

# VIN

## BOBLER & ROSÉ

Spanien  
**Aurum, Cava** ..... 85/390,-  
*Tør, intens og cremet og en lang finish.*

Hverdagens rose  
**Spørg tjeneren** ..... 70/310,-  
*Ligetil og enkel vin, til hverdags-brug.*

## HVIDVIN

Califonien, USA  
**Chardonnay, "Kalpela" 2019** ..... 80/445,-  
*Citrus, estragon og mango.*

Frankrig  
**Riesling, Cave du Roi, 2020** ..... 90/445,-  
*En Riesling, der er tør med skøn frisk syre og klar frugt.*

Spanien  
**Sauvignon Blanc "Pandra", Bodegas Pandra, D.O. Rueda 2022** ..... 90/450,-  
*Meget aromatisk. Trør frugtig og krydret.*

Frankrig  
**Saint-Bris 2020** ..... 455,-  
*Sauvignon blanc. Frisk syre, let frugt.*

Hverdagens hvide  
**Spørg tjeneren** ..... 70/310,-  
*Ligetil og enkel vin, til hverdags-brug.*

## RØDVIN

Califonien, USA  
**Pinot Noir "Kalpela" 2019** ..... 80/445,-  
*Kirsebær, violer og jordbær. Syre i balance.*

Veneto, Italien  
**Seduchi, Veneto Rosso** ..... 90/465,-  
*Saftig og fyldig vin med masser af varm charme.*

Toscana, Italien  
**Chianti Classico Riserva, Borgo Scopeto, 2020** ..... 95/475,-  
*Klassisk Chianti lækkerbisen. Fyldig og elegant.*

Castilla, Spanien  
**Real Compañía de Vinos, 2018** ..... 85/380,-  
*Klassisk spansk tempranillo. Masser af smag.*

Hverdagens røde  
**Spørg tjeneren** ..... 70/310,-  
*Ligetil og enkel vin, til hverdags-brug.*

## DESSERT & PORTVIN

Loire, Frankrig  
**Coteaux du Layon, 2017** ..... 85,-  
*Fyldig sødme, blød syre og æbler & pære.*

Barossa Valley, Australien  
**Old Codger Tawny Port** ..... 70,-  
*Klassisk portvin med rosin- og valnøddenoter. Varm afslutning med bløde tanniner.*

Italien  
**Paloma's House Vermouth** ..... 70,-  
*Krydret og afrundet sødme.*

