørket frukt. Kraftig og tradisjonell Rioja vin med gode smaker av mørke bær og vanilje.</i>		

## Husets rødvin

Glass 124,- ½ 289,- 1/1 548,-

## Øl og mineralvann

<b>Kingfisher</b> 0,33 / 0,65 Indisk øl	98,- / 195,-
<b>Cobra</b> 0,33 / 0,65 Indisk øl	98,- / 195,-
<b>Ringnes fatøl</b> 0,4	109,-
<b>Carlsberg fl.</b>	98,-
<b>Clausthaler</b>	66,-
<b>Mineralvann</b>	59,-
Cola, Cola Zero, Papsi Max, Fanta, Sprite	
<b>Eplemost</b>	59,-
<b>Bonaqua</b>	59,-
<b>Mango Lassi</b> Yoghurt drikk med mango	89,-
<b>Lassi</b> Søt eller saltet yoghurt drikk	68,-



**Copyright:** All content on this web site, such as text, graphics, logos, button icons and images are the property of Mirchi Indian Kitchen.