



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 till oss och prova. Kanske hittar du nya favoriter och trogna klassiker eller säkra pavor.

Vi byter ut och plockar in spännande viner och andra drycker allteftersom. En dynamisk vinlista och ett utbud som ständigt förändras - häng med oss!

Väldans välkommen!



VÄND FÖR MERA GOTT!

EN OVANLIGT SOCIAL
VINBAR

drYck

VINNÖRDERI UTAN
SNOBBERI



PINK GT

5 CL STOCKHOLMS BRÄNNERI PINK GIN

+
SWEDEN TONIC RASPBERRY

160 KR



GT DE LUXE

5 CL ERKEN GIN

+
SEVENTEEN TONIC MED ÄKTA KININ

175 KR



MINIVINPROVNING PÅ EGEN HAND!

ETT VITT, ETT ORANGE, ETT RÖTT

VI SERVERAR DIG TRE SMAKGLAS Å 8 CL AV
KVÄLLENS AKTUELLA VINER + GRYTFRITERADE
CHIPS OCH EN KLOK FOLDER OM
HUR-MAN-PROVAR-VIN.

375 KR



NOVEMBER APERITIF

RÖD - LA BANDARRA TINTO 8 CL
ELLER
VIT - PADRÓ BLANCO RESERVA 8 CL

95 KR

SNACKS OCH MAT

SMÅTT

LYXIG MANDELMIX, ROSMARIN 60 KR

VÅR EGEN OLIVMIX 65 KR

CHIPS, TRYFFELMAJO, PARMESANOST 75 KR

HUMMUS SVENSK GRÅÄRTA, GRÖNSAKSSTAVAR 95 KR

BÄRÄ NU!

ROSTAD SVAMP 105 KR

Rostad ostronskivling och skogschampinjoner, ricotta, timjan

SVENSKA TOMATMACKAN 118 KR

Tomater från Karinstorp, vitlöksstekt surdegsbröd, basilikaolja

OST & CHARK FRÅN SVENSKA GÅRDAR

OSTAR FRÅN SVENSKA GÅRDAR

Gammel Pär, Lakene Gårdsmejeri
Camembert, Jurss Mejeri
Sörmlands Ädel, Jurss Mejeri

CHARK FRÅN GRÖNBY GÅRDSCHARKUTERI

Lomo - Lufttorkad ytterfilé från KRAV gris, kryddmarinerad och lufttorkad i sex månader
Coppa - Karré av KRAV gris. Långlagrad i havssalt, chili och örter. Lufttorkad i sex månader
Salami - Karl Johan svamp

OSTTALLRIK LITEN ELLER STOR, RÖDLÖKMARMELAD 165 KR/260 KR

CHARKTALLRIK LITEN ELLER STOR, OLIVER 165 KR/260 KR

OST- OCH CHARKTALLRIK LITEN ELLER STOR, RÖDLÖKMARMELAD 215 KR/365 KR

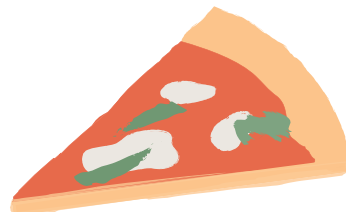


MELLÄNRÄTTEN

RÅBIFF ESKILSTUNA 155 KR

Malen nötrulle, dragonmajo, jordärtskockschips

VÅRA PIZZOR PÅ LIBÄBRÖD



SYRLIG HÖST 145 KR

Creme fraiche, tunnhylvad färsk citron och potatis, rostade pumpa- och solrosfrön

SOBRASADA 155 KR

Hemkörd tomatsås, sobrasadakorv, taggiascaoliver, saltorkade tomater, mozzarellaost

TRATTKANTARELL 175 KR

Creme fraiche, västerbottenkräm, mandlar, mozzarellaost, ruccola, hyvlad rödbeta

SÖTT SLUT

HEMGJORD CHOKLADTRYFFEL 45 KR

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

MOUSSERANDE PÅ GLAS

ALLA GLASVINER SERVERAS ÄVEN PÅ HALVKARAFF 37,5 CL

ANCESTRAL OCH PET NAT - 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 enligt Ancestral metoden.

2021 KOMOKABRAS PET NAT, RIAS BAIXAS, SPANIEN GL 160 KR / FL 825 KR

Oj, vad busbubbligt och härligt! Här ett hundra procent av druvan Albariño. Mogen äppelighet och mycket av allt. MUMS!

2016 SUTTO, PROSECCO DOC, ITALIEN GL 115 KR / FL 560 KR

Prosecco, ibland lite utskälld och hånad för sin enkelhet. Just det kan vara en tillgång, särskilt när det smakar så här...Friskt, torrt, livsbejakande med fina bubblor.

NV DOMAINE CHANCELLE CREMANT DE LOIRE, DOMAINE BOURDIN, FRANKRIKE GL 150 KR / FL 785 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 tillsätter de varken jäst eller sulfiter. Istället bara naturliga processer - handens verk.

CIDER, 103 HJULSJÖ, HÄLLEFORS GL 98 KR

Kan det bli mer vinöst från en cider? Kreativa paret på gården utanför Nora har här skapat en vänlig cider på 6% alkoholhalt som är torr, lätt, spontanjäst och något spritsig. Gjord på det tunnskaliga äpplet Santana. Perfekt "före-maten-glas" eller varför inte till vår syrliga höstpizza såklart.

CHAMPAGNE

LYXDAX!

MV BRUT PREMIER CRU, FREREJEAN FRÈRES, CHAMPAGNE GL 190 KR / FL 995 KR

Vår stolta huschampagne som trots små skördar och knasväder i trakten lyckas leverera på hög nivå. Här makalösa fina bubblor och toner av gröna äpplen och citrus. En frisk, fräsch och elegant pava med lite brödighet. Helt enkelt en snygg skumpa för fullt njut!



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, FRANKRIKE
GL 115 KR / FL 525 KR**

Här bjuds det på 100% av druvan Melon de Bourgogne som har legat på sin jästfällning över vintern och landar i flaska året efter. Vinet bjuder på mogna citroner, skön ananas och krispiga mineraler. Metoden "sur lie" ger här en viss krämighetskänsla vi tycker är galet mumsig.

**2019 THE FLOWER AND THE BEE, GOMARIZ
RIBEIRO, SPANIEN GL 125 KR / FL 570 KR**

Här slår vi till med en Treixadura som ursprungligen är en portugisisk druva. En flirtig, floral, fruktig sköning som har blivit en riktig darling. Prova gärna till vår syrliga höstpizza.

MÅNADENS VIN

**2018 FURMINT/HÁRSLEVELÜ, ATTILA HOMONNA,
UNGERN GL 170 KR / FL 775 KR**

Vinmakaren Homonna skiljer sig med sina viner från vad man vanligen associerar med Tokaj. Här tidig skörd, naturlig jäsning i sval källare. Du får ett elegant vin med mycket kropp, tydlig mineralitet och fin syra. Ett ljuvligt powerhouse från Ungern.

**2018 CHARDONNAY, LA CAVE DE LA REINE
JEANNE, FRANKRIKE GL 175 KR / FL 795 KR**

En härlig pava från Jura proppad med Chardonnay fint ekat på gamla fat. Välbalanserad med mjuk syra, gulfruktighet och en toppenkompis till det mesta på vår matmeny.

**2021 DISZKÓ, GRAND VIN DE BARNAG, UNGERN
GL 180 KR / FL 810 KR**

Etthundraprocent av druvan Furmint. Ungerns stolthet med hög syra, toner av päron, äpple, lime, rökgig mineral, honung, mandel och en viss blommig ton. Här jobbar Bence ekologiskt och biodynamisk i markerna och i källaren gäller enbart naturlig jäst, ingen filtrering, inget tillsatt svavel. Supercleant.

**2021 PETIT CHABLIS, DOMAINE CHRISTOPHE ET
FILS, FRANKRIKE GL 180 KR / 825 KR**

Här stram, precis och mineralrik Chablis. precis som det ska vara. Druvorna skördas för hand, jäser på ståltank, lagras i åtta månader. Ett riktigt serve äss till vår syrliga höstpizza.

**2019 LILLHARALD, VINGÅRDEN I KLAGSHAMN,
MALMÖ GL 190 KR / FL 865 KR**

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

**2017 SCHUG CHARDONNAY, CARNEROS ESTATE
WINERY, USA GL 195 KR / FL 890 KR**

Mikroklimat med kalla vindar i södra Sonoma ger en härlig fräschör i den här oekade ljuvliga pavan. Silktigt med fina oktaver av päron och äppligheter. Kanongott!



ORANGE PÅ GLAS

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

ORANGEVIN - HALLÅ! VAD ÄR DET?

Så här är det. Orangevin funnits i tusentals år och kommer ursprungligen från Georgien. Egentligen är det ett vitt vin som får ligga och "gnossa sig" med skalen eller skalmacereras som det heter. När skal och kärnor ligger med avger det smak och färg till vinet. Skalkontakten kan vara allt från några timmar till några månader. Ibland också tillsammans med stjälkarna.

Längden på skalkontakten är det som förutom den orangea färg i alla slags nyanser, även ger tanniner och fyllighet. Passar fint till mat, den mjuka syran är toppen till plockmat, kryddig mat och faktiskt, till det mesta. Enjoy!

2021 ORANGE, ARILD VINGÅRD, SKÅNE GL 135 KR / FL 610 KR

Här etthundraprocent av druven Sauvignier Gris där vinet har "gnossat sig", läs skalmacererat i 10 dagar. Ett flirtigt, piggt och aromatiskt orangevin.

2019 MEDUSA, LESEHOF STAGÅRD URBAN GRÜNER VELTLINER, ÖSTERRIKE GL 195 KR / FL 890 KR

Medusa är gjort på en cuvée av handplockad Grüner Veltliner från två olika årgångar. Vinet skalmacereras i två veckor, är spontanjäst och ofiltrerat. Det är funky och strukturerat med en elegant och fräsch syra. Enjoy!



ROSÉ PÅ GLAS

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



2021 PINOT NOIR ROSÉ, BODEGA GARZÓN, URUGUAY GL 140 KR / FL 635 KR

Vinlandet Uruguay är ungt och den här vinproducenten har landets främsta vingård intill semesterparadiset Punta del Este. En supertrevlig rosé på 100% Pinot Noir med fartfyllda toner av röd frukt och vilda blommor. Fin syra och mineralitet som binder ihop det hela till härliga rosa klunkar.

RÖTT PÅ GLAS

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

**2020 GRAVES DE VAYRES ROUGE, CHÂTEAU
CANTELAUDETTE, FRANKRIKE
GL 105 KR / FL 555 KR**

Helt enkelt ett glas rött! När du vill njuta 100%
Merlot och lägga blicken mot horisonten...

**2018 BASILII, TORRE DE PALMA, PORTUGAL
GL 140 KR / FL 635 KR**

Heja Portugal! Den här godingen från de sydligaste
delarna är gjord på ett gäng lokala druvsorter. Ett
mjukt och samtidigt komplext vin med fina tanniner
och aningar av mörka plommon och lakritstoner.
Perfekt samklang till höstiga dagar.

MÅNADENS VIN

**2020 MUMUS 1 L KEKFRANKOS, ATTILA
HOMONNA, UNGERN GL 145 KR / FL 895 KR**

Så här säger Attila själv "this wine is both mocking
the fine wines that are taken too seriously and also
the natural wines which are taken too easy-going".
Njut, klunka, låt den smälta in... enjoy!

**2019 BARBERA D'ALBA, MUSSO, ITALIEN
GL 160 KR / FL 725 KR**

Piemonte är så mycket mer än Nebbiolo! Här en
härlig Barbera med varm rödfruktighet, inlagda
körsbär, kanel, vanilj och tobak. Varm och intensiv
och... alldeles magisk.

**2019 CASA EMMA, CHIANTI CLASSICO, ITALIEN
GL 165 KR / FL 745 KR**

Pålitliga druvan Sangiovese. Hela Toscana ligger i
den här flaskan med massor av salvia, enbär och ros-
marin. Men först, röda körsbär och viss blommighet.
Stramt, med fina tanniner, precis som det ska vara.

**2021 DZUZ, GRAND VIN DE BARNAG, UNGERN
GL 180 KR / FL 810 KR**

Naturligt, ofiltrerat och vackert på druvan
Cabernet Franc. Fjäderlångt, josit och alldeles klunk-
vänligt från producenten Barnas intill stora sjön
Balaton i Ungern.

**2020 WEINGUT MORIC BLAUFRÄNKISCH, ÖSTER-
RIKE GL 185 KR / FL 845 KR**

Här gasar vi på med mörka körsbär, björnbär och ett
kryddigt avslut. Vinet lagras ett år på gamla ekfat.
Naturlig jäst och ingen klarning eller filtrering.
Blaufränkisch är en av de mest odlade druvorna i
Österrike och här från Burgenland. Mums.

**2020 SAPERAVI VAZISUBANI, KAKHETI,
GEORGIEN GL 195 KR / FL 875 KR**

MULLIGT

Mycket av allt! Det här är Georgiens mest planterade
druva och är en sk teinturie, det vill säga druvan har
färgat fruktkött, som tillsammans med det tjocka
skalet ger ett kraftpaket till vin.

**2019 SCHUG, CARNEROS PINOT NOIR, USA
GL 215 KR / FL 955 KR**

En Pinot Noir skapad i Burgundisk stil i södra
Sonoma. Här en fruktskål av röda körsbär, hallon,
jordgubbar med silig josit, bibehållen syra och
ett långt avslut. Serveras såklart i sval temperatur
och generösa kupor för ett bombastiskt totalnjut.



FATÖL, FLASKÖL & BURKÖL

FATÖL- ALLTID HOS OSS

STELLA ARTOIS 40 CL 80 KR, GALOPP 20 CL 55 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 85 KR GALOPP 20 CL 55 KR

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

SAN MIGUEL LAGER GLUTENFRI 75 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 sobrasasapizza.

WARSTEINER PREMIUM 69 KR

Genom en extremt hög bryggkvalitet är den här ölen ett av få lageröl som inte pastöriseras och som ger ölen en fin och tydlig karaktär. Smakrik och balanserad med en nyansrik och behaglig beska.

MYSINGEN MIDVINTERBRYGD, NYNÄSHAMNS ÅNGBRYGGERI 80 KR

Kryddig mörk härlig ale proppad med smak och stil.

HATTEN
AV

PICNIC SOUR ALE, BREKERIET 2,2% 85 KR

Blivit framröstad som världens fjärde bästa lågalkoholhaltiga öl. En välbalanserad suröl laddad med ananas, citrus, cocos och fina maltiga toner.

KÖNIG LUDVIG WEISSBIER 50 CL 90 KR

En klassisk veteöl från öllandet 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 FLAMINGO-GO 95 KR

Utsedd till landets bästa hantverksbrygd! En krämig IPA-brygd med havregryn och Simcoe humle.

PANGPANG PASSION PREACHER 95 KR

Sur-IPA brygd med passionsfrukt, vanilj och lite havssalt.

PANG PANG GOLDEN GLOCK 110 KR

Den här sur-IPA'n är en kettle sour och brygd med ALLA frukter du kan räkna upp under sex minuter. Ja, guava är med, Ugli också = Alla frukter!

PANGPANG BOI JUICE DIPA 8% 125 KR

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

MAGISKT

CIDER

CIDER, 103 HJULSJÖ, HÄLLEFORS GL 98 KR

Kan det bli mer vinöst från en cider? Kreativa paret på gården utanför Nora har här skapat en vänlig cider på 6% alkoholhalt som är torr, lätt, spontanjäst och något spritsig. Gjord på det tunnskaliga äpplet Santana. Perfekt "före-maten-glas" eller närsom.

PONPON, FAM PONTREUE, NORMANDIE 37,5 CL 110 KR

Här får du en "funky" och "stallig" cider som är lite vild och galen. En helt naturlig produkt utan några tillsatser. För dig som gillar en bonnig cider med smakliga äventyr och krusprång.



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

ALKOHOL-FRIHET

SOLSKENSLEMONAD 25 CL 55 KR

Kolsyrad dryck, färskpressad hallon- och citronjuice

BESKOWS BRUT NATUR HAVTORN 25 CL 65 KR

Mousserande alkoholfri hantverksdryck med lägre sötma.

SERENAD KOMBUCHA 75 KR

Rönnbär, stensöta, ljunghonung

HANTVERKSCIDER POMOLOGIK 25 CL 95 KR ELLER 75 CL 198 KR

Ekologisk cider på tre äppelsorter från Österlen

BESKOWS GRACE ROSÉ, SYMFONIE NO 2 75 CL 275 KR

Lätt mousserande frukt- och bärdryck med lägre sötma. Frisk och fruktig smak.

POMOLOGIK HOPPLE 25 CL 85 KR

Alkoholfri hantverkscider med humle

BESKOWS, VY MÅLTIDSDRYCK, BJÄREHALVÖN 95 KR

Äpple + humle = istället för vitt vin
Äpple + slänbär = istället för rött vin

DRUVJUICE RIESLING, WEINBAU DER LEBENSHILFE GLAS 58 KR, FLASKA 100 CL 155 KR

LITE ELLER INGEN ALKOHOL ALLS I ÖLEN!

Warsteiner Fresh 45 kr

BrewDog Nanny State, Amber Ale 0,5% 50 kr



SPRIT

KR/CL

COGNAC

1992 Cognac Petit Champagne, J Grosperrin 37 kr/cl
Frapin XO VIP 45 kr/cl

GIN

Hernö Gin Old Tom, Sverige 30 kr/cl
Hernö Blackcurrent, Sverige 25 kr/cl
Stockholms Bränneri Pink Gin, Sverige 25 kr/cl
Hven Organic Gin, Sverige 25 kr / cl
Hven Stella Nova, Sverige 25 kr / cl
Erken Gin, Sverige 35 kr/cl
G Gin Gold Österlen finish Gin, Skånska
Spritfabriken 25 kr/cl

ROM

Diplomatico Planas, Venezuela 20 kr/cl
Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela 25 kr/cl

WHISKEY

Agitator Single Malt 35 kr/cl
Agitator Single Malt Rök
High Coast Whiskey HAV 25 kr/cl
High Coast Whiskey TIMMER 25 kr/cl

BRANDY

Alvisa Ecologico 10 años, Spanien 20 kr/cl

SPIRITUOSA

Lotima Digestif, Lottenlund 20 kr / cl
Bränneslyckan Ädeldestillat 20 kr / cl
Vielle Prune 25 kr/cl
Marc De Beujolais 25 kr/cl

LIKÖR

Bärlikör, Spriteriet, Sverige 20% 20 kr / cl
Liqore di Ciliega Etna, Rossa Agricola, Sicilien
(magisk körsbärslikör...) 25 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 Swedenborgsgatan.

EL BANDARRA, DEMOCRATIC WINES, SPANIEN

Glas 8 cl 125 kr

VERMOUTH BLANCO RESERVA, PADRÓ & CO, SPANIEN

Glas 8 cl 125 kr

All Vermút kan du få med 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 195 KR / 8 CL

1976 HERITAGE DU TEMPS, RIVESALTES AMBRÉ, ROUSSILLON 175 KR / 8 CL



CARROS
FAVVO

1980 HERITAGE DU TEMPS, RIVESALTES AMBRÉ, ROUSSILLON 155 KR / 8 CL

RUBY PORT FINEST RESERVE, MANOELLA, 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.

PANDORGA PAXARETE, COTA 45, SPANIEN 8 CL 110 KR

Magiskt sött avslut på vad som helst; på dagen, efter maten eller kvällskyssen. Här 60% Pedro Ximenes, 25% Moscatel, 10% Perruno och 5% Palomino Fino. Mums!

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.

