

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: 289:-

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

Piccolo (20cl): 95:- Flaska: 259:-

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

Fråga oss gärna om alkoholfria alternativ



TUMBA 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!

RÖDA VINER

PEZOULES

Glas: 65:- Flaska: 259:-

Makedonien, Grekland

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

Ett utmärkt vin som passar samtliga grillrätter med kött.

Druva: Merlot och Xinomavro

OLD HANDS ROBLE

Glas: 69:- Flaska: 275:-

Yecla, Murcia, Spanien

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

Passar utmärkt till fläsk-, lamm- och nötkött.

Druva: Monastrell

BOUTARI CABERNET SAUVIGNON

Glas: 75:- Flaska: 295:-

Makedonien, Grekland

*Relativt fyllig smak med yppig mörk bärfrukt och rostad
fat i balanserat frisk och sträv, väljord smakrik stil*

Passar till smakrika kött- och vilträtter av lamm och nöt.

Druva: Cabernet Sauvignon

BOUTARI NAOUSSA GRANDE RESERVE

Flaska: 349:-

Naoussa, Grekland

*Medelfyllig balanserad smak, mogen och delvis torkad
frukt med örtyddig 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

VITA VINER

PEZOULES

Glas: 65:- Flaska: 259:-

Makedonien, 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

DA SERGIO

Glas: 69:- Flaska: 275:-

Sicilien, Italien

*Generöst fruktig och mycket frisk smak med inslag av
tropisk frukt, aprikos, mandarin, lime samt mandel.*

Passar till fisk och skaldjur samt kyckling.

Druvor: Inzolia och Chardonnay

MINERALSTEIN RIESLING

Glas: 75:- Flaska: 295:-

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

MOSCHOFILERO BOUTARI

Flaska: 329:-

Mantinia, Peloponnes, 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

CHARDONNAY BOUTARI

Flaska: 349:-

Makedonien, Grekland

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

Passar till fisk- och skaldjursrätter samt kyckling.

Druva: Chardonnay