

MOUSSERANDE VINER & CHAMPAGNE

CRUDO PROSECCO

Glas: 70:- Flaska: 310:-

Veneto, Italien

Torr, frisk och fruktig, aromatiskt blommig och citrusfrisk frukt med en ren mineralisk eftersmak. Passar som aperitif och till skaldjur, fisk & sallader.

Druva: Glera

CAMPO VIEJO CAVA BRUT ROSE

Glas: 70:- Flaska: 310:-

Penedes, Spanien

Mycket fruktig doft med inslag av jordgubbe och plommon.

Torr, smakrik, frisk och fruktig med inslag av björnbär och hallon.

Passar som apéritif och till maträtter med fisk, skaldjur eller ljust kött.

Druvor: Trepát

PALMER & CO BRUT RÉSERVE

Flaska: 650:-

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 & Chardonnay

ALKOHOLFRI

Fråga för aktuella alkoholfria viner

Glas: 60:- Flaska: 220:-



VÄSTERÅS 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!

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

RÖDA VINER

JAKOBS CREEK SHIRAZ RESERVE

Glas: 90:- Flaska: 370:-

Barossa valley, Australien

Ett välbyggt vin där kryddiga plommon och mörk choklad balanseras av cederträ och vanilj från ekfaten.

Passar utmärkt till grillad ryggbiff och oxfile

Druva: Shiraz

PEZOULES RED

Glas: 70:- Flaska: 280:-

Makedonien, Grekland

Medelfyllig och fruktig smak med polerade tanniner med inslag av röda bär. Passar utmärkt till

samtliga grillrätter med kött.

Druvor: Merlot & Xinomavro

CABERNET BOUTARI SAUVIGNON

Glas: 90:- Flaska: 370:-

Makedonien, Grekland

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

Passar till smakrika köträtter av lamm och nöt.

Druva: Cabernet Sauvignon

ALBOLA CHIANTI

Glas: 80:- Flaska: 320:-

Chianti, Italien

Balanserat vin med fräsch ung frukt och kryddiga toner tillsammans med smak av körsbär,

mörk frukt och fina tanniner i avslutet.

Passar till kött, kyckling & grillade grönsaker.

Druvor: Sangiovese & Canaiolo

KTIMA KIR-YIANNI HILLS

Glas: 85:- Flaska: 350:-

Naoussa, Makedonien, Grekland

En hög fruktkoncentration med inslag av körsbär och jordgubbar som balanseras av fina ektoner. Passar till de flesta

köträtter såsom lamm, nöt & lättare rätter av vilt.

Druvor: Xinomavro, Merlot & Syrah

CANTINA NEGRAR LE ROSELLE RIPASSO

Glas: 100:- Flaska: 400:-

Veneto, Italien

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

Passar till smakrika rätter av lamm & nöt.

Druvor: Corvinone & Rondinella

CHATEAU LE PEUY SAINCRIT

Flaska: 400:-

Bordeaux, Frankrike

Ett fylligt och balanserat vin med toner av körsbärsylt & vanilj

Passar till rätter av nötkött gärna med svampsås.

Druvor: Merlot & cabernet sauvignon

DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO

Flaska: 500:-

Veneto, Italien

Fyllig, eldig smak med läcker, syrlig frukt. Balanserat friskt med mjuka tanniner & inslag av mörka körsbär, plommon, torkad frukt samt fat i robust stil. Passar samtliga grillrätter med kött.

Druvor: Corvina, Rondinella & Corvinone

VITA VINER

ROCCA DI MONTEMASSI CALASOLE

Glas: 80:- Flaska: 320:-

Toscana, Italien

Subtil, nyanserad doft av citron & mandel.

Passar som aperitif eller till rätter av fisk & skaldjur.

Druva: Vermentino

PEZOULES WHITE

Glas: 70:- Flaska: 280:-

Makedonien, Grekland

Torr och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, nässlor samt mineral. Passar utmärkt till vit fisk, sallad & skaldjur.

Druvor: Sauvignon blanc & Assyrtiko

RETSINA BOUTARI

Glas: 70:- Flaska: 280:-

Attika, Grekland

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

Passar till all traditionell grekisk mat.

Druva: Savatiano

MOSSELAND ORGANIC

Glas: 75:- Flaska: 300:-

Mosel, Tyskland

Halvtorr, inslag av honung, päron och mandarin.

Passar som aperitif och sommriga sallader som tex kycklingsallad samt till stark asiatisk mat.

Druva: Riesling, Elbling & Müller-thurgau

CHABLIS PREMIER CRU

Flaska: 400:-

Chablis, Frankrike

Relativt fet chardonnaysmak med lång eftersmak av mineral och lite citrus. Passar utmärkt till fisk & skaldjursrätter.

Druva: Riesling, Elbling & Müller-thurgau

ROSÉ VIN

DOMAINE HOUCHART

Glas: 80:- Flaska: 320:-

Côtes de Provence, Frankrike

Fruktig doft av jordgubbar, plommon & svarta vinbär.

Ljus, fräsch arom av jordgubbar och röda bär.

Passar till sallader, asiatisk mat och desserter.

Druvor: Grenache, cinsault, syrah & cabernet