

## Rødvine

**Uno/Due/Cinque, Primitivo Del Salento - Italien** **By glass** 75,- **1/1 fl** 285,-

Klassisk Italiensk primitivo. Masser af fylde, let krydret og med masser af modne blomster.

**Prøv den til vores Arctic Burger!**

**Jean Loron, Domaine du Sabot, Beaujolais - Frankrig** 315,-

Ung, let, sprød og frisk Beaujolais. Åbner sig i glasset og byder på masser af ribs og røde sensommerbær.

**Prøv den til vores rørte oksetatar!**

**Luigi Righetti, Valpolicella ripasso - Italien** 89,- 410,-

Vinøs, intens, saftig og kompleks Ripasso, med et krydret fadpræg, masser af kirsebær og bitter mandel. Lette tanniner som bliver komplimenteret af en velafbalanceret syre.

**Prøv den til vores oksehaleragout!**

**Chateau de Respide, Graves, Bordeaux - Frankrig** 435,-

Cabernet sauvignon/Merlot blend, når det er rigtig godt!

Utrolig frugtigt glas, med velafbalancerede tanniner og masser af solbærnoter.

**Prøv den til vores steak af oksefilet!**

## Rosé

**Brampton, Richard Duckitt, 2015 - Sydafrika** 375,-

Merlot/Pinotage blend. Et utroligt indbydende og forfriskende glas, som både i duft og smag byder på masser af sommerstemning, i form af jordbær, kirsebær og rosenblade.

**Prøv den til vores jordkokkesuppe!**

Såfremt De har spørgsmål til vinene, eller ønsker et bredere udvalg – Spørg venligst betjeningen!

## Mousserende vine

**Cremant d'Alsace, Hunawihl, Alsace, Frankrig.** 445,-

En delikat og frugtig Crémant, med flotte toner af citrus, nødder og fennikel.

**Pol Roger, Cuveé reserve, Frankrig (1/2 fl.)** 395,-

Winston Churchills favorithus.

Klassisk Champagne med fin dybde og en anelse fad.

**Naveran, Cava vintage, Rose, Spanien** 340,-

Frisk, frugtig og floral. En fin "allarounder", som udmærker sig både til aperitif og som ledsager til lettere retter. Et godt valg til vores tapas!

## Hvidvine

**Trimbach, Pinot blanc, Alsace – Frankrig** **By glass** 75,- **1/1 fl** 285,-

Frisk og tør, utrolig smidig og læskende.

Lagring på udelukkende ståltanke, gør vinen delikat og ligetil.

**Prøv den til vores friterede kammuslinger!**

**Alterra, Chardonnay, Pay d'Oc - Frankrig** 79,- 365,-

Klassisk, fyldig og eksotisk Chardonnay, med et hint af grønne æbler og kvæde. Et rigtig godt valg hvis man ikke er til bidende syre og mineralitet.

**Prøv den til vores stegte og marinerede kylling.**

**Jurtschitsch, Stein, Grüner Veltliner - Østrig** 375,-

En dyb og intens karakter udvikler sig hurtigt i glasset.

Vinen er rank, meget ren i stilen, en smule mineralsk.

**Prøv den til vores marinerede blæksprutte!**

**Philippe Tessier, Cheverny Blanc, Loire - Frankrig** 395,-

Et fantastisk blend på Sauvignon blanc og Chardonnay, giver denne vin en enestående karakter. Liflig og urtepræget, med god mineralitet og lette ferskennoter.

**Prøv den til vores pil selv krabbe!**

**Alastro Bianco, Planeta, Sicilien - Italien** 445,-

Charmerende Garganega blend, med udsøgt sprødhed, kombineret med en honningpræget fedme og et strejf af vanilje.

**Prøv den til dagens fisk!**