

# VINOS

## BLANCO

Tabali	<i>Chile</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	460/115:-
Castillo de Molina	<i>Chile</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	460/115:-
Cono Sur Single Vinyard	<i>Chile</i>	<i>Riesling</i>	480/120:-
Masi Passo Bianco	<i>Argentina</i>	<i>Pinot Grigio, Torrontes</i>	480/120:-
Tilia	<i>Argentina</i>	<i>Chardonnay</i>	450/110:-
Altos del Condor	<i>Argentina</i>	<i>Chenin, Torrontes</i>	370/90:-
Graffigna	<i>Argentina</i>	<i>Pinot Grigio</i>	425/105:-
Catena Alta	<i>Argentina</i>	<i>Chardonnay</i>	750:-
Colomé	<i>Argentina</i>	<i>Torrentes</i>	495/125:-
Stoneleigh Marlborough	<i>Nya Zeeland</i>	<i>Riesling</i>	495/125:-
Trimbach AOC Alsace	<i>Frankrike</i>	<i>Riesling</i>	520:-
Walnut Collectables	<i>Nya Zeeland</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	540/135:-
Eroica	<i>USA</i>	<i>Riesling</i>	680:-
Ste Michelle	<i>USA</i>	<i>Riesling</i>	490/120:-
Black Stallion	<i>USA</i>	<i>Chardonnay</i>	520/130:-
Pazo	<i>Spanien</i>	<i>Albarinho</i>	550/140:-
Pazo	<i>Spanien</i>	<i>Albarinho</i>	980 :- magnum
Trimbach AOC Alsace	<i>Frankrike</i>	<i>Riesling</i>	1040:- magnum

## ESPUMOSO

Mumm Cordon Rouge	<i>Frankrike</i>	725/120:-
Mumm Cordon Rouge	<i>Frankrike</i>	1450:- magnum
Mumm Cordon Rouge Rosé	<i>Frankrike</i>	825:-
Pol Roger	<i>Frankrike</i>	890:-
Pol Roger Brut Vintage	<i>Frankrike</i>	1200:-
Krug Grande Cuvée	<i>Frankrike</i>	2650:-
Dom Perignon Vintage	<i>Frankrike</i>	2100:-
Campo Viejo Cava	<i>Spanien</i>	525/85:-
Petit Alba Cava	<i>Spanien</i>	625:-
Richard Juhlin (alkoholfri)	<i>Frankrike</i>	390/65:-

## ROSADO

Minuty	<i>Frankrike</i>	<i>Cinsault, Grenache, Tibouren</i>	560:-
Jacobs Creek	<i>Australien</i>	<i>Shiraz</i>	390/95:-
La Croix	<i>Frankrike</i>	<i>Cinsault, Grenache</i>	390/95:-

## TINTO

Tabali	<i>Chile</i>	<i>Pinot Noir</i>	540/135:-
François Lurton Humo Blanco	<i>Chile</i>	<i>Pinot Noir</i>	720:-
B.P. Rothschild Escudo Rojo	<i>Chile</i>	<i>Cab.Sauv, Carmenère, Syrah, Cab.Franc</i>	450:-
San Pedro	<i>Chile</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	495/125:-
Don David	<i>Chile</i>	<i>Syrah</i>	580:-
Cono Sur Single Vinyard	<i>Chile</i>	<i>Merlot</i>	480/120:-
Tabali	<i>Chile</i>	<i>Syrah</i>	540/135:-
François Lurton Clos de Lolol	<i>Chile</i>	<i>Carmenère, Syrah, Cab. Sauv, Cab.Franc</i>	650:-
François Lurton Alka	<i>Chile</i>	<i>Carmenère</i>	890:-
San Pedro 1865 Ltd. Edition	<i>Chile</i>	<i>Syrah</i>	890:-
Altair	<i>Chile</i>	<i>Cab.Sauv, Carmenère, Syrah, Cab. Franc, Petit Verdot</i>	1200:-
Masi Passo Doble	<i>Argentina</i>	<i>Malbec, Corvina</i>	495/125:-
Trapiche Estacion Bonarda	<i>Argentina</i>	<i>Bonarda</i>	495/125:-
Chacra 32	<i>Argentina</i>	<i>Pinot Noir</i>	1100:-
Altos del Condor	<i>Argentina</i>	<i>Tempranillo, Malbec</i>	370/90:-
Colomé	<i>Argentina</i>	<i>Malbec</i>	560/140:-
A Lisa	<i>Argentina</i>	<i>Malbec, Merlot, Petit Verdot</i>	620:-
Arnaldo. B	<i>Argentina</i>	<i>Malbec</i>	580:-
Tapiz Reserva Organic	<i>Argentina</i>	<i>Malbec</i>	620/155:-
Tomero	<i>Argentina</i>	<i>Malbec</i>	450/120:-
Trapiche Estacion Las Palmas	<i>Argentina</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	620:-
Tapiz Reserva	<i>Argentina</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	560/140:-
Masi Corbec Appassimento	<i>Argentina</i>	<i>Corvina, Malbec</i>	720:-
Tapiz Seleccion de Barricas	<i>Argentina</i>	<i>Malbec, Cab. Sauv, Merlot, Syrah</i>	690:-
Irony	<i>USA</i>	<i>Pinot Noir</i>	650/160:-
Zisola Nero d' avola	<i>Italien</i>	<i>Nero d' avola</i>	540:-
Marques de Murrieta Rioja	<i>Spanien</i>	<i>Garnacha, Graciano, Tempranillo</i>	495/125:-
Jakobs Creek	<i>Australien</i>	<i>Shiraz</i>	590:-
Columbia	<i>USA</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	520:-
Frog's leap	<i>USA</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	1200:-
Dalmau Rioja	<i>Spanien</i>	<i>Cab.Sauv, Graciano, Tempranillo</i>	1200:-

# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

San Miguel 0,0% / 32:-  
Easy Rider Non-Alco IPA / 38:-  
Supper Bubbelvatten / 35:-  
Alkoholfri Drink / 65:-  
Ginger Beer / 45:-  
Red Bull | Red Bull Sugarfree / 45:-  
Simply Cola / 45:-  
Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite / 35:-  
Jus de Pomme Artisanal Äppelmust / 55:- alt. 228:-  
Kaffe | Te / 32:-

## CERVEZA & SIDRA

¡LOLA! BY Supperfamiljen	<i>Sverige</i>	<i>Ljus Lager</i>	64:-
Cruzcampo fat 40 cl fat	<i>Spanien</i>	<i>Ljus Lager</i>	59:-
Sol	<i>Mexiko</i>	<i>Ljus Lager</i>	64:-
Aguila	<i>Colombia</i>	<i>Ljus Lager</i>	62:-
Tail of a Whale	<i>Sverige</i>	<i>Wheat Ale</i>	72:-
Sitting Bulldog	<i>Sverige</i>	<i>India Pale Ale</i>	66:-
Sleepy Bulldog	<i>Sverige</i>	<i>Pale Ale</i>	64:-
Gästkrän	<i>Fråga personalen om vad som är i säsong.</i>		72:-
La Cidraie	<i>Frankrike</i>	<i>Torr Cider</i>	59:-

## TABACO

Marlboro Red / 60:-  
Marlboro Gold / 60:-  
Marlboro Bright Beyond / 56:-  
Göteborgs rapé / 60:-  
General white / 60:-  
General portion / 60:-