



Hej!

Vi vill öppna upp vinvärldens fönster på vid gavel 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, trogna klassiker eller några 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 välkomna!

Pst! För enbart dryck och allmänt mys har vi en sittningstid på 1,5 timme.

PSSSSSSST!
VI ÄR EN KONTANTFRI
VINBAR





Drinkar!

PINK GT 165 KR

5 cl Stockholms Bränneri Pink Gin
toppat med Nordic Tonic Blåbär

NORRBOTTENS GT 165 KR

5 cl Norrbottens Destilleri
toppat med Nordic Tonic Granskott

NEGRONI 165 KR

Vermouth, Gin och Campari



MINI VINPROVNING PÅ EGEN HAND

TIS, ONS, TOR

Maila din önskebokning till
tut@dryckvinbar.se

ETT VITT, ETT ORANGE, ETT RÖTT

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

395 KR



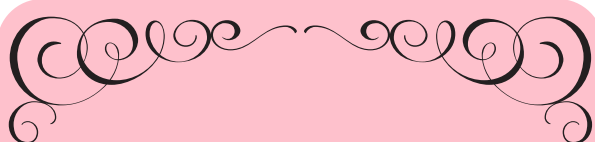
Varma godingar!

VIN CHAUD 145 KR

Julkryddat värmande vin med apelsin

IRISH COFFEE 155 KR

5 cl Tullamore D.E.W Irish Whiskey
bryggkaffe, grädde
jultopping



EXKLUSIVA GLASET

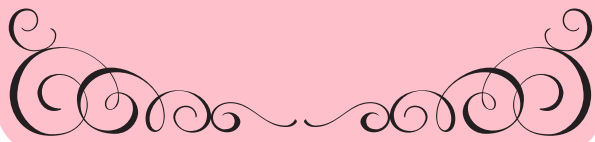
**2021 IMMELEN
KULLABERGS VINGÅRD
SKÅNE**

Vi har några flaskor kvar,
först till kvarn!

Smaka på Vinet som vann
tävlingen Swedish Wine
Tasting 2024.

Nummer ett av alla franska och
engelska konkurrenter. Boom!

**275 KR HELGLAS
145 KR HALVGLAS**



Snacks

Naturella tempechips **65 kr**

Tempechips, dipp Påverås Blå **95 kr**

Vår egen Olivmix **65 kr**

Småsnacks - oliver, tempechips, chark **105 kr**

Chips med doppa - Västerbottendipp
med brynt smör **125 kr**

Brödservering, vispat smör **35 kr**

Tre stadiga rätter

RUSTIK RENSKAVSGRYTA 185 KR

Krämig renskav, höstens svampar, potatisstomp,
rårörda lingon, inlagd gurka

KRÄMIG SVAMPSOPPA, VITLÖKSBRÖD 155 KR

Trattkantareller, kastanjechampinjoner, lök, grädde,
tryffelolja, rostade pumpafrön.

LOVELY VINTERSALLAD 125 KR / 140 KR

Dressad grönkål, ugnsbakad Muscatpumpa, Caesar-
dressing, rostade pumpafrön.

Tillägg - krispig Coppa (lufttorkad karré)

Libapizzor

TOMAT BURRATA 175 KR

Tomatsås, färska tomater, mozzarella,
burrata, Parmesanost, ruccola

RÖDBETA GETOST SKÄRVÅNGEN 175 KR

Crema fraiche, mozzarella, rödbeta, vit Caprin från
Skärvångens Mejeri, grönkål, honung, pumpafrön

SVARTKÅL PÅVERÅS BLÅ 185 KR

Tomatsås, mozzarella, Påverås Blå från Påverås
Mejeri, svartkål, valnötter

PEPPERONI GRÖNBY 185 KR

Tomatsås, mozzarella, Pepperonisalami från
Grönby Gård, taggiascaoliver, ruccola

VÅRA MATIGA TANKAR

Vi gillar svenska råvaror.

Gärna i säsong, ofta närproducerat, från norra
till södra Sverige. Det ska vara vällagat och
i samklang med våra drycker.

Så tänker vi.

Ost & chark

GÅRDSOSTAR

Hvida Damen, Arla Unika

Efterglöd, Arla Unika

Almnäs Tegel, Almnäs Bruk

Pst! Har du allergier
eller funderingar
om vår matmeny?
Fråga oss bums!

CHARK FRÅN GRÖNBY GÅRDSCHARKUTERI

Prosciutto Toppen av skinkan utan ben, kryddmari-
nerad och lufttorkad 5-6 månader

Coppa Karré av KRAV gris. Långlagrad i havssalt,
chili och örter. Lufttorkad i sex månader

Salami Rostad vitlök och rosmarin salami

OSTTALLRIK, HEMGJORD MARMEAD

LITEN 195 KR / STOR 295 KR

CHARKTALLRIK, OLIVER

LITEN 195 KR / STOR 295 KR

OST- OCH CHARKTALLRIK, HEMGJORD

MARMEAD, LITEN 255 KR / STOR 425 KR

Sött avslut

CRÈME BRÛLÉE, APELSINTOPP 95 KR

Tips! 2013 Tokaji Aszu, Dom Zemplen
155 kr / 6 cl

HEMGJORD CHOKLADTRYFFEL 45 KR

Tips! Manoella Tawny Portwine 10 y
125 kr / 8 cl

MOUSSERANDE på glas

TINTARELLA BRUT ROSÉ, VINHOL OKSAMYTNOE, UKRAINA GL 135 KR / FL 655 KR

Ett till sommarvin att ta till sig alldeles extra! Torrt, fruktigt, flirtigt på den lokala Pinot Noir druvan. Hur kan det här ens vara möjligt mitt i allt knas, kan man undra... jo, för att vi stöttar och supportar. På alla sätt och vis.

NV GRAN CARTA BRUT RESERVA, REXAS BAQUES, SPANIEN GL 140 KR / FL 695 KR

En torr och härlig Cava från Penedès gjord på de tre klassiska druvorna Xarel-lo, Macabeo, Parellada med hela 36 månader på jästfällningen. En dansant sväng av färsk gul frukt med inslag av torkade örter.

NV CREMANT D'ALSACE BRUT CUVÉE PRESTIGE, DOMAINE SAINT-REMY, FRANKRIKE GL 150 KR / FL 785 KR

Härliga bubblor från södra Alsace och den här ekologiska vingården strax väster om staden Colmar. Vinet har legat hela 36 månader på sin jästfällning, som ger dig en mullig och fyllig känsla med mysig mousse. Friskt och elegant!

2015 MTSVANE BRUT RESERVE, MILDIANI FAMILY, GEORGIEN GL 180 KR / FL 925 KR

Fin mousse kring ett vin med ålder som ger dig mjuka aromer av mogen frukt, brödighet, härlig syra och en lååång eftersmak. Gjord på den traditionella metoden av en familj som producerar ett gäng ljuvliga kvalitetsviner.

PET NAT JUST NU

PETILLANT NATUREL = NATURLIGA BUBBLOR

2023 KISI PET NAT, DAKISHVILI FAMILY, GEORGIEN GL 175 KR / FL 910 KR

En superspännande pet nat med ljuvliga bubblor av gulfruktiga bär med ett blommigt avslut! Druvan Kisi är en av de vanligaste i det här landet som har över 500 lokala druvsorter. Familjen Dakishvili håller till i erkända vinmarker i Kakheti, de östra delarna av Georgien. Hoppas du gillar lika mycket som vi gör!



**HATTEN
AV**

CHAMPAGNE

NV BLANC DE BLANCS, ANDRÉ MOUSSY, FRANKRIKE GL 195 KR / FL 995 KR

Vår njutarvänliga huschampagne! Etthundra procent Chardonnay som ger dig en pigg skjuts av gröna äpplen, lime och citron och en ljuvlig mousse! Champagnehuset Moussy är relativt ungt, drivs idag av sonen Julien Moussy och egendomarna finns främst i Le Mesnil Sur Oger. Druvorna handskördas och jäsningen startar spontant på ståltank. Andra jäsning på flaska enligt Champagnemetoden. 36 månader på jästfällningen. Mums!



MAGISKT

VITT på glas

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

2023 RIESLING TROCKEN, WEINGUT WALTER, TYSK- LAND GL 145 KR / FL 625 KR

En trevlig och frisk Riesling från de branta vin-
sluttningarna och speciella jordmån i den vackra
vinregionen Mosel. Druvtypisk med fin mineral och
klunkvänlighet.

2023 MAU, LEONARDO BUSSOLETTI, ITALIEN GL 145 KR / FL 665 KR

Vi är i Umbrien, som kallas Italiens gröna hjärta. Här
tolkar vinmakaren områdets klassiska druvor på ett
nytänkande vis, druvorna Grecchetto och
Trebiano Spoletino ger dig läskande frisk syra, snygg
mineralitet, gula äpplen och örtigt avslut.

MÅNADENS VIN

2023 BALASSA FURMINT, BALASSA BOR KFT, UNGERN GL 155 KR / FL 705 KR

Furmint är Ungerns nationaldruva som här visar sin
snygga, mer mineraldrivna sida. Sköna toner av äpple,
citrus, vita blommor och örter. Både ståltank och ekfat
är med i den här stiliga kompositionen.

2022 FLORA, MICHEL GINDL, ÖSTERRIKE GL 155 KR / FL 695 KR

Elegant och energiskt vin med friska blommiga toner
och dofter av nypressad citrus. Sådetså. Vingården
i nordösta delen är ett stort kretslopp av grödor och
skog. Handskördade druvor av Riesling, Sämling 88
och Gelber Muskateller. Mycket njut per flaska!

2016 TSINANDALI RESERVE, MILDIANI, GEORGIEN GL 165 KR / FL 750 KR

Tsinandali är namnet på den mest kända vinappellatio-
nen i Georgien där man gör just den här stilen; fräscha
krispiga viner med citrus, vita blommor och mineralitet.
Här lagrad i sex månader på franska ekfat som ger fin
rundör och maffiga balanserade toner.

2023 WEISSBURGUNDER, WEINGUT BÄDER, TYSKLAND GL 180 KR / FL 825 KR

Speciella vinmarker med extrem kalksten och en annan
del från vulkaniska jordar. Det här skapar en magisk
grund för detta fynd från Rheinhessen. Mjuka toner av
äppligheter, päron, färska örter toppat med härlig kryd-
ighet. Finfint till våra ostar eller precis bara som det är.

2021 XISTO ILIMITADO BRANCO, LUIS SEABRA VINHOS, PORTUGAL GL 170 KR / FL 775 KR

Lokala druvor med fokus på druven Rabigato som här
ger dig en bjussig pava med pigg fräschör, fin fruktighet
och härliga ektoner. Här visar man upp den magiska
jordmånen så typisk för Duorodalen, samtidigt en av
världens vackraste vinområden.

HATTEN
AV

MAGISKT

ORANGE på glas

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

ORANGE FRÅN KRANEN JUST NU!

Ett smart vinsystem på tappkran för hållbarhet och "easy drinkin".

2022 ORANGE, ARILDS VINGÅRD, SKÅNE

GL 135 KR / KARAFF 50 CL 435 KR / 100 CL 795 KR

Heja Sverige! Här ett lätttruckat orangevin för både nybörjare och superpro's. En fin mix av druvarna Solaris, Muscaris, Sauvignier Gris med 25 dagars skalmaceration.

2022 MALVASIA, BULLI, ITALIEN GL 145 KR / FL 650 KR

Här ett ljuvligt orangevin! Vi susar till hjärtat av vinstriktet Emilia Romagna... den här fina vingården har här skapat ett magiskt orangevin proppat med apelsin, kryddor och fin fruktighet. Legat en vecka på druvan Malvasias skal.

2023 ESPERA CURTIMENTA, PORTUGAL

GL 190 KR / FL 855 KR

Ett strålande familjeprojekt strax utanför Lissabon. Handplockade druvor, spontanjäst och med skalkontakt i tre veckor man skapar magi. Ljusorange färg, i doften blommor, aprikoser med en intensiv smakbild av fin mineralitet, krispighet och ett lååångt avslut.

2015 JAKOT, FRANCO TERPIN, ITALIEN

GL 220 KR / FL 995 KR

Ett fantastiskt orangevin! Druvmusten av druvan Tocai Friulano macererar med skalen i åtta dagar, vinifieras på gamla slavonska ekfat i ett år, därefter ett år på ståltank och slutligen 4-5 år på flaska. Inte undra på... Vi är på magiska vinmarker i Friuli, precis på gränsen till Slovenien.



ROSÉ på glas

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

2022 POSE, ODESOS ROSÉ, UKRAINA

GL 130 KR / FL 595 KR

Första gången vi har ett vin från Ukraina! En riktigt härlig rosé på druvorna Cabernet Sauvignon och Merlot från City Winery Odessa i Odesa.

2022 PINKGALL, GALLINA DE PIEL, SPANIEN

GL 140 KR / FL 610 KR

Ljuvlig rosé-pangare från rosédistriktet Mecka - Navarra. För att skapa de här magiska aromerna har man använt röda, rosa och gröna druvor från området Baja Montaña. Du får ett torrt fruktigt vin där El Bulli sommeliererna ligger bakom det här vinprojektet.

2023 ROSÈRICA, LA PORTE SAINT JEAN,

FRANKRIKE GL 210 KR / FL 950 KR

En klass för sig, med elegans och komplexitet.
Här på druvan Cabernet Franc i Saumur-Champigny,
Loire. Boom!



RÖTT på glas

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



RÖTT FRÅN KRANEN JUST NU!

Ett smart vinsystem på tappkran för hållbarhet, fräschör och "easy drinkin".

2022 ANTONIO MADEIRA, PORTUGAL

GL 150 KR / KARAFF 50 CL 495 KR

KARAFF 100 CL 975 KR

När du vill ha "ett glas rött". Ett josigt och lättsamt vin från vindistriktet Dão av Herr Madeira, en välkänd vinproducent i framkant

2023 ZWIEGELT KIESELSTEIN, CLAUS PREIZINGER,

ÖSTERRIKE GL 170 KR / 775 KR

Her Claus är en av landets mest kända naturvinsmakare och hans viner är alltid fulla av energi. Här druvan Zweigelt... josig, fräsch, pigg, kul, lättdrucken och alldeles ljuvlig. Ska drickas svalt, gärna med slutn ögon. Enjoy!

2021 SELLA DELL'ACUTO, ARNALDO ROSSI, ITALIEN

GL 195 KR / FL 875 KR

100% Sangiovese på det mest naturliga väg, mitt i Toscana! Körsbärsfruktig, lingonmys, örtighet, fin syra, livlig och pigg. Krögaren och eldsjelen Arnaldo Rossi var en av de första i Italien att introducera naturliga viner för över 20 år sedan. Här en av hans favoriter, Sangiovese... som betyder Jupiters blod.



MANADENS VIN

2022 BARNABÉ PINOT NOIR, LIGI WINE, FRANKRIKE

GL 140 KR / FL 575 KR

Klunkvänlig, härlig frukt med mjuka tanniner, mogna färska björnbär och fin kryddighet. En favorit från västra delen av Languedoc som genom svala vindar från Atlanten med stora temperaturskillnader ger ett friskt och härligt vin.

2023 ASLA, LEONARDO BUSSOLETTI, ITALIEN

GL 145 KR / FL 855 KR

Vi är i Umbrien på en magisk vingård bland cypresser och pastorala landskap. Precis som i tavlan. Den lokala druvan heter Ciliieggiolo och är väldans bjussig med stor fruktig doft. Medelfylligt, elegant med rödbäriga toner av körsbär och örter. Direkt ur plats och landskap! Biodynamiskt totale.

2024 BEAUJOLAIS NOVEAU, JEAN FOILLARD,

FRANKRIKE GL 155 KR / FL 700 KR

Nyskördat och ett riktigt färskt primörvin, traditionen bjuder en årlig premiär tredje torsdagen i november. Lätta, enkla förtjusande viner. Monsieur Foillard bjuder här in till en kvalitets-noveau; josigt och lätt med hög syra, samtidigt fint djup och längd.

2017 GRAN CAUS, CAN RAFOLS DELS CAUS, SPANIEN

GL 200 KR / FL 910 KR

Ett härligt mörkmulligt balanserat vin med tokmycket av allt. Vi är hos Can Rafols dels Caus i Penedès. Hälften Merlot och resterande på druvorna Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc. Äldre vinrankor, handskördat, lagrat i 12 månader på fransk ek och minst sex år på flaskan.



SÖTT & GOTT

PANDORGA PAXARETE, COTA 45, SPANIEN
8 CL 110 KR

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

1999 AUSBRUCH, RENNER & RENNERSISTAS, ÖSTERRIKE 6 CL 140 KR

2001 TROCKEN BEERENAUSSLESE, RENNER & RENNERSISTAS, ÖSTERRIKE 6 CL 140 KR

NV VINHA DOS TRINTA, AMEZTOY & ALMEIDA, PORTUGAL 6 CL 150 KR

MANOELLA TAWNY PORTWINE 10 YEAR, PORTUGAL 8 CL 125 KR

2019 SAUTERNES, CHATEAU HAUT-CLAUVERIE, FRANKRIKE 8 CL 140 KR

2023 MOSCATO D'ASTI, TRAVERSA, ITALY 8 CL 125 KR

10 YEAR OLD VINHO MADEIRA WINE, BARBEITO 8 CL 145 KR

2022 VALOKKI HJORTRON, AINO WINERY, FINLAND 4 CL 140 KR

2013 TOKAJI ASZU, DOMAINE ZEMPLEN, UNGERN 6 CL 155 KR



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 MANZANILLA, BODEGAS BARON GLAS 8 CL 75 KR

MICAELA AMONTILLADO, BODEGAS BARON GLAS 8 CL 110 KR

MICAELA CREAM, BODEGAS BARON GLAS 8 CL 75 KR



SPRIT

KR/CL

COGNAC

Frapin XO VIP 45 kr/cl

GIN

Stockholms Bränneri Pink Gin, Sverige 25 kr/cl

Stockholms Bränneri Dry Gin, Sverige 25 kr/cl

Norrbottens Destilleri Forest 25 kr/cl

Norrbottens Destilleri Mountain 25 kr/cl

Hven Organic Gin, Sverige 25 kr/cl

Hven Stella Nova, Sverige 25 kr /cl

G Gin Gold Österlen finish Gin, Skånska

Spritfabriken 25 kr/cl

ROM

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela 30 kr/cl

Diplomatico Planas, Venezuela 25 kr/cl

WHISKEY

High Coast Whiskey HAV 25 kr/cl

High Coast Whiskey TIMMER 25 kr/cl

Agitator Blended Whiskey 20 kr/cl

Agitator Single Malt Rök 25 kr/cl

Agitator Single Malt 30 kr/cl

CALVADOS

Ingrid Marie XO, Pomologik 35 kr/cl

SPIRITUOSA

Marolo, Grappa di Barbaresco, Italien 35 kr/cl

Mezcal Union el Joven, Mexico 30 kr/cl

Cascina delle Rose Grappa di Barbera, Italien 28 kr/cl

Eau de Vie, Vielle Prune, Frankrike 25 kr/cl

Eau de Vie, framboise, Frankrike 25 kr/cl

Lotima Digestif, Skåne 20 kr/cl

Bränneslyckan Ädeldestillat, Skåne 20 kr/cl

Akvavit Skrea Backe, Halland 20 kr/cl

Loiten Akvavit, Norge 20 kr/cl

Fernet-Branca, Italien 20 kr/cl

LIKÖR

Liqore di Ciliegia Etna, Rossa Agricola, Sicilien 25 kr/cl

Fläderlikör, Spriteriet, Sverige 30 kr/cl

VERMÚT & Co

Vårt hetaste tips på en riktigt solig drink!

För skön Barcelonavajb på Swedenborgsgatan.

ROSÉ VERMOUTH, SPRITERIET, SVERIGE

8 CL 135 KR

Starkvin kryddat med hallon, ros, timjan och malört. Sommar på flaska!

CARPANO ANTICA FORMULA, ITALIEN 8 CL 140 KR

En italiensk klassiker! Fina toner av pomerans, torkade körsbär, vanilj, muskotblomma och malört. Baserad på kvalitetsvin från Piemonte som blandas med örter och sött starkvin från södra Italien.

SVENSK VERMOUTH, SPRITERIET, SVERIGE

8 CL 145 KR

Svensk Vermouth är gjord på Solaris från Arilds Vingård som ligger på Kullaberg i Skåne. Massa toner av citrus, fläder och ny-slungad honung. Kryddningen i år är med bronsfänkål från Rosendals Trädgård i Stockholm, päron och äpplen från utvalda trädgårdar, malört från västkusten och förra årets hösthonung från Ljungskile.

All Vermút kan du få med Sodavatten 20 kr



SANTONI AMARO, ITALIEN

8 CL 110 KR

Staden Florens på flaska! Amaro betyder bitter på italienska och Santoni är en hyllning till Florens. En Amaro kan drickas på många olika vis; Njut som en spritz tillsammans med vår Prosecco eller bara med is eller som ett fint avslut efter maten - en digestif.

FATÖL, FLASKÖL & BURKÖL

FATÖL- ALLTID HOS OSS

BRYGGMÄSTARENS BÄSTA EKOLOGISKA

40 CL 90 KR, GALOPP 20 CL 65 KR

Ljus lager på bästa svenska eko-vis. Brödig, fruktig, blommig...

BRON INDIA PALE ALE, ÅBRO BRYGGERI

40 CL 95 KR, GALOPP 20 CL 70 KR

Frisk, fräsch IPA som passar närsom till vadsom. Torr, fylld, tydlig humle med fin efterbeska.

LUZ MEXICAN LAGER 4,4%, OMNIPOLLO 75 KR

Härlig glutenfri mexikansk majslager bryggd med malenahumle som ger lite mer fylldhet och karaktär än brukligt.

ZODIAC IPA, OMNIPOLLO 33 CL 80 KR

En ikonisk långkörare till IPA bryggd med en blandning av Simcoe, Citra och Centennial-humle



MAGISKT

HALLONSUR, SURÖL, STOCKHOLM BREWING CO

33 CL 3,5% 85 SEK

Hallon. Punkt.

MAZ OAT PALE ALE, OMNIPOLLO 33 CL 85 KR

Välbalanserad, där stora mängder havremalt ger en mjuk och fylld munkänsla medan den dubbla torrhumlingen skänker karaktär och blommiga, smått örtiga toner.

PORTER, SUBBE BRYGGERI, VARBERG

33 CL 7% 90 KR

En smarrig matöl som passar till mycket, framför allt lite tyngre rätter som hör de mörkare årstiderna till. Stor maltig kropp med en tydlig beska från humlen, toner av choklad, knäck, rostade nötter och nybakade kakor.

BESSERWEISSER, STOCKHOLM BREWING CO

44 CL 105 KR

Svenskt veteöl från bryggeriet i stan, i alla fall ett av dom. Här pumpar de på med finfina aromer av klöver och banan. Jajamän!

NILS OSCAR SÖDERMALMS PILSNER

50 CL 115 KR

En ljus pilsner i tjeckisk stil. Maltig kropp med frisk beska.

NOA PECAN MUD CAKE, IMPERIAL STOUT,

OMNIPOLLO 33 CL 11% 135 KR

Rostad bränd söt smak av alkohol, choklad, vanilj, torkad frukt, kaffe, kola, kokos och mörkt bröd. En komplex och trevlig öl att dricka som sällskapsdryck eller till efterrätt av choklad. Typ som en efterrätt i sig.

CIDER

BRUT NATUR CIDER, 103 HJULSJÖ, HÄLLEFORS

33 CL 125 KR

Kan det bli mer vinöst och hantverksmässigt från en svensk cider? Här 100% vildäpplen från ett träd intill ladugården hos det här kreativa paret utanför Nora. De har skapat en knastertorr och brödig cider med krispig syra och fin kropp. Spontanjäst, opastöriserad, ofiltrerad och utan tillsatt socker. Totalnjut!



HATTEN
AV

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 krumsprång.

ALKOHOLFRIHETER



STENKULLA MINERALVATTEN

33 CL 45 KR / 85 KR 75 CL

KOLA, SMÅLANDSBRYGD 59 KR

Vår tejk på Coca Cola, fast ännu godare, ännu bättre.
Ett stiligt hantverk från de Småländska skogarna.

APÉRO, STOCKHOLMS BRÄNNERI 65 KR

Ekologisk pigg, kryddig, bärig smak med lite bitterhet

TÖRST, SVENSK NATURLIG EKOLOGISK LÄSK 65 KR

Hallon

NORRLANDS KOMBUCHA 75 KR

Hjortron eller Blåbär



BESKOWS BRUT NATUR, HAVTORN ELLER

SVARTA BÄR 25 CL 65 KR

Mousserande hantverksdrycker med lägre sötma.

BLANC DE BLANC, RICHARD JULIN

GL 75 KR / FL 330 KR

ÄPPELMUST POMOLOGIK 25 CL 55 KR

Hantverksmust 100% Ingrid Marie

POMOLOGIK HOPPLE 25 CL 85 KR

Alkoholfri hantverkscider med humle

BESKOWS, VY MÅLTIDSDRYCK, BJÄREHALVÖN

Skåne & Småland 25 cl **98 KR**

LITE ELLER INGEN ALKOHOL ALLS I ÖLEN!

Bryggmästarens Alkoholfria 0,5% 55 kr

Omnipollo Maz Oat Pale Ale 0,3% 69 kr

