



GLASLISTA

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! Vældans välkomna!

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



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

EXKLUSIVA GLASET



2020 JURASSIQUE, DOM DE LA RENARDIÈRE, JURA, FRANKRIKE

235 kr / glas

Coravin - vad är det?

Ett fiffigt verktyg som gör att du kan prova
viner vi annars enbart säljer på helflaska.
En mindre revolution, om du frågar oss!



EN VARM GODING

Swedish Coffee 155 kr

5 cl Agitator Premium Craft Whiskey
bryggkaffe, grädde

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.

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

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, Caesardressing, rostade pumpafrön.
Tillägg - krispig Coppa (lufttorkad karré)

LIBAPIZZOR

Tomat burrata 175 kr

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

Rödbeta Getost Skärvången 175 KR

Creme 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

SNACKS

Naturella tempechips 65 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



OST & CHARK

Gårdsostar

Hvida Damen och Efterglöd Arla Unika, Almnäs Tegel Almnäs Bruk

Chark från Grönby gårdscharkuteri

Ekologiskt, helt utan tillsatser och näruppfött.

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

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

Salami Rostad vitlök och rosmarinsalami

Osttallrik, hemgjord marmelad

Liten 195 kr / Stor 295 kr

Charktallrik, Oliver

Liten 195 kr / Stor 295 kr

Ost- och charktallrik, hemgjord marmelad,

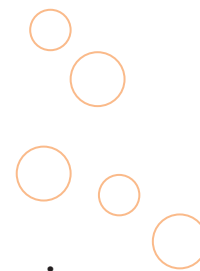
Liten 195 kr / Stor 295 kr

SÖTT AVSLUT

Hemgjord Chokladtryffel 45 kr

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

MOUSSERANDE PÅ GLAS



**Tintarella Brut Rosé,
Vinhof Oksamytnoe, Ukraina
gl 135 kr / fl 655 kr**

Ett bubbel 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 du Jura,
Domaine de Montbourgeau,
Frankrike gl 175 kr / fl 875 kr**

Härliga bubblor från Jura med 100% Chardonnay från ett fint läge där vingården omges av Juras vackra bergstoppar intill staden L'Etoile. Ett friskt och fruktigt vin med komp av citrus och gröna äpplen. En riktig fullträff till Cremant, tycker vi.

**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.

**2023 Dumange Pet Nat, Spanien
gl 175 kr / fl 910 kr**

Druvan heter Xarel-lo Vermell och kommer från Anoia i Katalonien. Bästa området för härligt bubbel. Handskördat och spontanjäst med omsorgsfulla metoder. "The Sunday Wine Lovers" kallar dom sig själva... en solklar 10-poängare för den här fina bubbelpangaren.

Pet Nat = Petillant naturel
= naturliga bubblor

HUSCHAMPAGNE

**NV Blanc de blancs, André Moussy,
Frankrike
gl 195 kr / fl 995 kr**

Vår njutarvänliga Champagne! Etthundra procent Chardonnay som ger dig en pigg skjuts av gröna äpplen, lime och citron med en ljuvlig mousse! Champagnehuset Moussy är relativt ungt, drivs idag av sonen Julien Moussy och egenomarna 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!

VITT PÅ GLAS

Alla glasviner serveras även som smakglas 8cl och på halvkaraff 37,5 cl

MÅNADENS VIN

2023 Riesling trocken, Weingut Walter, Tyskland gl 145 kr / fl 625 kr

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

2020 Tsinandali, Mildiani, Georgien gl 145 kr / fl 675 kr

Tsinandali är namnet på den mest kända vin-appellationen i Georgien där man gör just den här stilen; fräscha krispiga viner med citrus, vita blommor och mineralitet.

2019 Adènzia Rosso, Cristo di Campobello, Italien gl 155 kr / fl 695 kr

Mums... här kan du njuta skönsång på vit persika, ananas och fräsch fruktighet tillsammans med bra syra. Vi är på Sicilien och samsas med de lokala druvorna Grillo och Insolia. Handskördad, lagrat på ståltank och tre månader på flaska.

2020 Chateau de Chantegrive, Frankrike gl 160 kr / fl 720 kr

Vita Bordeauxviner! Rafflande goda, i den här pavan på de vanliga druvorna Sémillon och Sauvignan Blanc. Vinet är ekfatslagrat och har mycket av allt, ett riktigt "bang for the buck".

2022 Grillo, Possente, Italien gl 175 kr / fl 875 kr

Fylligt, lite persika, äpple och ananas. Härligt matvin eller som solokvist. Druvan Grillo är en druva som finns över hela Sicilien. Den är också huvudperson i Marsalavinerna. Här är den dock på ett helt annat vis. Spontanjäst i ståltank och ett synnerligt trevligt, friskt och härligt vin.

2020 Chinon Blanc, Pierre & Bertrand Couly, Frankrike gl 180 kr / fl 815 kr

En krispig och supertrevlig Chenin Blanc från Chinon i appellationen Touraine. Där är så vackert så man dör! Det här vinet är precis som producenten beskriver; full av platsens uttryck, luften, jorden, vinmakarens intentioner och ambitioner. Vad tycker du?

2022 Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes, Dom Elodie Roy, Frankrike gl 190 kr / fl 855 kr

Den vackraste ljustgula färg, som en sinnlig som-margardin... Aromer av färsk frukt och lätt behaglig citrondoft. Fin livlighet och syra. En ung kvinnlig vinmakare har övertagit sina föräldrars vingård efter många år på ett av de stora vinhusen. En up'n coming vinproducent i Bourgogne vi kommer följa framåt. Toknjut!

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 ck 435 kr / 100 cl 795 kr

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

2022 Malvasia Bulli, Italien gl 145 KR / fl650 kr

Här ett ljuvligt orangevin! Vi susar till hjärtat av vindistriktet 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.

2021 Verbum Arinto, Penho, Portugal

gl 175 kr / fl 875 kr

Ett lätt, väldans lätt orangevin med kort skal-kontakt. Friskt och fräscht. Vi är i Vinho Verde området, i en biodynamisk odling hos Ricardo Moreira som sköter sin allt med största omsorg för att leverera druvor av högsta kvalisort. Den lokala druvan Arinto anses vara Portugals "Chablis".

2015 Jakot, Franco Terpin, Italien

gl 220 kr / fl 995 kr

Ett fantastiskt orangevin! Druvmusten av druvan Tocai Fruilano 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 härlig rosé på druvorna Cabernet Sauvignon och Merlot från City Winery Odessa i Odessa.

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.

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 jositgt och lättsamt vin från vindistriktet Dão av Herr Madeira, en välkänd vinproducent i framkant

MÅNADENS VIN

2022 Barnabé Pinot Noir, LGI Wine, Frankrike gl 140 kr / fl 630 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.

2024 Chrysalide, Romauld Valot, Frankrike gl 145 kr / fl 655 kr

Nyskördat och ett riktigt färskt primörvin från Beaujolais! Ett lätt, enkelt och förtjusande vin. Josigt och eteriskt med hög syra, samtidigt med djup och längd.

2023 Asla, Leonardo Bussoletti, Italien gl 145 kr / fl 695 kr

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

2020 Qvevri Bouquet, Mildiani Family, Georgien gl 160 kr / fl 695 kr

Här ett riktigt powerhouse som uppfyller vinterns alla kralliga stunder. Laddat med 100% av den lokala superdruvan Saperavi. Vi befinner oss i vindistriktet Kakheti och vinet är vinifierat i klassisk stil med qvevri, det vill säga vinet lagras under mark i stora amforor. Här bjuds vi på mörkdjup röd färg, torkad frukt, kryddighet och allmänt lyckorus.

2021 Ceps Naus, Celler Pasanau, Spanien gl 195 kr / 875 kr

Vi är mitt inne i Priorat i en virvel av mulligt, kralligt, torkad frukt, läder och allmänt vintermys. Druvorna Garnatxa, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon delar här på gracerna. Vinet har legat på ekfat i sju månader.

2022 Attila, Lings of the Huns, Weinhof Haider, Österrike gl 200 kr / fl 925 kr

Paret Eva och Berthold Haider i Burgenland har en imponerande vinkvalitet i sina fingertoppar. Druvorna Zweigelt, Blaufränkisch och Cabernet Franc skapar en synnerligen elegant kombination. Biodynamiskt, koncentrerat, kraftfullt och riktigt välgjort.

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 Beerenauslese,
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-Claverie, 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,
Ainoa 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



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 Äldeldestillat, 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 Ciliegi 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.
All Vermút kan du få med Sodavatten **20 kr**

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 blan-
das 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 Rosen-
dals Trädgård i Stockholm, päron och äpplen från
utvalda trädgårdar, malört från västkusten och
förra årets hösthonung från Ljungskile.



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, fyllig, tydlig humle med fin efterbeska.

Luz Mexican Lager 4,4%, Omnipollo 75 kr

Härlig glutenfri mexikansk majslager bryggd med malenahumle som ger lite mer fyllighet 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

Hallonsur, SURÖL, Stockholm Brewing Co 33 cl 3,5% 85 kr

Hallon. Punkt.

Maz Oat Pale Ale, Omnipollo 33 cl 85 kr

Välbalanserad, där stora mängder havremalt ger en mjuk och fyllig 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

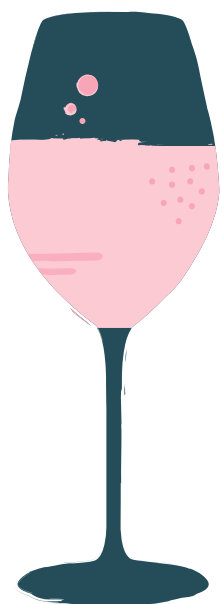
Brut Natur Cider, 103 Hjulsjö, Hällefors 33 cl 125 kr

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!

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.

ALKOHOLFRITT



Stenkulla mineralvatten
33 cl 45 kr 75 cl 85 kr

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 65 kr

Svensk naturlig ekologisk läsk, Hallon

Norrlands Kombucha 75 kr

Hjortron eller Blåbär

Beskows Brut natur 25 cl 65 kr

Havtorn eller svarta bär
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 MÅLTIDSDRYC, 25 cl 98 kr

Bjärehalvön, Skåne & Småland

Lite eller ingen alkohol alls i ölen!

Bryggmästarens Alkohol fria 0,5% 55 kr

Omnipollo Maz Oat Pale Ale 0,3% 69 kr