

## ROSÉ VINER

### LA MEDUSA

Glas: 65:- Flaska: 259:-

*Sicilien, Italien*

*Torr, frisk och fruktig smak med inslag av hallon, körsbär, jordgubbar samt en eftersmak av röda äpplen.*

*Perfekt som aperitif eller till sallader och skaldjur,*

*Druva: Sangiovese*

### AKAKIES ROSÉ

Flaska: 299:-

*Amyndeon, Makedonien, Grekland*

*Torr och fruktig smak med inslag av röda frukter balanserade av syran med ett långt, fruktigt avslut.*

*Passar som aperitif eller med grillad kyckling, lax samt vegetariska rätter.*

*Druva: Xinomavro*

## MOUSSERANDE VINER

### BARZA CAVA

Flaska: 279:-

*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

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*

*Fråga oss gärna om alkoholfria alternativ*



## ÖREBRO ÖSTER

## 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 festspel 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!*

## VITA VINER

### PEZOULES

Glas: 69:- Flaska: 269:-

*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: 269:-

*Attika, Grekland*

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

*Passar till all traditionell Grekisk mat.*

*Druva: Savatiano*

### MINERALSTEIN RIESLING

Glas: 75:- Flaska: 289:-

*Mosel, Tyskland*

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

*Passar som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.*

*Druva: Riesling*

### CHARDONNAY BOUTARI

Flaska: 329:-

*Makedonien, Grekland*

*Medelfyllig, mogen smak med liten honungston, tropisk frukt och nötrostad fatkaraktär.*

*Passar till fisk- och skaldjursrätter samt kyckling.*

*Druva: Chardonnay*

### MOSCHOFILERO BOUTARI

Flaska: 329:-

*Mantinia, Peloponnese, Grekland*

*Lätt, frisk smak med delikat frukt inslag av melon, äpple, citrus och en aptitretande bitterhet på slutet.*

*Passar till fisk och skaldjur samt kryddig mat.*

*Druva: Moschofilero*

### SANCERRE LES BELLES VIGNES

Flaska: 399:-

*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 Halloumi.*

*Druva: Sauvignon blanc*

## RÖDA VINER

### PEZOULES

Glas: 69:- Flaska: 269:-

*Peloponnese, Grekland*

*Medelfyllig och fruktig smak med polerade tanniner med inslag av örter samt svartvinbär.*

*Ett utmärkt vin som passar samtliga grillrätter med kött.*

*Druva: Cabernet Sauvignon*

### OLD HANDS ROBLE

Glas: 75:- Flaska: 289:-

*Yecla, Murcia, Spanien*

*Strukturerad och koncentrerad vin med lång och intensivt kryddig eftersmak.*

*Passar utmärkt till fläsk-, lamm- och nötkött.*

*Druva: Monastrell*

### BOUTARI CABERNET SAUVIGNON

Glas: 79:- Flaska: 299:-

*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*

### BOUTARI NAOUSSA GRANDE RESERVE

Flaska: 349:-

*Naoussa, Grekland*

*Medelfyllig balanserad smak, mogen och delvis torkad frukt med örtekryddig ton samt välintegrerad fatkaraktär.*

*Passar till mustiga kött- och vilträtter samt lagrad ost.*

*Druva: Xinomavro*

### ALPHA ESTATE

Flaska: 439:-

*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*

### DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO

Flaska: 489:-

*Veneto, Italien*

*Fyllig, eldig smak med läcker, syrlig frukt. Balanserat friskt med mjuka tanniner och inslag av mörka körsbär, plommon, torkad frukt samt fat i robust, smakrik stil.*

*Ett utmärkt vin som passar samtliga grillrätter med kött.*

*Druvor: Corvina, Rondinella och Corvinone*