

# RØDVIN

## SPANIA

glass / flaske

### **Attorante Malbec**

135 / 670

**Region: Mendoza**

**Drue: Malbec 100%**

Bløte tanniner med sødmefull fuktighet og hint av krydder.

Perfekt til kjøttretter. (Sulfitt)

### **Marqués de Chivé Crianza**

122 / 599

**Region: Catalonia, Emporadà Costa Brava**

**Drue: Tempranillo**

Dufter av røde bær med noe krydderpreg. Smaker av sødmefulle jordbær og lette tanniner i avslutningen. (Sulfitt)

### **El Renegado**

142 / 699

**Region: Valencia**

**Drue: Bobal 100%**

Middelsdyp rubinrød i fargen. Aroma av røde bær, skogsbær og moreller. En saftig og leskende munnfølelse og frisk avslutning.

En behagelig vin passende til fisk, lyst kjøtt og storfe. (Sulfitt)

### **Castillo Perelada 5 Finques**

160 / 799

**Region: Empordà**

**Drue: Cabernet Sauvignon 24%, Garnacha Negra 26%, Merlot 21%, Samsø 9%, Montastrell 3%, Cabernet Franc 1%, Syrah 16%**

Dyp rød i fargen. Aroma av røde og mørke bær, hint av urter dill og lakris. Noe innslag av fat. Fyldig og fruktig munnfølelse.

Balanserte tanniner med fast ettersmak. Passer til grillretter og er perfekt til lammekjøtt! (Sulfitt)

### **Campo Viejo Gran Reserva**

899

**Region: Rioja**

**Drue: Tempranillo 100%**

Mørke bær, tørket frukt, fat og vanilje. Fint utviklet. (Sulfitt)

### **Marqués de Vargas Reserva**

1049

**Region: Rioja**

**Drue: Garnacha 5%, Mazuelo 10%, Tempranillo (Tinto del Pais) 85%**

Dyp rødlilla farge. 15 måneders modning på amerikansk og fransk eik. Elegant, frisk og levende duft med hint av brente krydder.

Bløt og tydelig i smaken med flott struktur og elegante tanniner.

Passer til storfe, lam og oster. (Sulfitt)

### **Faustino Gran Reserva**

1099

**Region: Rioja**

**Drue: Graciano 7%, Tempranillo 80%, Mazuelo 5%**

Tradisjonell gjæring i rustfrie ståltanker. 12 måneder lagring på franske og amerikanske eikefat. En tett, intens kirsebærrød farge.

Aromaer av mørke bær, krydder og hint av lær. Saftig og fyldig bær karakter i munnfølelse. God friskhet med lang avslutning.

(Sulfitt)

## ITALIA

### Varej Barbera Piemonte

144 / 699

**Region: Piemonte**

**Drue: Barbera 100%**

Fruktig aroma med preg av røde bær og vanilje. Rund og sødme-preget med hint av røde bær og frisk ettersmak. Passer til storfe, lyst kjøtt og svin. (Sulfitt)

### Valpolicella Ripasso

169 / 829

**Region: Veneto**

**Drue: Corvina, Rondinella, Molinara**

Dyp rubinrød. Moden. Hint av kirsebær, tørket frukt og mørk sjokolade. Fruktdreven. God smak av mørke bær og litt svsker. (Sulfitt)

### Valpolicella Classico

699

**Region: Veneto**

**Drue: Corvina-Rondinella**

Ung og saftig, preg av røde bær og urter med en frisk ettersmak. Innslag av urter, blomst og mandel. (Sulfitt)

### Castiglioni Chianti

799

**Region: Toscana**

**Drue: Merlot 5%, Sangiovese 95%**

Dyp rubinrød farge. Aromaer av røde bær, modne plommer, nellik og pepper. Smak av røde bær med en frisk, krydret og leskende avslutning. Passer godt sammen med pastaretter, grillet kylling, biff og lagrede oster. (Sulfitt)

### Amarone

1299

**Region: Veneto**

**Drue: Corvina Veronese, Rondinella, Rossignola Negrara**

Dyp intens granatrød i fargen. Smak av kirsebær og maracas med et snev av krydret eik. En godt utviklet og nyansert vin med god fylde. (Sulfitt)

### MGM Roversi Barbaresco DOCG

1099

**Region: Piemonte**

**Drue: Nebbiolo 100%**

Middelsdyp rødfarge. Tiltalende og kompleks duft av røde bær, krydder og med innslag av rosenblader og te. Smaken er fyldig, fint strukturert med modne tanniner, god syre og konsentrasjon av komplekse bæraromaer og krydder. (Sulfitt)

### MGM Roversi Barolo DOCG

1299

**Region: Piemonte**

**Drue: Nebbiolo 100%**

Middelsdyp rødfarge, kompleks duft av mørke bær, lakris og krydder. Smaken er fyldig, med flott struktur. God konsentrasjon med karakter av bær og krydder. Lang og rik ettersmak. (Sulfitt)

### Le Difese

1299

**Region: Toscana**

**Drue: Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%**

Dyp blårød. Preg av mørke bær, kirsebær og noe krydder. God og fast konsentrasjon med myke tanniner. Lang avslutning. (Sulfitt)



*Castello*

**Guidalberto****2100****Region: Toscana****Drue: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%**

Mørk blårød i fargen. Modne, mørke bær. Og krydder. Hint av animalske noter. God konsentrasjon, faste tanniner og lang avslutning. Rafinert. (Sulfitt)

**Sassicaia 2018****11099****Region: Toscana****Drue: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

Middelsrød farge. Mørke bær med hint av solbær, røde plommer, blomster og krydder. Litt jordlig. Konsentrert, men delikat og moden frukt på smak. Lange og raffinerte tanniner. Smak av morell og bær med en lang og tørr finish. (Sulfitt)

**FRANKRIKE****Domaine du Vieux Lazaret****1099****Region: Châteauneuf-du-Pape****Drue: Grenache 60%, Mourvèdre 10%, Syrah 23%, Cinsault, Cunoise med mer.**

Vinene fra Châteauneuf-du-Pape blir ansett som en av de ypperste vinene som produseres i Rhône-dalen grunnet det spesielle jordsmonnet. Domaine du Vieux Lazaret har en dyp blå-rød farge og god duft av mørke bær og krydder. Disse aromaene gjenspeiles også tydelig i smaksbildet i tillegg til noe eik. Med en bløt og behagelig avslutning er denne vinen et godt valg til rødt kjøtt som okse, lam og viltretter. (Sulfitt)

**Les Parcellaires de Saulx Bourgogne****1699****Les Mursottes Pinot Noir 849****Region: Burgund****Drue: Pinot Noir 100%**

Tradisjonell vinifikasjon. Lagret på små franske eikefat i 12 måneder. Lys rød. Aroma av jordbær, bringebær og krydder. Fruktig og saftig munnfølelse av røde bær med bløte tanniner. Lang avslutning. (Sulfitt)

**Delas Côte-du-Rhône Saint-Espirit****749****Region: Rhône****Drue: Syrah 90%, Grenache 10%**

Lagret på sementtank i 8 måneder før den tappes på flaske. Dyp rubinrød farge. Aromatisk duft av mørke bær, lakris og noe krydder. Middels fyldig vin med fin friskhet, modne tanniner og en lang, behagelig ettersmak. (Sulfitt)





*Castello*

# HVITVIN

## SPANIA

### **Fuego Verdejo**

129 / 629

**Region: La Mancha**

**Drue: Verdejo 100%**

Tørr men fruktig hvitvin. Aromatisk duft med noe blomstertoner og masse frukt. Smaker lett av epler, sitrus samt noe tørket gress og fennikel i ettersmaken. (Sulfitt)

### **Marqués De Vitoria Verdejo**

129 / 629

**Region: Rioja**

**Drue: Verdejo 100%**

Intens gulfarge med hint av grønne toner. Aroma av blomster, hvit pære og eple. Stor fruktig og leskende munnfølelse. Frisk finish. Passer godt til skalldyr, mager fisk og spekemat. Kan også nytes alene. (Sulfitt)

### **Pazo de San Mauro**

849

**Region: Galicia**

**Drue: Albariño 100%**

Ren og lys i fargen med fin grønn kant. Tydelig frukt i aroma med hint av blomst og nøtter. Tørr med god syre med smak av eple, hvit blomst, stenfrukt og et hint av kamille. Gjør seg godt til fisk og skalldyr samt lyst kjøtt. (Sulfitt)

### **Portia Verdejo**

749

**Region: Castilla y León, Ribera del Duero**

**Drue: Verdejo 100%**

Strågul i fargen. Intens og kompleks aroma av tropisk frukt og sitrus. Fyldig munnfølelse av tropisk frukt, sitron og blomster. Lang og fyldig ettersmak. Passer godt til fisk, røkt kjøtt, hvitt kjøtt og kremete oster. (Sulfitt)

## UNGARN

### **Jon Josh**

134 / 649

**Region: Matra**

**Drue: Chardonnay 100%**

Fyldig og fruktig med fin duft. Preg av moden sitrus med lang ettersmak av både urter og steinfrukter. (Sulfitt)

## ITALIA

### **Mastia Soave**

139 / 679

**Region: Veneto**

**Drue: Trebbiano di Soave, Garganega**

Middelsdyp strågul i fargen. Fruktig aroma preget av moden frukt, eple, pære, litt sitrus og svale urter. Ung og ren med smak av sitrus, eple, urter og litt tropefrukt. (Sulfitt)

## TYSKLAND

### **Riesling Trocken**

159 / 779

**Region: Rheinhessen**

**Drue: Riesling 100%**

Aroma av grønne epler og lett tropisk karakter. Floral og sitruspreget. Lang ettersmak. (Sulfitt)

## FRANKRIKE

### **Chablis**

159 / 799

**Region: Burgund**

**Drue: Chardonnay 100%**

Typeriktig Chablis-aromaer med sitrus, sjømineraler og grønne epler. Fin struktur og balanse, samt stram mineralsk avslutning. (Sulfitt)

### **Sancerre**

899

**Region: Loire**

**Drue: Sauvignon Blanc 100%**

Delikat nese av hvite blomster og urter. Smaker av frisk lime, stenfrukter som grønne epler og fersken samt blomster og nyslått gress. Den bærer også preg av stikkelsbær og friske urter i smaken. Knusktørr og lang ettersmak med mye mineralske innslag. (Sulfitt)

### **Jean-Claude Boisset Bourgogne Chardonnay**

1099

**Region: Burgund**

**Drue: Chardonnay 100%**

Lys gyllen farge. Aromatisk duft av epler, pære, sitrus med et hint av mandel. Tørr vin med flott friskhet! Fyldig og rund i stilen med en lang og behagelig ettersmak. (Sulfitt)

### **Riesling Grand Cru Altenberg**

1399

**Region: Alsace**

**Drue: Riesling 100%**

Gustave Lorentz er den største eieren av Grand Cru vinmarkene i området og vinene er kjent for perfekt balanse, fylde, flotte aromaer og mineralitet. Dyp gul i fargen med duft av sitrus, honning og urter. Tørr hvitvin med en sammensatt mineralsk smak og flott moden frukt av sitrus, fersken, honning og petroleum. Perfekt til lagrede oster, lyst kjøtt og fisk. Økologisk. (Sulfitt)

### **Les Parcelles de Saulx**

1699

**Bourgogne Les Mursottes Chardonnay**

**Region: Burgund**

**Drue: Chardonnay 100%**

Tradisjonell vinifikasjon. 12 måneder på små, franske eikefat. Gullgul. Aroma av gule frukter, blomster, lindetre, mineralitet, litt honning og ristede nøtter. Frisk smak av kandisert, gul frukt. Mineralsk med lang og litt fet avslutning. (Sulfitt)

# ROSÉVIN

## FRANKRIKE

### **Chemin de Provence de Rosé**

159 / 779

**Region: Provence**

**Drue: Grenache 40%, Syrah 30%, Cinsault 30%**

Lys rosa i fargen. Fruktig i lukt med tydelig preg av røde bær. En tørr, frisk og balansert rosévin med lang ettersmak. Gjør seg godt til fisk og skalldyr. (Sulfitt)

### **Ultimate Provence**

899

**Region: Provence**

**Drue: Grenache 45%, Cinsault 35%, Syrah 15%**

Klar rosa i fargen. Tydelig duft av røde bær og florale toner. Ultimate Provence er både rund og fyldig med en god struktur. Frisk mineralsk avslutning, passer godt til lyst kjøtt og skalldyr. (Sulfitt)

## SPANIA

### **Care Rosado**

129/629

**Region: Cariñena**

**Drue: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot**

Delikat frukt på duft med intens smak av røde bær som bringebær, rips og nyper. Et flott floralt innslag av blomster og frisk sylrlighet i avslutningen. Denne vinen gjør seg godt som aperitiff eller i kombinasjon med typiske sommerretter slik som salat, pizza, hamburgere og kylling. (Sulfitt)

# CIDER

### **Store Naa 57.2 (37,5 cl)**

179

**Region: Norge, Hardanger**

**Eple: Aroma, Discovery, Summerred**

En lett musserende fruktvin fra gården Store Nå i Hardanger. Strågul i fargen med aroma av modne epler og eplekjerne. God balanse mellom både sødme og syre med en saftig avslutning. Fine bobler og frisk og balansert på smak. Perfekt som aperitiff eller til oster og dessert. (Sulfitt)



# DESSERTVIN

**CH. Montifaud Vieux Pineau Des Chartentes Rouge**

**glass 149**

**Region: Frankrike, Charente**

**Drue: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%**

Fermentert druejuice, hvor det tilsettes Cognac for å avslutte gjæringsprosessen. Denne blandingen ligger 7-12 år på eikefat. Rød i fargen med framtrødende smak av bringebær og noe eik fra fatlagring. Smaken er rund og myk, med søte bær som jordbær med myk avslutning. (Sulfitt)

**Mad Sweet by Tokaj**

**glass 129**

**Region: Ungarn, Tokaj**

**Drue: Furmint 50%, Hárslevelu 30%, Sárga Muskotály 20%**

Lys grønngyllen i fargen. Duft av steinfrukt, sitrus og eple. Rund i smaksbildet med preg av steinfrukt. Frisk avslutning. (Sulfitt)



# MUSSERENDE

## SPANIA

**Jaume Serra**

129 / 759

**Region: Spania, Cava**

**Drue: Xarel-lo 25%, Macabeo 30%, Parellada 25%**

Litt utvikler med innsalg av mineraler og brøddeig. Aroma av både eple og citrus frukter. Frisk i smaken. (Sulfitt)

**Perelada Stars Cava Brut Nature**

759

**Region: Spania, Cava**

**Drue: Chardonnay 15%, Perellada 25%, Xarel-lo 60%**

Lys grønn gul farge med små elegante bobler. Aromaer av sitrus, pære, eple og noe gjærbakst. Tørr munfølelse av fin frukt-konsentrasjon med lang, behagelig ettersmak. (Sulfitt)

**«Lykkebobler» Brut Rose**

799

**Region: Spania, Cava**

**Drue: Garnatxa 74%, Pinot Noir 18%, Trepát 8%**

Lys rosa. Aroma med preg av lyserøde bær, sitrus og urter med hint av karamell. Ren, umiddelbar og litt utviklet. (Sulfitt)

## ITALIA

**Prosecco**

134 / 789

**Region: Italia, Veneto**

**Drue: Glera (Prosecco)**

Delikat mousse og ren fruktaroma i retning av friske pærer og hvit melon. Proseccoen er tørr med et lett sødmefyllt sitruspreg i finish. (Sulfitt)

**Prosecco Rosé**

749

**Region: Italia, Veneto**

**Drue: Pinot Noir 15%, Glera 85%**

Lys rosa. Aroma av røde bær. Frisk og aromatisk med preg av markjordbær og bringebær. (Sulfitt)

## FRANKRIKE

**Crémant de Bourgogne Brut**

169 / 929

**Region: Frankrike, Burgund**

**Drue: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligote**

François Martenot Crémant har delikat aroma av epler med innslag av sitrus, hint av hasselnøtt og fersken. Saftig smak av røde epler, noe lime og sitron. Fin mousse og lang ettersmak. (Sulfitt)

# CHAMPAGNE

## **A.D. Coutelas Origin' Brut**

**1099**

**Region: Champagne**

**Drue: Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%**

Strågul farge, duft av bakverk, friske epler, sitrus og kjeks. Harmonisk med frisk syre og elegant og lang avslutning. Druene kommer fra egne vinmarker som dyrkes økologisk. Origin' Brut er laget etter tradisjonell metode uten fatlagring og med malolaktisk fermentering. Etter annengangsgjæring på flaske lagres vinen tre år på bunnfall. (Sulfitt)

## **Chassenay d'Arce Blanc de Blanc**

**1399**

**Region: Champagne**

**Drue: Chardonnay 100%**

Lett utviklet med gulgrønn farge. Noe aroma av moden steinfrukt. Fyldig i smak med god mykhet. Fin tørrhet og bra finish. Passer særdeles godt til sjømat. (Sulfitt)

## **Palmer Champagne Blanc de Blancs**

**1999**

**Region: Champagne**

**Drue: Chardonnay 100%**

Tradisjonell vinifisering med bl.a. annengangsgjæring i flasken. Min. 48-60 måneder lagring på bunnfall. Middelsdyp strågul. Aroma med fatpreg av gult eple, sitrus og kjeks med hint av mineraler. Frisk og fint balansert, preg av eple og sitrus med en god lengde på ettersmaken. Streif av mineraler. (Sulfitt)

## **A.D Coutelas Cuveé 1809 Extra Brut**

**2499**

**Region: Champagne**

**Drue: Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%**

Druene i «1809» er fra 60år gamle vinstokker. Vinen fermenteres og lagres på gamle eikefat før den lagres på flaske i åtte år. Middelsdyp strågul farge og en sammensatt aroma preget av sitrus og eple. Noe innslag av smør, nøtter, kjeks og mineraler. Svært høy syre med gode konsentrasjon og lengde. (Sulfitt)

## **Champagne Palmer Rosé Solera**

**2999**

**Region: Champagne**

**Drue: Chardonnay 35%, Pinot Meunier 20%, Pinot Noir 45%**

36 måneder lagring på bunnfall. 8% av vinen er rødvin som er modnet på solerafat. 30-35% reservevin. Nydelig lakserosa farge. Aromatisk duft av villjordbær, røde rips og et flott mineralsk preg. Tørr champagne med nydelig syre, flott fruktkonsentrasjon og en herlig mousse. Lang, mineralsk avslutning. (Sulfitt)

## COCKTAILS

### **Pornstar Martini** 189

Vaniljevodka, Passoa, pasjonsfruktjuice, sour mix, eggehvite, fersk pasjonsfrukt, Prosecco shot (Egg, Sulfitt)

### **London Mule** 174

Gin, lime, ginger beer, sour mix

### **Mojito** 179

Rom, lime, fersk mynte, sukkerlake, 7-up

### **Caipirinha** 174

Cachaca, lime, sukker

### **Margarita** 174

Tequila, Cointreau, lime, sukkerlake

### **Whiskey Sour** 174

Whiskey, angostura bitters, sour mix, eggehvite (Egg)

### **Amaretto Sour** 174

Amaretto, angostura bitters, sour mix, eggehvite (Egg)

### **Sex on the Beach** 174

Peach tree, vodka, appelsinjuice, tranebærjuice

### **Sydney Ice Tea** 199

Fersken likør, gin, vodka, rom, Cointreau, sour mix, Pepsi

### **Espresso Martini** 179

Vodka, Kahlua, espresso, sukkerlake

### **White Russian** 159

Vodka, Kahlua, melk (Egg, Melk)

## FROZEN DRINKS

### **Strawberry Daiquiri** 174

Rom, jordbærpuré, sour mix

### **Mango Daiquiri** 174

Rom, mangopuré, sour mix

## GIN TONICS

### **Beefeater London Dry** 159

Lime, Tonic

### **Beefeater Pink** 159

London Dry

Jordbær, Tonic

### **Hendrick's** 189

Agurk, pepper, Premium Tonic

### **Monkey 47** 179

Grapefrukt, Premium Tonic

### **Malfy Gin Rosa** 179

Grapefrukt, rosmarin, Premium Tonic

### **Malfy Gin Con Arancia** 179

Appelsin, Premium Tonic

### **Bareksten Botanical Gin** 179

Appelsin, bær, Premium Tonic

## COFFEE DRINKS

### **Spanish coffee** 169

Cointreau, Kahlua, kaffe, krem (Melk)

### **Irish coffee** 169

Jameson, kaffe, krem, brunt sukker (Melk)

### **Bailyes & kaffe** 159

(Melk)

## SPRITZ 169

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, appelsinskive, 7-up (Sulfitt)

### **Limoncello Spritz**

Limoncello, Prosecco, sitronskive, 7-up (Sulfitt)

### **Campari Spritz**

Campari, Prosecco, grapefrukt, 7-up (Sulfitt)

### **Sarti Spritz**

Sarti, Prosecco, lime, 7-up (Sulfitt)

## CASTELLO

### SIGNATURE COCKTAILS

#### KIWI MARTINI 179

Rom, melonlikør, kiwi, sour mix, sukkerlake, eggehvite, Cava shot (Egg, Sulfitt)

#### RASBERRY MARTINI 179

Bringebærvodka, bringebærpuré, tranebærjuice, sour mix, sukkerlake, eggehvite (Egg)

#### GREEN HEAVEN 179

Gin, Agurk, basilikumlikør, fersk basilikum, sour mix, eggehvite (Egg)

#### AMARETTO COFFE 174

Amaretto, Kahlua, espresso, krem (Melk)

#### TASTE OF BRAZIL 179

Cachaca, jordbærlikør, jordbærpuré, fersk lime, sukkerlake

#### PASSION HEAVEN 179

Cachaca, vodka, pasjonsfruktjuice, pasjonsfruktsirup, sukkerlake, lime, fersk pasjonsfrukt

#### CREMA GIN 174

Pink gin, melonlikør, lime, krem (Melk)





# SANGRIA

HEL KARAFFEL

549

HALV KARAFFEL

275

## CLASSIC SANGRIA

Rødvin, brandy, blandet frukt, sukkerlake, 7-up  
(Sulfitt)

## HVIT SANGRIA

Hvitvin, brandy, blandet frukt, sukkerlake, 7-up  
(Sulfitt)

## ROSÉ SANGRIA

Rosévin, pink gin, blandet frukt, sukkerlake, 7-up  
(Sulfitt)

## LYKKEBOBLER

Musserende vin, hvit rom, blandet frukt,  
pasjonsfrukt, sukkerlake, 7-up  
(Sulfitt)

## GREEN SANGRIA

Musserende vin, hvit rom, melonlikør, kiwipuré,  
blandet frukt, sukkerlake, 7-up  
(Sulfitt)

## STRAWBERRY SANGRIA

Musserende vin, jordbærlikør, blandet frukt,  
sukkerlake, 7-up (Sulfitt)

## MELON SANGRIA

Hvitvin, melonlikør, blandet frukt, sukkerlake,  
7-up (Sulfitt)



# BAR

## COGNAC

Martell VS	99
Martell VSOP	129
Martell XO	249
Martell Cordon Blue	249
Martell L Or	1599
Braastad VS	99
Braastad VSOP	129
Braastad XO	189
Bache Gabrielsen XO	189

## BRANDY

Carlos I	129
Torres 10	119

## CALVADOS

Le Calvados	129
de Christian Drouin	

## LIKØR

Kahlua	109
Baileys	
Drambuie	
Xantè	
Tia Maria	
Cointreau	
Amaretto	
Grand Marnier	
Peach Tree	
Limoncello	
Egglikør	
Galliano	
Hot'n Sweet	
Sambuca	
Minttu	

## GRAPPA

Poli Grappa	159
Tignanello Grappa	169

## AQUAVIT

Lysholm Linie	119
Gammel Oppland	

## WHISKEY

### Blended:

Ballentine's Finest	99
Chivas Regal 12 YO	129
Johnny Walker Red	99
Johnny Walker Black Label	149
Johnny Walker Double Black	199
Johnny Walker Gold	299
Johnny Walker Platinum	349
Johnny Walker Blue Label	399

### Single Malt:

Glenfiddich 12 YO	169
The Glenlivet 18 YO	199

### Irsk/Amerikansk:

Jameson	99
Jack Daniels	119

## BITTER'S

Fernet Branca	109
Gammeldansk	
Jägermeister	
Campari	

## ROM

Havana Club	99
Havana Dark 7 year	119
Zacapa Dark 23 year	139

## VODKA

Vodka Wyborowa	109
Absolut Raspberry	
Absolut Vanilla	

## TEQUILA

Tequila Silver	109
Tequila Reposado	109
Patron Silver	139
Don Julio Blanco	139
Don Julio Reposado	149

## FATØL

Carlsberg 0,33/0,5 (Sulfitt)	120/135
1664 Blanc 0,5	149
Poretti 0,4	149
Frydenlund Juicy IPA 0,5	149
Brooklyn Lager 0,5	149

## FLASKEØL

Corona Extra 0,33	129
San Miguel 0,3	129
Ringnes Lite (glutenfree) 0,33	129
Crabbies Ginger 0,5	149

## MINERALVANN 69

Pepsi	
Pepsi Max	
7-up	
Solo	
Eplemost	
Farris	
Farris Lime	
Solrik	29

## KAFFE & TE

Sort kaffe/Te	43
Espresso	43
Americano	49
Cappuccino	59
Latte	59
Cortado	55

## ALKOHOLFRITT

Cava glass (Sulfitt)	99
Rødvin/Hvitvin glass (Sulfitt)	89
Gingerbeer 0,5	109
Brooklyn Special Effects	89
Kronenbourg 1664 Blanc	89
Munkholm	79

## MOJITO 129

Lime, mynte, sukkerlake, 7-up

## PORNSTAR MARTINI 129

Pasjonsfruktjuice, sour mix,  
eggehvite, fersk pasjonsfrukt  
(Egg)

## CLASSIC SANGRIA

Rødvin, blandet frukt, sukker- lake, 7-up (Sulfitt)	
Hel karaffel	249
Halv karaffel	124

## LYKKEBOBLER SANGRIA

Cava, pasjonsfrukt, blandet frukt, sukkerlake, 7-up (Sulfitt)	
Hel karaffel	249
Halv karaffel	124

