

ROSÉ VINER

HUSETS ROSÉ

Glas: 59:- Flaska: 229:-

LA MEDUSA ROSATO

Glas: 59:- Flaska: 229:-

Italien

Torr, frisk och fruktig smak med inslag av hallon, körsbär, jordgubbar samt en eftersmak av röda äpplen.

Perfekt som aperitif eller till sallader, fisk och skaldjur.

Druva: Sangiovese.

MOUSSERANDE VINER

BARZA CAVA

Flaska: 279:-

Cava, Spanien

Torr och fruktig smak med fin ihållande mousse och inslag av gröna äpplen, kex samt mandarin.

Utmärkt som aperitif men även till rätter med skaldjur, fisk och sallader.

Druvor: Macabeo, Xarel-lo och Parellada.

PALMER & CO BRUT RÉSERVE

Flaska: 649:-

Champagne, Frankrike

Välbalanserad, knappt medelfyllig smak med läcker frukt och frisk syra. Inslag av citrus, rostat bröd, hassel och nötchoklad.

Passar utmärkt som aperitif samt till fisk och skaldjur.

Druvor: Pinot noir, Pinot Meunier och Chardonnay.



VINLISTA

VINETS HISTORIA

Vem skulle tro att vinet introducerades redan 4000 år före Kristi födelse? Tro det eller ej, men så är fallet! Detta kan idag bevisas genom efterlämningarna från den minoiska kulturen på Kreta och den antika staden Mykene.

Hos de gamla grekerna trodde man att Dionysos – Vinguden i den grekiska mytologin – hade skänkt vinet som en gåva och till hans ära anordnades därför stora ceremonier och festspel under vintermånaderna. Detta finns väldokumenterat i målningar på lertavlor och kärl.

Under antiken förvarade grekerna vinet i speciella kärl som kallas för amfora. Dessa var gjorda av keramik och passade utmärkt för att förvara vin i, eftersom de var lufttåta. Varje vinregion i det antika Grekland designade egna och unika amforor i syfte att skapa ett igenkännande kring vinets härkomst. Exempel på dessa amforor kan åskådas på våra väggar i lokalen.

De antika grekerna var dessutom noga med att markera årgången, härkomsten och producenten på amfororna.

Dessa egenskaper påminner mycket om dagens märkningsmetoder, och vem vet, det är kanske en kvarleva från de visa antika grekerna!

RÖDA VINER

HUSETS RÖDA

Glas: 64:- Flaska: 245:-

PEZOULES

Glas: 64:- Flaska: 245:-

Peloponnese, Grekland

Medelfyllig och fruktig smak med polerade tanniner med inslag av örter och svartvinbär.

Ett utmärkt vin som passar samtliga grillrätter med kött.

Druva: Cabernet Sauvignon.

RAMNISTA KIR-YIANNI

Glas: 74:- Flaska: 279:-

Naoussa, Grekland

Medelfyllig, komplex och syrlig smak inlindad i en markerad men mjuk tanninstruktur. Fatlagringern är väl integrerad med ett långt avslut med toner av körsbär och tobak.

Passar utmärkt till rött kött som nöt och vilt.

Druvor: Xinomavro.

BOUTARI NAOUSSA GRANDE RESERVE

Flaska: 349:-

Naoussa, Grekland

Medelfyllig och friskt balanserad smak med viss strävhet, mogen och delvis torkad frukt med örtekryddig ton och välintegrerad fatkaraktär. Passar till mustiga kött- och vilträtter samt lagrad ost.

Druva: Xinomavro.

ALPHA ESTATE RED

Flaska: 399:-

Makedonien, Grekland

Välbalanserat och karaktärsfullt vin med välintegrerad, lätt vaniljig fatkaraktär, syrligt friskt med silkiga men påtagliga tanniner. Inslag av syrliga röda vinbär i den rika svartvinbärs- och plommonfrukten.

Druva: Syrah, Merlot och Xinomavro.

ALKOHOLFRITT

Glas: 49:- Flaska: 189:-

Fråga serveringspersonal om aktuellt vin

VITA VINER

HUSETS VITA

Glas: 64:- Flaska: 245:-

PEZOULES

Glas: 64:- Flaska: 245:-

Peloponnese, Grekland

Torr och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, nässlor och mineral.

Passar utmärkt till vit fisk, sallad och skaldjur.

Druva: Sauvignon blanc och Assyrtiko.

RETSINA BOUTARI

Glas: 64:- Flaska: 245:-

Attika, Grekland

Torr, frisk smak med örtekryddig ton och tydligt inslag av pinjekåda i tämligen mjuk, lätt och elegant retsinastil.

Passar till all traditionell Grekisk mat.

Druva: Savatiano.

CHARDONNAY BOUTARI

Flaska: 319:-

Makedonien, Grekland

Medelfyllig, mogen smak med liten honungston, tropisk frukt och nötrostad fatkaraktär.

Passar till allehanda fisk- och skaldjursrätter samt lättare köträtter på ljust kött så som kyckling.

Druva: Chardonnay.

SANTORINI BOUTARI

Flaska: 319:-

Santorini, Grekland

Delikat torr smak med krispigt grön frukt, citrusfrisk syra och mineral.

Passar som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Druva: Assyrtiko.

ALKOHOLFRITT

Glas: 49:- Flaska: 189:-

Fråga serveringspersonal om aktuellt vin