

Drikkemeny

Pizzanini

PREVIEW

Fatøl

	25cl	0,33l	0,5l
Frydenlund Pilsner 4.5%	kr 79	kr 95	
Gyllen strågul farge. Smak og aroma er balansert mellom humle, malt og gjærfruktighet.			
<i>Passer til pizza, pastaretter, lys sjømat, kylling, svin, spekemat og milde oster.</i>			
Carlsberg Pilsner 4.5%	kr 79	kr 95	
Lys strågul farge. Smak og aroma er preget av en lett fruktighet med toner av eple, og høy og hasselnøtt fra malt.			
<i>Passer til lyst kjøtt, pastaretter, pizza, salater, fisk og skalldyr.</i>			
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	kr 89	kr 109	
Lys strågul farge med et sløret utseende. Smak og aroma er svært fruktig med hint av fersken, aprikos, sitrus, loff og et lett krydret preg.			
<i>Egner seg godt som aperitif, skalldyr, hvit fisk og fruktbaserte desserter.</i>			
Kronenbourg 1664 Lager 5%	kr 89	kr 109	
Gyllen på farge. Smak og aroma er ren og lett, preget av humle og malt i harmoni, og har en lav bitterhet.			
<i>Egner seg godt til lyst kjøtt, pastaretter, pizza, salater, fisk og skalldyr.</i>			
Brooklyn Lager 5.2%	kr 89	kr 109	
Ravfarget. Smak og aromaen er preget av sitrus og grapefrukt fra humle i god balanse med kjeks og brød fra malt.			
Medium bitterhet.			
<i>Egner seg godt til hamburger, pizza, grillmat, svin, kylling og snille oster.</i>			
Grimbergen Blonde 6.7%	kr 79		
Lys og fyldig belgisk ale med krydret og fruktig karakter.			
<i>Passer spesielt godt til kraftige oster, men er også fin til fyldige fiskeretter og lyst kjøtt.</i>			

Flaskeøl

	Flaske	
Ringnes Lite 4.3%	kr 72	
Gyllen farge. Ølet er glutenfritt. Smak og aroma er ren med en fin balanse mellom malt, humle og gjærfruktighet.		
<i>Passer til glutenfrie pizza og pastaretter, lys sjømat, salat, kylling og svin.</i>		
Tuborg Lime Cut 4.5%	kr 72	
Strågul øl med noe sødme, lav bitterhet og hint av lime.		
<i>Egner seg til meksikansk mat, etniske sterkt krydrete retter, barbecue, hamburgere, pizza, salater og sushi.</i>		
Carlsberg Pilsner 4.5%	kr 72	
Lys strågul farge. Smak og aroma er preget av en lett fruktighet med toner av eple, og høy og hasselnøtt fra malt.		
<i>Passer til lyst kjøtt, pastaretter, pizza, salater, fisk og skalldyr.</i>		
Brooklyn East IPA 6.9%	kr 99	
Ravfarget med et tett hvitt skum. Smak og aroma er rik på humlepreg som går mot sitrus og furu. Kraftig bitterhet.		
<i>Egner seg godt til sterk mat, spesielt asiatisk og meksikansk, og oster.</i>		
Hveteøl på flaske	kr 109	

Øl uten Alkohol

Kronenbourg 1664 Blanc sans alcohol

Lys strågul farge med et sløret utseende. Fruktig med lav bitterhet og et hint av fersken, koriander og sitrus.

Passer godt som aperitif eller til skaldyr, hvit fisk og fruktbaserte desserter.

Munkholm Original

Lys strågul pils som er balansert mellom maltsødme og bitterhet

Egner seg til pizza, pastaretter, lyse kjøttretter, hvit fisk, omelett og salater.

Flaske

kr 54

kr 44

Mineralvann

Pepsi Max

Flaske(Cola, Zero, Fanta, Sprite)

Dispenserbrus 0,5 (Ikke på hjørnet)

Or-Ju Appelsinjuice

Mozell Eplemost

Fuze iste

Farris Naturell

Bonaqua(blå og gul)

Kuli(0,25)

Flaske 50cl

kr 45

kr 45

kr 55

kr 45

kr 45

kr 45

kr 45

kr 45

kr 29

Cider på flaske

Smirnoff Ice 4%

Somersby Secco 4.5%

Somersby Sparkling Rosé 4.5%

Somersby Pear Cider 4.5%

kr 78

kr 78

kr 78

kr 78

A dark grey octagonal badge with a white border. Inside, the words "We Recommend" are written in a white, sans-serif font, with "We" on the top line and "Recommend" on the bottom line.

We
Recommend

Rødvin

Flaske

Husets Vin I Glass(rød, hvit, rosé og prosecco) 89,-

Granatello Rosso 12%

kr 379

Ueiket vin, med duft og smak av solmodne mørke bær. Både skogsbær og kirsebær er fremtredende, med lette kryddertoner. Frisk og god ettersmak med bløte tannin

Passer til lettere retter av kylling, pasta og pizza, gjerne godt krydret og tomatisert.

Finca de Oro 13%

kr 409

Fruktaroma i retning av skogsbær og rød bærfrukt med hint av krydder. Behagelige integrerte tanniner. Vinen er ueiket.

Passer til ulike typer kjøttretter, gjerne med kraftig tilbehør og tilsmakt med krydder og urter.

Varej Barbera Piemonte 13%

kr 419

Frisk og bærfruktig vin med mye smak av kirsebær og saftige mørke bær. God ettersmak og syre, med lite tanniner.

Egner seg godt til enklere retter som pasta, pizza, grillmat og hvit fisk.

Salvalai Valpolicella Classico 12.5%

kr 459

Frisk aroma av kirsebær og sylrig frukt. Saftig struktur med moderate tanniner. Typeriktig med et snev av bittermandel i avslutningen.

Passer til lettere matretter av kylling og svin, men og til hvite fiskeretter. I tillegg er dette også et godt alternativ til julemat som ribbe og pinnekjøtt.

Monile Ripasso Valpolicella 13.5%

kr 489

Konsentrert aroma av kirsebær, litt mørk sjokolade og mandel i avslutningen. God struktur med bløte, integrerte tanniner og fin fruktsødme

Egner seg godt til kjøttretter med en del krydder, viltretter og smaksrike, salte oster, samt til hvit fisk som skrei.

Atorrante Malbec

kr 419

Frisk duft av solmodne, lett sylrige mørke bær. Med smak av plommer, kirsebær og en saftig munnfølelse. Noe tørkede krydderurter og et veldig lett tanninbitt

Fint følge til svin og lam, til biff og annet rødt kjøtt.



Hvitvin

- Granatello Bianco 12%** Flaske
kr 378
Lett duft av frukt og hvite blomster. Smak av sitrus og epletoner.
Passer til lettere retter av mager fisk og skalldyr. Et godt hvitt alternativ til tapas.
- Jon Josh Chardonnay 12%** kr 409
Rent og friskt eplepreg med duft og smak av tropisk frukt av det gule slaget. Avsluttes med en god syre.
Passer til lettere retter som salat, kylling og fisk.
- Mastia Soave 12%** kr 409
Dufter av gul, tropisk frukt, eple og lette blomstertoner. Tørr og frisk, grønt urtepreg på smak og frisk syrlighet i finish.
Passer godt til enkle pastaretter med kremet saus, men er også fin til salater, kylling og fiskeretter.
- Dreissigacker Organic Riesling Trocken 12%** kr 429
Aroma preget av sitrus, eple og fersken, samt hint av mineraler. Tørr og saftig, god fruktkonsentrasjon og lengde.
Passer til skalldyr, fisk og asiatiske lett krydrede retter. Også en fin match til julemat som ribbe, pinnekjøtt og lutefisk.
- Victor Berard Chablis 12.5%** kr 509
Klassisk tørr chardonnay fra Chablis, med kalkpreget mineralitet og aroma av sitrus og grønne epler.
Passer til klassiske retter som kamskjell, østers og hvit fisk.

Rosévin

- Vitti Negroamaro Rosato 12.5%** Flaske
kr 409
Saftig rosévin med fruktaroma mot røde frukter som bringebær og rips.
Passer til all «rosa» mat som dampede blåskjell, tigerreker, laks, ørret. Passer også til kylling og lette kalveretter.

Musserende og Champagne

	Flaske	
Vignana Prosecco Extra Dry 11%		kr 399
Delikat aroma av gråpærer og hvit stenfrukt. På smak finner vi hvit fersken og honningmelon. Frisk og fruktig ettersmak.		
<i>Passer til enkle matretter som sushi, salater og lette sommerretter.</i>		
Taittinger Brut Réserve 12.5%		kr 709
Flotte bobler med smak av eple og sitrus, lette kjekstener og noe mineralitet. En knusktørr (brut) musserende vin med en krisp og frisk finish.		
<i>Passer til sushi, skalldyr og sjømat. Champagne passer til det meste!</i>		

Drinker

Irish coffee	kr 109
Gin & Tonic	kr 109
Aperol Spritz	kr 109
Vodka & Burn	kr 109
White Russian	kr 109
Born to Be Wild	kr 109
Fjellbekk	kr 109
ANDRE ØNSKER - SPØR SERVITØREN: 109,-	

Shots

Sambuca	kr 109
Jägermeister	kr 109
Gammel Dansk	kr 109
Akevitt	kr 109
Tequila	kr 109

Likører/Liqueurs

Cointreau	kr 109
Baileys	kr 89

Cognac

Bache-Gabrielsen 3 Kors	kr 109
Otard VSOP	kr 129

Kaffe

Kaffe/te	kr 30
Espresso enkel/dobbel	kr 29 kr 39
Cappuccino	kr 32
Caffé latté	kr 32
Caffé mocca	kr 35
Sjokolade	kr 32

PREVIEW

