

Armeniska viner

Armeniska Ekologiska Viner Armenien Organic Wines

Trinity 6100 Areni Noir 716

Handplockad Areni druva, ekologiskt, lagrad på ekfat 6 månader. Smak av mogna bär och viol. Fräsch syra, mjuka tanniner, lång eftersmak. Passar till rött kött, lamm.

Trinity Crossroads 699

25% Areni druva, handplockade, 75% Cabernet. Historisk blandning, lagrad två år på armeniskt karas. Kraftfulla tanniner, välbalanserad, fruktig, svarta vinbär, fin syra, lång eftersmak. Passar till biff, lamm, kryddig mat samt mogna ostar.

Van Ardi Blend 716

Gjort på druvorna Areni, Kakhet, Haghtanak (40/30/30). Handplockade druvor, Lagrad på ekfat 4 månader. Mjukt bärig tack vare Areni druvan, sköna tanniner tack vare Kakhet & Haghtanak. Smak av svartpeppar, syrliga körsbär, mörk choklad och svart vinbär mot slutet. Passar till flesta köträtter, gärna lite mustigare mat överlag.

Tushpa 730

Handplockade druvor, lagrat 7 månader på armeniska ekfat. Djupröd granatäpplefärg. Välbalanserat med intensiv smak som stannar kvar, svarta vinbär, körsbär och toner av vanilj. Utmärkt till grillat kött och grönsaker samt lagrade ostar

Armenian Wines

Exklusiva röda

Trinity Eh Areni 1100

En favorit som är gjord på handplockade unika armeniska areni-druvor. En bred smakpalette av mörka bär, choklad, vanilj, peppar. Balanserad, lätt bitter och mjuka tanniner. Passar till rött kött, grillat, lamm och ost. Lagrad i 14 månader på armeniska ekfat.

Van Ardi Reserve 950

Handplockade druvor Kakhet, Haghtanak, Lagrad på karas 12 månader. Två fetkraftiga druvor, rubinröd färg. Rik smak av peppar och kakao samt en skön rökighet. Kraften knockar dig nästan med sin paljett av grym kropp, karaktär och lång eftersmak. Passar till vilt, rött kött, grillat samt ost

Tushpa Reserve 1072

Handplockade utvalda Haghtanak druvor, lagrat 14 månader på armeniska ekfat. Djup rubinröd färg. Elegant och välbalanserat med bred intensiv utdragen smak, svarta vinbär, vanilj och självklar känsla av ek. Utmärkt till rött eller grillat nötkött, "jordiga" råvaror som svamp och lagrad ost. En unik upplevelse för finsmakare

Old Brige Reserve Areni 1299

Ett mycket elegant, rött armeniskt vin på den kända areni-druvan. Bred smakpalette, mörka bär, honung, lätt rökig, läder, tobak, kaffe, mjuka tanniner och tydlig syra. Passar till grillad fågel, lamm, stekar och milda ostar. Lagrad på armeniska ekfat i 24 månader. Dekanteras vid servering

Öl / Beer

Ljus lager

Eriksberg 50 cl	89
Höga Kusten 50 cl	89
Mariestads 50 cl	89
Staropramen 33 cl	89

Ipa

Månadens IPA	99
--------------	----

Alkoholfritt

Carlsberg non alco.	69
Alk.fritt vin (rött, vitt, rosé)	89

Läsk/Övrigt

Tan (armenisk yoghurt dryck)	35
Läsk, bubbelvatten, lättöl	35
Färskpressad apelsinjuice	35

Bordsvatten, Purezza, filtrerat

Flaska	15
--------	----

Sprit

Raki 5 cl	140
Famous 5 cl	140
Jack Daniels 5 cl	140
Ararat Brandy 10 Years 5 cl	260

Drinks

Mojito	149 / 109
Strawberry Deluxe	149 / 109
Choco Yerevan	149 / 110

Vin/Wine

Husets viner

Husets röda	99/ 350
Husets vita	99/ 350
Husets rosé	99/ 350

Husets Armeniska Reserve 199/ 699

Ett unikt mixat vin på två druvor, den behagliga Areni druvan & kraftfulla Syrah. Bärig, balanserad smak med mörka bär och medelfyllig syra. Passar till biff, lamm och kryddad mat.

Mousserande

Prosecco, flaska	399
Prosecco, flaska liten	129

Cider

Kopparbergs 33 cl	79
-------------------	----