



HEJ!

Vi vill glänta på vinvärldens fönster så att du kan upptäcka allt spännande som händer därute. Vi hoppas att du blir sugen på att kliva in och prova. Kanske hittar du nya favoriter eller trogna klassiker och säkra pavor.

Vi byter ut och plockar in spännande viner och andra drycker allteftersom. Ett pågående och dynamiskt utbud som ständigt förändras - häng med oss!

Väldans välkommen!
Dryckfolket



VÄND FÖR MERA GOTT!

EN OVANLIGT SOCIAL
VINBAR

drYck

VINNÖRDERI UTAN
SNOBBERI



GIN TONIC DE LUXE

5 CL CANAÏMA GIN + SEVENTEEN TONIC
LYXTONIC MED ÄKTA KININ
155 KR



MINIVINPROVNING PÅ EGEN HAND!

ETT VITT, ETT ORANGE, ETT RÖTT

Vi serverar dig tre smaglas à 8 cl av kvällens
aktuella viner + grytfriterade chips och en klok
folder om hur-man-provar-vin.

375 KR

VINLÅDAN!

BESTÄLL VÅR VINTERVINLÅDA HÄR OCH NU,
BEAMA IN DIG PÅ BOLIS.

Sex pavor av våra spanska favoriter i en låda att
njuta av till jul! Bubbligt, mulligt, kralligt, krispigt
och josigt. Priset är 1200 värda slantar för helgjutna
upplevelser. En perfekt julpresse till dig själv eller
någon annan på önskelistan.



VIN & 
EKOLOGI

VI GILLAR OMSORGSFULLT ODLADE VINER
SOM ÄR HÅLLBART OCH MEDVETET
FRAMSTÄLLDA AV PRODUCENTER
RUNTOM I VÄRLDEN.

SNACKS OCH MAT

MUMSA

DAGENS PINTXO 30 KR
TVÅ PINTXO 50 KR

SARDINER I KONSERV, BRÖDBIT 45 KR

MUSSLOR I KONSERV, BRÖDBIT 45 KR

SPANSKA GRYTFRITERADE POTATISCHIPS 45 KR

CHIPS, TRYFFELMAJO, PARMESANOST 60 KR

LYXIG MANDELMIX, ROSMARIN 59 KR

OLIVMIX 65 KR

POPCORN, TRYFFELolja, PARMESANOST 65 KR

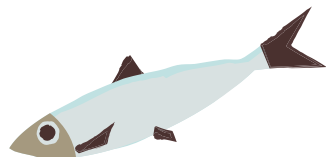


GODA GREJOR

BRÄND GETOST MADURAT, HONUNG,
MANDLAR 95 KR

VARM KRONÄRTSKOCKSDIPP, BRÖD 95 KR

HANDGJORD LANTPATÉ PÅ EKO SVARTGRIS FRÅN
MALLIS, SENAPSMajo, BRÖD 110 KR



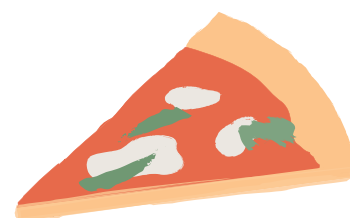
OST & CHARK

OSTTALLRIK GRANDE 240 KR
OSTTALLRIK PEQUEÑO 150 KR

CHARKTALLRIK GRANDE 240 KR
CHARKTALLRIK PEQUEÑO 150 KR

OST OCH CHARKTALLRIK GRANDE 345 KR
OST OCH CHARKTALLRIK PEQUEÑO 200 KR

VÅRA PIZZOR PÅ LIBÄBROD



BIANCA - CREME FRAICHE, CITRON, TAGGIASCA-
OLIVER, SARDELLER, MOZZARELLAOST 145 KR

SKÖNTGRÖNT - HEMKÖRD TOMATSÅS, OLIKA
VEGGISAR, MOZZARELLAOST 145 KR

FLAMMKUCHEN - CREME FRAICHE, KAREMELLI-
SERAD LÖK, RÖKT SIDFLÄSK, MOZZARELLAOST
145 KR

SOBRASADA - HEMKÖRD TOMATSÅS, MJUK KORV
FRÅN MALLORCA, MOZZARELLAOST 155 KR

SEÑOR PICCANTE - HEMKÖRD TOMATSÅS, MJUK
KORV FRÅN MALLORCA, PICKLAD CHILI,
MOZZARELLAOST 155 KR

SÖTT AVSLUT

CHOKLADTRYFFEL 40 KR

FÖR EXTRA BLINGBLING!
ROM DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA
25 KR/CL

MOUSSERANDE PÅ GLAS

ALLA GLASVINER SERVERAS ÄVEN PÅ HALVKARAFF 37,5 CL

NV DOMAINE CHANCELLE CREMANT DE LOIRE, DOMAINE BOURDIN, LOIRE GL 120 KR / FL 660 KR MAGNUM 1250 KR

Handplockade druvor och manuell sortering där de allra bästa druvorna väljs ut och läggs i 25 kilos lådor. Druvorna pressas direkt efter skörden och spontan jäser och lagras sedan i minst 18 månader. Här tillsätts de varken jäst eller sulfiter. Istället bara naturliga processer, handens verk.

NV DOMAINE CHANCELLE CREMANT DE LOIRE ROSÉ, DOMAINE BOURDIN, LOIRE GL 120 KR / FL 660 KR

Vi vadar ut i den rosa världen med samma hantverkskänsla som ovan. Här möts druvorna Chenin Blanc och Grolleau i en härlig dans.

2014 CORPINNAT SEGUNYOLA, MAS CANDI, PENEDÈS GL 130 KR / FL 695 KR

Gillar du en bra cava, kommer du att älska Corpinnat. Här hyllar man de inhemska katalanska druvorna. Du får ett elegant bubbelvin vinifierat kring superstränga regler, stolthet och precision. Skåll!

ANCESTRAL - VAD ÄR DET?

Det är den äldsta metoden för att göra bubbelvin där vinet endast jäser en gång. Istället för två gånger med den traditionella metoden (jmf champagne, cava och cremant). Det här är en lite mer nyckfull metod då varje vinbatch varierar, å andra sidan ger det härlig klunkvänlighet och busigt bubbel. Om du hört talas om vinet Pet Nat (Petillant Naturel) så är det gjort på samma metod.

2019 PREGADEU ANCESTRAL, ELS VINYERONS, PENEDÈS GL 105 KR / FL 550 KR

Vi bubblar i etthundraprocentig Xarel-lo druva, som är en de tre huvuddruvorna i Kataloniens bubbelviner. Vi pratar frisk, pigg och härligt gul-äpplig. Mums!

2020 ROIG BOIG, CELLER LA SALADA, PENEDÈS GLA 140 KR / FL 760 KR

En rosa ancestral gjord på tio olika lokala druvor. Lätt skalmacererad, supernaturligt vin, frisk, röd-fruktig, flirtig med härliga bubblor. Lite funky och som en smäck till vår gubbröra.

CHAMPAGNE

LYXDAX!

NV ORIGIN'ELLE EXTRA BRUT, FRANCOISE BEDEL, MARNE, CHAMPAGNE GL 210 KR / FL 1150 KR

En stor, härlig och "brödigare" champagne där dominansen ligger på druvan Pinot Meunier, vilket är lite mer ovanligt. Den kvinnliga champagne-producenten Francoise Bedel hänger i Marne strax utanför Paris och har jobbat biodynamiskt sedan typ, Dackefejden.

VITT PÅ GLAS

ALLA GLASVINER SERVERAS ÄVEN SOM SMAKGLAS 8CL
OCH PÅ HALVKARAFF 37,5 CL

**2020 POLARIS, MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR
LIE, BATARD LANGELIER, LOIRE
GL 95 KR / FL 420 KR**

Här bjuds det på 100% av druvan Melon de Bourgogne som har legat på sin jästfällning över vintern och kommer i flaska året efter. Vinet bjuder mogna citruser, skön ananas och krispiga mineraler. Metoden "sur lie" ger en krämighet vi tycker är galet mumsig. Ett perfekt snickelinsnack vin!

**2020 GARENA TXAKOLINA, GORKA IZAGIRRE
BODEGA, BASKIEN GL 115 KR / 520 KR**

Intensivt äpplig doft med gröna örter. Vi smakar frisk rosa grapefrukt, vita blommor och skön krämighetskänsla. Ett ljuvligt vin när du bara vill ha ett glas och supersmarrikt till våra snacks och smårätter.

MÅNADENS VIN

**2019 DESIG, MAS CANDÍ, PENEDES
GL 115 KR / 520 KR**

Ett helt naturligt vin utan knas på den lokala druvan Xarel-lo som här har legat sju månader på sin jäst, det ger dig en trevligt krämig munkänsla. Ett lätt och friskt vin med guläppliga toner, aprikoser, örter, blommighet, fräsch syra.

**2017 BLANC DE MER, BOUCHARD FINLAYSON,
WALKER BAY GL 115 KR / FL 510 KR**

Det här är en jätterolig blend av Riesling, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc och Semillon. En blomsterbukett i näsan och ett fruktfat i munnen. Jisses vad härligt!

**2019 VALDESIL GODELLO SOBRE LIAS, BODEGAS
VALDESIL, VALDEORRAS, SPANIEN GL 150 / 675 KR**

Druvan Godello är en angenäm bekantskap. Denna pava ger dig ett torrt friskt och samtidigt fruktigt vin. Fina inslag av citrus, gul stenfrukt som persika, mineral, vita blommor och örter. Lång och frisk avslutning med en fin mineralitet. Sobre Lias betyder att vinet legat på sin fina jäst. Detta ger en härligt krämig munkänsla tycker vi, vad tycker du?

**2019 LAUDARI, CHRISTO DI CAMPOBELLO,
SICILIEN GL 155 KR / FL 700 KR**

Gillar du Mersault? Då ska du prova den här pavan fylld med magisk chardonnay från Sicilien! En härlig mineralsmäll proppad med vita persikor, mango, brynt smör, hasselnötter med lååång eftersmak.

**2018 BERG RIESLING, MELANIE PFISTER, ALSACE
GL 160 KR / 710 KR**

På riktigt!? Vilken galenpanna till Riesling! Ett ljuvligt matvin, ren och frisk. Aptitretande hög syra, grönäpplig och magisk. Från en vinmakerska på uppsving som har gjort succé med den här rättframma superekologiska pavan.

**2020 KORTPAD KAAPTOE, BLANKBOTTLE,
SYDAFRIKA GL 160 / FL 720**

I Sydafrika odlas faktiskt, förutom klassikerna som du kanske känner igen (Chenin Blanc och Pinotage) en hel del portugisiska druvsorter. I den här flaskan hittar vi den portugisiska druvan Fenao Pires, som kommer från Setubal regionen i Portugal. Här stor komplex doft av citroner, citronverbena, citronläppar och lemoncurd, som lenas av en floral ton av rosor, kaprifol och fruktiga tropiska inslag. Mineralitet av jod och saltstänk som en promenad vid havet. Smaken är fyllig, rent av fromagefluffig och frisk. Verkligen packad med citron i alla dess former. Tropiskt fruktigt avslut.

**2018 LUFT UND LIEBE, WEINGUT DIWALD,
ÖSTERRIKE GL 190 KR / FL 850 KR**

Hej hopp galopp! Här en helt crazy och unik tejk på Österrikes nationaldruva Gruner Veltliner. Med långsam jäsning i öppna keramikkrus skapas vinet med en massa luft och kärlek. Torrt, krispigt, mineraliskt med lååång eftersmak. Helt wunderbar till ost.

**2019 BOISSONNEUSE CHABLIS, JULIEN BROCARD,
FRANKRIKE GL 190 / FL 850**

En ljuvlig biodynamisk Chablis från Julien Brocard. Låter efternamnet bekant? Jajemän! Julien är lillebror till en av de mest kända vinmakardynastierna i detta område. Här ett vin med mineral som ger dig, den för Chablis så klassiska känslan av kritighet och musselskal ackompanjerat av frisk citrus och saftiga äpplen. MUMS!

MALINS
FAVVO

MAGISKT

ORANGE PÅ GLAS

ALLA GLASVINER SERVERAS ÄVEN SOM SMAKGLAS 8CL
OCH PÅ HALVKARAFF 37,5 CL

2019 A LARANJA MECÂNICA, FITAPRETA, PORTUGAL GL 120 KR / FL 525 KR

Nu reser vi ner till Alentejo, det sydligaste vindistriktet i Portugal. Det här är en field blend på sju olika lokala druvor som ger dig ett orangevin med fint motstånd. Ett riktigt matvin med härliga citrustoner, en perfekt match till vår laxsallad eller sobrasada-pizzan. Go for it!

2015 RETENEZ SON NOM, DOMAINE BRAND & FILS, ALSACE GL 140 KR / FL 620 KR

Ett riktigt coolt vin! Ett oxidativt och samtidigt elegant vin som är ett pangvin till allt i ostvärlden; gröna äpplen, melon, torkad frukt, honung, valnötter.

2019 TEXTUR, VINGÅRDEN I KLAGSHAMN, MALMÖ GL 160 KR / FL 720 KR

Här har druvorna skalmacererats i 44 dagar. Hm, det ger dig ett uttrycksfullt vin där druven Solaris kommer helt till sin rätt. Vi smakar torkade frukter, passionsfrukt, ananas, apelsinsalsbeska med en svag rökighet som avslut.

2020 7 MESI, CANTINA GIARA, PUGLIEN GL 175 / FL 775

Här de inhemska duvorna Fiano och Grecco och Malvasia som ger ett aromatiskt fylligt orange vin med torkad frukt, blodapelsin, aprikos och örter. Vinet var planerat att ligga sju månader på fat, etiketter designades och trycktes.... Efter sju månader kände vinmakarna att, njaaee, det behövs en månad till här. Vinet har trots sitt namn, först legat två månader på sina skal i amfora och därefter 8 månader på akacia-fat.

2018 DORNACH 5, TENUTA DORNACH, ALTO ADIGE, ITALIEN GL 185 / FL 820

100% av druven Souvignier gris - vinet har gnossat sig (macererat) två veckor tillsammans med sina skal, så här är vi i gränslandet mellan orange och vitt vin. Frisk och fruktig, äpplen, örter och vita blommor, pigg med frisk citrus och lite kryddighet/örtighet i smak och doft. Passar utmärkt till chark



ROSÉ PÅ GLAS

ALLA GLASVINER SERVERAS ÄVEN SOM SMAKGLAS 8CL
OCH PÅ HALVKARAFF 37,5 CL



MÅNADENS VIN

2019 ROSÉ WURTEMBERG KNAUSS, TYSKLAND GL 115 KR / FL 500 KR

Stramt och torrt och jåkligt gott! Funkar bra till mat och precis som den är... Perfekt sommarkompis!

2020 CON BARBA Y A LO LOCO, MAS CANDI, PENEDÈS GL 160 KR / FL 720

En frisk cool, lite funkig blend på druvorna Xarello och Sumoll. Krispiga röda äpplen samsas med mogna persikor. Josigt å fruktigt med en skön syra och ett aptitretande något salt avslut.

100% SVENSKA VINER

ALLA VINER SERVERAS ÄVEN PÅ HALVKARAFF 37,5 CL

I MER ÄN 20 ÅR HAR VI ODLAT VIN I SVERIGE!
i dag finns redan ungefär 40 kommersiella vingårdar runt om i landet. Den vanligaste vita druvan heter Solaris. en druva som är framtagen för att passa vårt kalla klimat.

De senaste åren har Vinodlandet och vingårdarna ökat i massor. Det kommer att hända ännu mer framöver... Häng med och smaka på utvecklingen!

2019 LILLHARALD, VINGÅRDEN I KLAGSHAMN, MALMÖ GL 160 KR / FL 720 KR

Här råder 100% av druvan Solaris och vinet har vilat på sin jäst i gamla fat. Här njuter vi en grön värld av; päron, krusbär, fläder och mjuka vinbärsblad.

NV PEGASUS SOLERA, FLYINGE VINGÅRD, NÄRA ESLÖV GL 165 KR / FL 750 KR

Här har vingården blandat årgångarna i ett solera-system, med inspire från sherrystilen. Man får toner av boken fallfrukt, höstiga äpplen och en mjuk smörighet från faten. Här 100% av druvan Solaris.

2019 SVEA RIKE, VINGÅRDEN I KLAGSHAMN, MALMÖ GL 185 KR / FL 820 KR

En seriös och stram hundraprocentare av druvan Solaris. Vinet har legat på svensk ek från Skinshult, där finns Johan Torslund, Sveriges enda tunnbind-armästare. Det här vinet vecklar ut sig bäst med lite luft, därför rekommenderar vi att du köper en flaska. Vi håller upp den på karaff för bästa upplevelse till dig.

2019 TEXTUR, VINGÅRDEN I KLAGSHAMN, MALMÖ GL 160 KR / FL 720 KR

Här har druvorna skalmacererats i 44 dagar. Hm, det ger dig ett uttrycksfullt vin där druvan Solaris kommer helt till sin rätt. Vi smakar torkade frukter, passionsfrukt, ananas, apelsinskalsbeska med en svag rökighet som avslut.


**MALINS
FAVVO**


MAGISKT



RÖTT PÅ GLAS

ALLA GLASVINER SERVERAS ÄVEN SOM SMAKGLAS 8CL
OCH PÅ HALVKARAFF 37,5 CL

2019 SALTAMARTÍ, ELS VINYERONS, PENEDES GL 100 KR / FL 500 KR

Amos och Alex, två kultförklarade vinmakare med ambitionen om att göra vin som är helt naturliga och lätta att förstå. Frukt och växtplats är det som får tala. Lätttrycken klunkvänlighet, njut den något sval.

2019 C'AN VERDURA NEGRE, CAN VERDURA, MALLORCA GL 115 KR / FL 510 KR

Inhemskas druvor från Mallis som ger dig en härlig floral, kryddigt vin med trevliga tanniner. Varsamt ekat som ger dig mjuka tongångar. Ett klunkvänligt vin till det mesta för de flesta.

2018 TEI, ROSSO DE VALTELINA, SANDRO FEY, LOMBARDIET GL 115 KR / FL 520 KR

En ljus, lätt och elegant skapelse odlad i vindistrikten strax söder om Milano. Nyponrosor, sura körsbär, bittermandel och viol. Jajamensan. I Lombardiet kallas druven Chiavennasca, i övriga delar av världen mer känd som Nebbiolo.

2017 MILOCA GARNACHA, CELLER VENDRELL RIVED, MONTSANT 65 KR / 125 KR / 550 KR

Här väljer den familjedrivna vingården att visa vad druven garnacha går för, utan inblandning av fatlagring. Vinet bjuder på lena fina tanniner, röda bär, plommon och en viss kryddighet. Ett jäkla gott och bra vin!

2019 LA COMETA, QUINRA MILÚ, RIBERA DEL DUERO GL 140 KR / FL 620 KR

En modern tolkning av vindistriktet som här jobbar helt biodynamiskt. Eklagrad. Frukt driven. Ett stort och kralligt vin med mörk frukt och rejäla tanniner.

MÅNADENS VIN

2016 CERVIERO, CA'BOTTA, VENETO GL 145 KR / FL 650 KR

Har du hört uttrycket "Supervenetianare". Här har de klassiska amaronedruvorna rondinella, corvina och corvinone fått sällskap av druven cabernet sauvignon och får därför inte klassas som ett Amaronevin. Ett tunggung vin!

2019 FANGOS NEGRE, VINS TONI GILABERT, MALLORCA GL 145 KR / FL 650 KR

Fyllig, frisk och balanserad smak med mogen fruktighet och kryddiga toner av vitpeppar. Smaker av torkade örter, skogsbär, plommon och vildhallon, nyanserad och mjuk eftersmak.

2018 CALIZA MONASTRELL, CASA LOS FRAILES, VALENCIA GL 145 KR / FL 650 KR

Nyanserad, frisk, fruktig, något floral och elegant smak med inslag av hallon, björnbär, lakrits, mineral och kryddor, lång eftersmak med inslag av mineral-sälta.

2020 THORNY DEVIL GRENACHE, MCLAREN VALE, AUSTRALIEN GL 155 KR / FL 680 KR

En världens bjussig Grenache från Nya Världen. Här har två brittiska killar utbildade till Master of Wine (i världen finns det totalt 400 personer) slagit ihop sina påsar i Australien. Känner du dina mogna jordgubbar, plommon, lakrits, lagerblad... Skål!



2019 CABOIRE, RAMÓN JANÉ, CELLER MAS CANDÍ, PENEDES GL 155 KR / FL 700 KR

Här inhemska Katalanska druvor, två röda, Mando och Sumoll med en liten skvätt av den vita Xarel-lo. Friskt och fruktigt och josit. Vi hittar röda bär och frukt som körsbär och plommon och kanske lite lakrits..? MUMS



2016 WILYABRUP VALLEY, WOODLANDS, MARGARET RIVER, AUSTRALIEN GL 160 KR / FL 720 KR

En stram Bordeaux-blandning med bjussig solmogen frukt från down under som vi... ja, älskar.

2014 PINOT NOIR, BOUCHARD FINLAYSON, HEMEL-EN-AARDE VALLEY, SYDAFRIKA GL 175 KR / FL 775 KR

En riktigt charmboll! En flirtig, nya världen Pinot som vi skulle kunna marinera oss i... Silkgig med friska soliga jordgubbar och en aromatisk vaniljslöja från eleganta ekfat.

2012 MORELLINO DI SCANSANO, BIONDI-SANTI, TOSCANA GL 215 KR / FL 975 KR

Kungen av Toscana heter Sangiovese och Biondi-Santi är en kultförklarad vinproducent i området. Det här är en superklassisk sangiovese som är i sitt absoluta esse. Ett stort vin med kralliga tanniner - det är bara att njuuuta.

FATÖL, FLASKÖL & BURKÖL

FATÖL- ALLTID HOS OSS

STELLA ARTOIS 40 CL 65 KR, GALOPP 20 CL 40 KR

En härlig törstsläckare och somrig ljus belgisk lager vi aldrig tvivlar på! Idag en institution och pålitlig historia under solen.

PUNK IPA BREWDOG, FATÖL 40 CL 75 KR GALOPP 20 CL 45 KR

Frisk, fräsch IPA som passar närsom till vadsom. Bra brett i beskan utan att vara störig.

CAPE POINT LAGER, CAPE POINT BREWING CO 80 KR

En rejält humlad lager från Sydafrika och Kapstaden. Pigg och frisk med skön beat i beskan.

CAPE POINT PALE ALE, CAPE POINT BREWING CO 85 KR

Fin fruktighet och en prisvinnare i ölvärldsmästerskapen. En superkompis till våra specialpizzor!

SAN MIGUEL LAGER GLUTENFRI 70 KR

Ett syskon till vårt fatöl, här utan gluten och fortfarande lika gott.

NEGRA MODELO, MEXICO 80 KR

Mörk och lite knäckig lager med toner av torkad frukt. Hur gott kan det bli? Prova den här till vår sobrasasa pizza.

ASAHI SUPERDRY, ASAHI BREWERY'S 70 KR

Soluppgång är översättningen av Asahi... en mild och maltig törstsläckare.

NEWCASTLE BROWN ALE, SCOTTISH & NEWCASTLE 75 KR

En mörkare ale med välrundad maltighet, bra balans mellan torrt och trevligt. Mums!

FRESH IPA, DUGGES 80 KR

Den här ölen ska serveras så färsk som möjligt, vilket gör att vi bara köper in små partier i taget. Lätt krispig, fruktig och packad med enorma mängder humle.

MANGO MANGO MANGO, DUGGES 80 KR

Busigt värre! Här vill Dugges göra sin suröl till en riktig mangobomb! Flytande surgodis typ.

ÖL FRÅN STIGBERGETS BRYGGERI 90 KR

Kolla med oss vad som finns i våra kylar just nu.

HOUSE OF PALE PALE ALE, TO ØL 80 KR

En juicig New England Pale Ale, frisk och härlig med bra eftertryck! Välbalanserad med grym hinkabilitet.

PANGPANG NUTS, PEANUT BUTTER JELLY GOSE 85 KR

Vilken sköning med somrig hallonfeeling! Krämhetsen och sältan från jordnötterna hittar du troligen i slutet.

PANGPANG FLAMINGO-GO IPA, HÖKIS 85 KR

Den här biran är bryggd med havregryn ute i Hökis. Kan det bli mer hipster än så?

SURÖL FRÅN BREKERIET 85 KR

Vi har alltid några olika sorters friska eller fruktiga suröl hemma. Dom kommer från tre skånska brorsor som brygger bira vi gillar.

KÖNIG LUDVIG WEISSBIER 50 CL 90 KR

En klassisk veteöl från ölandet Tyskland som landar fint med sin fruktiga friska smak med inslag av äpple och banan.

KONRAD STOUT, LERVIG 95 KR

En klassisk imperial stout från grannlandet, här med härliga biceps. Finfint till ost eller bara som den är.

PANGPANG BOI JUICE DIPA 8% 110 KR

Herregud så gott! Fruktig och josig. Proppad med en massa humle som ger grapefeeling, ananas, citron och tallbarr.

ZENNE Y FRONTERA, DRIE FONTEINEN, BELGIEN 75 CL 595 KR

En lambic* öl som är lagrad på riktigt gamla sherryfat. En ljuvligt mjuk, fruktig, något rostad ton med något mildare syra än vad du är van att finna i klassisk lambic.

* Hej nyfiken! Lambic är en ölstil från Belgien som är spontanjäst och ger dig ett torrt, syrligt, lite stalligt och funkig öl. I stilen någonstans i gränslandet mellan öl och vin.



MAGISKT



MALINS
FAVVO

CIDER

ÄPPELCIDER, GOLDEN CIDER CO 70 KR

Etthundraprocent svenska aromaäpplen som kallpressas och skapar den här grymma skånska hantverkscidern. En härlig pava med en aning äppelsötma.



Learn how to...
Have fun without alcohol
Talk without cell phones
Love without conditions
Dream without drugs
Smile without selfies



ALKOHOL- FRIHET

ÄPPELMUST EKO KARLSKRONA, GLAS 39 KR

100% ekologisk äppelmust, inget annat!

VY, MÅLTIDSDRYCK FRÅN BJÄREHALVÖN 95 KR

Äpple + humle = istället för vitt vin

Äpple + slånbär = istället för rött vin

Skåne & Småland = istället för rosé (härligt frizzig)

TÖRST, SVENSK LÄSK

PÅ NATURLIGA RÅVAROR 45 KR

Fläder, hallon eller cola

RUDENSTAMS BÄR & FRUKT 55 KR

Mousserande Svarta vinbär, 33 cl

Mousserande Vita vinbär, 33 cl

MOUSSERANDE ÄPPELDRYCK

Mère Poulard, glas 58 kr

Mère Poulard, flaska 75 cl 155 kr

DRUVJUICE RIESLING, MIKKELLER,

glas 58 kr,

flaska 155 kr

EINS ZWEI ZERO SPARKLING RIESLING 95 KR

Alkoholritt vin! Fruktigt, friskt och elegant.

MINDRE ELLER INGEN ALKOHOL I ÖLEN!

Peroni Libera 0,0% 40 kr

Mikkeller Limbo Riesling 0,2% 60 kr

Weird Weather IPA 0,3% 55 kr

Brekkeriets Picknick Sour Ale 2,2% 50 kr

SPRIT

KR/CL

COGNAC

Grosperin Cognac 37 kr/cl

Frapin XO VIP 45 kr/cl

EAU DE VIE

Framboise Sauvage 25 kr/cl

Vielle Prune 25 kr/cl

Marc De Beujolais 25 kr/cl

GIN

Hernö Gin, Sverige 25 kr/cl

Hernö Gin Old Tom, Sverige 30 kr/cl

Hernö Blackcurrant, Sverige 25 kr/cl

Stockholms Bränneri Dry Gin, Sverige 25 kr/cl

Stockholms Bränneri Pink Gin, Sverige 27 kr/cl

Canima Small Batch Gin, Venezuela 20 kr/cl

Stella Nova Oaked aged gin, Sverige 25 kr/cl

G Gin Gold Österlen finish Gin, Skånska

Sprittfabriken 25 kr/cl

ROM

Diplomatico Planas, Venezuela 20 kr/cl

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela 25 kr/cl

Diplomatico Reserva Familia, Venezuela 30 kr/cl

WHISKEY

Mack By Mackmyra 21 kr/cl

Mackmyra Svensk Rök 24 kr/cl

BRANDY

Alvisa Ecologico 10 años, Spanien 20 kr/cl

SPIRITUOSA

Riedlin Brilliant Weinhefebrand 40 kr/cl

Grappa Donna Elena Barbera 35 kr/cl

Lotima Digestif, Lottenlund 20 kr / cl

Bränneslyckan Ädeldestillat 20 kr / cl

SHERRY

Ja, vi gillar verkligen sherry! Vi har valt de här sherrystilarna för att de är lätta att tycka om. Övergott till allt tapasplock, chark och ost eller helt för sig själv.

MICAELA AMONTILLADO, BODEGAS BARON

Glas 8 cl 110 kr

MICAELA MANZANILLA, BODEGAS BARON

Halvflaska 37,5 cl 240 kr

Glas 8 cl 55 kr

MICAELA CREAM, BODEGAS BARON

Glas 8 cl 60 kr

VERMÚT

Vårt hetaste tips på en riktigt solig drink! För skön Barcelonavajb på Söder.

EL BANDARRA, DEMOCRATIC WINES, SPANIEN VIT ELLER RÖD

Glas 15 cl 125 kr

MARTINEZ LACUESTA RESERVA, RIOJA

Glas 15 cl 160 kr

SPRITERIETS VERMUT, STOCKHOLM

Glas 15 cl 165 kr

Svensk - honung, äpple, hägg, malört

Rosé - rabarber, malört, myskgräs, renfana

Röd - Lingon, kvanne, malört, myskmadra

All Vermút kan du få med soda

Sodavatten 20 kr

STARKT & SÖTT

HERITAGE DU TEMPS 10 ANS D'ÂGE, RIVESALTES AMBRÉ, ROUSSILLON 5 CL 95 KR

Kanongod... jajamänsan. Miniflaskan är på 5 cl och helt solklar som ett sött avslut.

Här får du samma mumsigheter med olika ålder, patina och mognad. Så gott till ostar eller som en helt egen "dessert".

1975 HERITAGE DU TEMPS, RIVESALTES AMBRÉ, ROUSSILLON 770 KR

1976 HERITAGE DU TEMPS, RIVESALTES AMBRÉ, ROUSSILLON 720 KR

1980 HERITAGE DU TEMPS, RIVESALTES AMBRÉ, ROUSSILLON 690 KR

MANOELLA RUBY PORT FINEST RESERVE, DUORO 8 CL 95 KR

Det här är allt man önskar sig av en port! En djup rödfruktig sötma som är magisk till vår chokladtryffel.

JURA

MACVIN BLANC, SAVAGNIN, TISSOT 95 KR

Ett sött starkvin från regionen Jura där det får utmärkelsen "för lång och trogen tjänst". Det görs på sent skördade druvor, som pressas och lagras på fat utan jäsning. Det blandas sen med "Marc du Jura" ett brännvin gjort på druvor. Här får du mycket torkad frukt, fin sötma och ett lyckligt leende.

MACVIN DE JURA, DOMAINE DES MARNES BLANCHES 145 KR

Äppligt och friskt starkvin med försiktig sötma. Supergott till ost! En härlig historia som man gör på lagrad ojäst äppelmust och som toppas med starkspriten Marc du Jura.

SVERIGE

ISCIDER, BRÄNNLAND 8 CL 120 KR

Med hjälp av norrländsk vinterkyla koncentreras här must från svenska äpplen. Den söta musten jäser till ett isvin som ger dig härlig syra och fräschör. Grym till ost och även som solist.

KAFFE & TE

KAFFE FRÅN FAVORITEN STOCKHOLM ROAST BRYGGKAFFE 35 KR

PST! SMARRIGT TILL KAFFET

- HUSETS CHOKLADTRYFFEL MED MUMS 40 KR

EN KANNA TÉ

MIN SYSTERS TEHUS 50 KR

Välj mellan

Jasmin green tea pearls,

Long Jing green tea,

Oolong,

Lemon Balm Rose.