

HVIDVIN

1. Husets hvidvin - Glas DKK62.00

1. Husets hvidvin - ½ fl DKK119.00

1. Husets hvidvin- 1/1 fl DKK229.00

2. Kutjevo Grasevina DKK262.00

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 DKK262.00

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. Ergo DKK269.00

Krystalklar vin med gulgrønne nuancer med duft af muskatnød, hyldebær, pære og citrus. En aromatisk vin med en frisk og mineralsk smag. Lagret i 12 måneder. Velegnet både til forretter såvel som til salater, fisk eller kylling.

5. Malvasia DKK295.00

Malvasia er en af de mest benyttede hvidvinsdruer i Istrien (Kroatien). Vinen, som 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.

6. Trijumf (Rosé) DKK235.00

En vin med udsøgte aromaer af eksotiske frugter – mango, grapefrugt og nektarin. Den udmærker sig ved at være intens og fremstår med en afbalanceret syre, der giver vinen friskhed og elegance.

Rosévin DKK129.00

¼ flaske: 69,- ½ flaske: 129,-

Mousserende vin DKK260.00

¼ flaske: 69,- ½ flaske: 135,- 1/1 flaske: 260,-

RØDVIN

1. Husets rødvin - Glas DKK62.00

1. Husets rødvin- ½ fl DKK119.00

1. Husets rødvin- 1/1 fl DKK229.00

2. Blatina Mostar - Hercegovina DKK265.00

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 – Montenegro DKK265.00

En af Balkans kendte druer. Kraftig og krydret med god fylde. Den berømte Vranac Bouquet.

4. Vranac Pro Corde – Montenegro DKK275.00

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).

5. Primitivo – Italien DKK265.00

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

6. Amarone – Italien DKK495.00

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.

7. Cabernet Sauvignon Reserva – Serbien DKK395.00

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.

8. Plavac Mali - Kroatien DKK385.00

Vinen er fremstillet af den kroatisk 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.

9. Dingac - Kroatien DKK395.00

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.