

HVIDVIN

1. Husets hvidvin - Glas DKK72.00

1. Husets hvidvin - ½ fl DKK139.00

1. Husets hvidvin- 1/1 fl DKK259.00

2. Kutjevo Grasevina DKK279.00

Gul - grøn krystalklar farve. Behagelig, blomsteragtig og frugtagtig, som er harmonisk og fuld af smag. En af de mest populære hvidvine i Kroatien. Fremragende vin – især velegnet til skaldyr og fisk.

3. Zilavka Mostar DKK279.00

Druen Zilavka dyrkes i et varmt klima. Flot farve, fyldig hvidvin med en antydning af tropisk frugt Lang, fin og en udpræget harmonisk smag.

4. Malvasia DKK325.00

Malvasia er en af de mest benyttede hvidvinsdruer i Istrien (Kroatien). Vinen, som er fremstillet på 100 % Malvasiadruer, har gæret i egne drueskaller i flere dage, hvorefter den har gæret videre på egetræs- & akaciefade. En kraftig og aromatisk vin, som kun produceres, når druer er exceptionelle.

5. Plantaze Rosé DKK285.00

Vinen har en nuanceret lys rosa farve med krystallisk klarhed. Intens duft af hindbær og ribs. En levende elegant tør rosévin med blød og harmonisk smag.

Rosévin DKK149.00

¼ flaske: 79, - ½ flaske: 139, -

Mousserende vin DKK325.00

¼ flaske: 85, - ½ flaske: 165, - 1/1 flaske: 325, -

RØDVIN

1. Husets rødvin - Glas DKK72.00

1. Husets rødvin- ½ fl DKK139.00

1. Husets rødvin- 1/1 fl DKK259.00

2. Blatina Mostar - Hercegovina DKK285.00

Velkendt tør rødvin fremstillet af den lokale druesort med samme navn. Dyb rubinrød farve, en karakteristisk smagfuld af harmoni. Velegnet til krydrede kødretter og stegt fisk.

3. Vranac Pro Corde – Montenegro DKK289.00

Balkans mest kendte drue. Kraftig, krydret, tør og fyldig rødvin. Modnet på egetræsfade, der giver vinen den særlige runde og fyldige smag med den berømte Vranac Bouquet (Vranac = sorte hest).

4. Primitivo – Italien DKK285.00

En kraftig syditaliensk rødvin lavet af druen Primitivo. Vinen har en meget karakteristisk aromatisk og rund smag, hvilket gør den velegnet til kraftige kødretter.

5. Amarone – Italien DKK595.00

En hel særlig vin lavet af de meget modne klynger af Corvina, Rodinella og Molinara druer. De tørrede og halvtørre druer, giver en fyldig og fløjlsagtig smag. Smagen er kraftfuld med fyldige nuancer og dermed især velegnet til rødt kød, ost og desserter.

6. Cabernet Sauvignon Reserva – Serbien DKK499.00

Mørk rød farve. Fremstår med nuancer som solbær, cedertræ & krydderier Med antydning af vanilje efter lagring på egetræsfade i 1½ år. Meget velegnet til især grill og stegt kød.

7. Plavac Mali - Kroatien DKK399.00

Vinen er fremstillet af den kroatiske drue Plavac Mali, dyrket på de sydvendte marker og modnet på egetræsfade. Vinen er fyldig og tør og især velegnet til lammekød, svinekød og kalvekød.

8. Dingac - Kroatien DKK495.00

En af de berømteste vine fra Kroatien. Lagret på fade i 15 – 18 måneder. Mørk rubinrød, kraftfuld, overraskende rund og velafbalanceret med masser af smagsnuancer.