

ROSÉ VIN

CRUDO NEGROAMARO ROSATO

Glas: 79:- Flaska: 319:-

Puglia, Italien

*Frisk, fruktig och aromatisk smak
med inslag av mogna röda bär, rosa
grapefrukt och vinbär.*

*Passar som aperitif, till lättare rätter
av fisk och skaldjur samt till sallader.*

Druva: Negroamaro



ESKILSTUNA VINLISTA

VINETS HISTORIA

Vem skulle tro att vinet introducerades redan 4000 år före Kristi födelse? Tro det eller ej, men så är fallet! Detta kan idag bevisas genom efterlämningarna från den minoiska kulturen på Kreta och den antika staden Mykene.

Hos de gamla grekerna trodde man att Dionysos – Vinguden i den grekiska mytologin – hade skänkt vinet som en gåva och till hans ära anordnades därför stora ceremonier och festspele under vintermånaderna. Detta finns väldokumenterat i målningar på lertavlor och kärl.

Under antiken förvarade grekerna vinet i speciella kärl som kallas för amfora. Dessa var gjorda av keramik och passade utmärkt för att förvara vin i, eftersom de var lufttäta. Varje vinregion i det antika Grekland designade egna och unika amforor i syfte att skapa ett igenkännande kring vinets härkomst.

De antika grekerna var dessutom noga med att markera årgången, härkomsten och producenten på amfororna. Dessa egenskaper påminner mycket om dagens märkningsmetoder, och vem vet, det är kanske en kvarleva från de visa antika grekerna!

MOUSSERANDE VINER

BARZA CAVA

Glas: 69:- Piccolo (20cl): 99:- Flaska: 269:-

Cava, Spanien

Torr, fruktig smak med fin ihållande mousse och inslag av gröna äpplen, kex samt mandarin.

Utmärkt som aperitif eller till rätter med fisk och skaldjur samt sallader.

Druvor: Macabeo, Xarel-lo och Parellada

PALMER & CO BRUT RÉSERVE

Glas: 199:- Flaska: 649:-

Champagne, Frankrike

Välbalanserad, knappt medelfyllig smak med läcker frukt och frisk syra. Inslag av citrus, rostat bröd, hassel och nötchoklad.

Passar utmärkt som aperitif samt till fisk och skaldjur.

Druvor: Pinot noir, Pinot Meunier och Chardonnay

ALKOHOLFRI

RÖTT / VITT

Glas: 49:- Flaska: 159:-

GREKISKA KOLGRILLSBAREN ÄR EN RESTAURANGKEDJA
SOM FINNS PÅ FLERA ORTER, FÖR MER INFORMATION
BESÖK WWW.GREKISKA.SE

VITA VINER

PEZOULES

Glas: 69:- Flaska: 275:-

Peloponnese, Grekland

Torr och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, nässlor samt mineral.

Passar utmärkt till vit fisk, sallad och skaldjur.

Druvor: Sauvignon blanc och Assyrtiko

RETSINA BOUTARI

Glas: 69:- Flaska: 275:-

Attika, Grekland

Torr, frisk smak med örterkryddig ton samt tydligt inslag av pinjekåda i tämligen mjuk, lätt och elegant retsinastil.

Passar till all traditionell grekisk mat.

Druva: Savatiano

MINERALSTEIN RIESLING

Glas: 72:- Flaska: 299:-

Pfalz, Tyskland

Delikat torr smak med krispigt grön frukt, citrusfrisk syra och mineral.

Passar som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

Druva: Riesling

SATELLITE SAUVIGNON BLANC

Glas: 85:- Flaska: 359:-

Marlborough, Nya Zeeland

Torr, fruktig och mycket frisk smak med inslag av svartvinbärsblad och passionsfrukt samt eftersmak av lime.

Passar till grillad fisk & skaldjur.

Druva: Sauvignon Blanc

SANCERRE LES BELLES VIGNES

Glas: 95:- Flaska: 419:-

Sancerre, Loire, Frankrike

Torr, frisk smak i matvänlig stil där inslagen skiftar mellan nässlor, svartvinbär, citrus, mineral och krusbär.

Passar till fisk och skaldjur, sallader samt halloumirätter.

Druva: Sauvignon blanc

RÖDA VINER

PEZOULES

Glas: 69:- Flaska: 275:-

Peloponnese, Grekland

Medelfyllig och fruktig smak med polerade tanniner med inslag av röda bär. Passar utmärkt till rätter av mörkt kött exempelvis entrecôte.

Druvor: Merlot, Xinomavro

BOUTARI CABERNET SAUVIGNON

Glas: 79:- Flaska: 339:-

Makedonien, Grekland

Relativt fyllig smak med yppig mörk bärfrukt och rostat fat i balanserat frisk och sträv, välgjord smakrik stil. Passar till smakrika köträtter av lamm och nöt.

Druva: Cabernet Sauvignon

IL CONTE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Glas: 79:- Flaska: 339:-

Abruzzo, Italien

Medelfyllig, syrligt frisk och lätt kryddig smak med mjuka tanniner, läcker bärfrukt och diskret fatkaraktär.

Passar till smakrika rätter av kyckling och gris, stekt eller grillat kött av nöt & lamm.

Druva: Cabernet Sauvignon

LE ROSELLE RIPASSO

Glas: 99:- Flaska: 440:-

Sicilien, Italien

Fyllig, kryddig och koncentrerat fruktig smak med inslag av mogna körsbär, örter, choklad samt vanilj.

Passar utmärkt till rätter med lamm- och nötkött.

Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella

ALPHA ESTATE

Flaska: 419:-

Makedonien, Grekland

Välbalanserat och kraftfullt vin med välintegrerad, lätt vaniljig fatkaraktär. Inslag av syrliga bär och plommon.

Ett ypperligt vin till lamm-, nöt- och vilträtter.

Druvor: Syrah, Merlot och Xinomavro

CHÂTEAU MAUCOIL

Flaska: 589:-

Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike

Fyllig, koncentrerad fruktig smak med välintegrerad fatkaraktär och mörk bärfrukt i strukturerad stil.

Avslutet är långt och ihållande.

Ett utmärkt vin som passar samtliga grillrätter med kött.

Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre och Cinsault