

VINKART

“øyeblikk i verdensklasse”

## RØDVIN

### Husets rødvin

Spør servitøren. (SU)  
Flaske kr 467 / gl Kr 90 / Karaffel 290,-

### Allegrini Valpolicella

Rubinrød farge. Fruktig aroma med fremtredende preg av kirsebær og urter. En frisk Valpolicella med god fruktkarakter. En utmerket allrounder, passer til supper, pasta, fisk, lyst kjøtt og lettere grillmat. (SU)  
Kr 550,-

### Lamberti Amarone della Valpolicella

Dyp rubinrød farge. Kraftig, rik bouquet med hint av vanilje, krydder, tørkede plommer, rosiner, fersken og mandler. Tørr, varm, fyldig og robust med balansert fin, lang fruktig ettersmak. Nydelig til rødt kjøtt, vilt og smaksrike oster, og et veldig bra alternativ til pinnekjøtt! (SU)  
Kr 710,-

### Corte Giara Valpolicella Ripasso

Dyp rubinrød farge. Delikat aroma preget av kirsebær og krydder med innslag av moden frukt. En rik, harmonisk og velbalansert vin med flott struktur, frisk syre og god lengde. Perfekt til lam, rødt kjøtt, kalkun og vellagrede oster. (SU)  
Kr 625,-

### Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo

Tett, rubinrød farge. Aromaer av bjørnebær, modne plommer, tobakk og fiole og et lett innslag av eik. Smaken er saftig og fyldig og har en lang, fløyelsmyk ettersmak. Utmerket til retter av rødt kjøtt, vilt og ost. (SU)  
Kr 612,-

### Fontanafredda Briccotondo Barbera

Klar rubinrød. Rene aromaer av bjørnebær, plommer og krydder. Bløte tanniner og en frisk og fruktig stil med god balanse mellom frukt, tanniner og syre. Passer til spekemat, pasta, pizza, kylling, svin, lam og okse, eller til oster som ikke er for kraftige. Kan også drikkes til skrei. God uten mat. (SU)  
Kr 601,-

### Montecillo Crianza

Ren og klar kirsebærrød farge. Kompleks aroma av røde frukter og litt sedertre. Intens og smaksrik med lang ettersmak. Passer til kraftig mat, spesielt retter av okse, lam, storfilt og Baccalao. (SU)  
Kr 571,-      ½ flaske kr 305,-

### Côtes du Rhône, Gabriel Meffre 2014

Dyp purpur, rik duft av mørke bær med snev av vanilje fra lagring på eik. Intens og smaksrik med faste tanniner. Utmerket til biff, lam, kylling, krydrete retter og pasta. (SU)  
Kr 505,-

## ROSÉVIN

### Georg Breuer Rosè

Passer godt til fisk som laks, skalldyr som sjøkreps og krabbe samt kylling og salater. Perfekt som kosevin. (SU)  
Kr 578,- / gl kr 115,-

### Marquès de Càceres Rosado

Rosa farge, med klar og ren aroma av bringebær og solbær. En særdeles fyldig rosévin med fin balanse og lang ettersmak. Passer til kraftig fisk og fjærkre, tapas, skinke, eller koldtbord. Også god som aperitiff. (SU)  
Kr 525,-

Allergener:

G=gluten, M=melk, E=egg, N=nøtter, SU=sulfitter

## HVITVIN

### Husets hvitvin

Spør servitøren. (SU)  
Flaske kr 445 / gl Kr 90

### Allegrini Soave

Strågul farge. Delikat aroma av sitrus og hvite blomster. En frisk og fruktig vin med middels fylde og flott balanse. Passer til det meste av fisk og skalldyr, asiatisk mat, sushi og pizza. Også en utmerket vin uten matfølge. (SU)  
Kr 570,-

### Sancerre Blanc F. Millet

100% Sauvignon Blanc. Lys gul farge. Frisk aroma med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. Vinen har god balanse og lang ettersmak. Nydelig til skalldyr og diverse fiskeretter. Passer bra som aperitiff. (SU)  
Kr 585,-

### Louis Moreau Petit Chablis

Lys gul farget med noe grønnskjær. Frisk aroma av grønne epler og mineraler. Crisp, fruktig, tørr og elegant med lang ettersmak. Passer utmerket til østers, reker og all dampet fisk. Også flott til kylling og kalv. (SU)  
Kr 565,-

### Dopff & Iron, Riesling

Rieslingdruen er den mest delikate og sofistikerte Alsacedruen og produserer meget elegante viner. Lys strågul farge, friskt eplepreg i duften, middels fyldig tørr vin. Passer godt til sjømat som østers, hummer, reker, samt grillet eller marinert fisk. Flott også til fjærkre eller pizza. (SU)  
Kr 585,-

Allergener:

G=gluten, M=melk, E=egg, N=nøtter, SU=sulfitter

## CHAMPAGNE

### Bollinger Special Cuvée

Forfriskende klassisk Champagne. Deilig å nyte alene eller til sjømat som østers, hummer, krepser og blåskjell. Perfekt til pinnekjøtt og lutefisk om man vil gjøre noe ekstra. (SU)  
Kr 839,-

### Ayala Brut Majeur

Flott som aperitiff, samt i kombinasjon med skalldyr, hvit fisk og sushi. (SU)  
Kr 730,- glass kr 125,-

## MUSSERENDE VIN

### Segura Viudas Reserva

Lys strågul farge med elegante og harmoniske aromaer. Frisk og velbalansert, der innslaget av Macabeo er påtakelig. Mye smak og vedvarende, fin mousse. (SU)  
Kr 485,-

### Corte Giara Prosecco Millesimato

Lys strågul farge. Friske aromaer av epler, pære, aprikos og sitrus. Fruktig, velbalansert, lett å drikke med behagelig sitruspreg og god lengde. (SU)  
Kr 590,-

## DESSERTVIN

### Giovanni Allegrine Recioto della Valpolicella Classico

Dufter av lær, tre og syltetøy. Søt og rik frukt på smak med en rik frukt og søt utgang. Trepregt og brent finish. En delikat recioto og mørk sjokolade slår aldri feil! (SU)  
Glass Kr 75,-

### Royal Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Gylden ravfarge. Duft av moden frukt, honning og appelsinskall. Søt og rik med kompleks smak og fin syre som gir en ren og frisk avslutning. Nydelig til desserter som makroner, crème brûlée, sitronpai og krydderkaker. (SU)  
Glass Kr 80,-

## ØL/MIN./DRIVERS

Dahls 0,33 (G, bygg)	kr 68,-
Dahls 0,5 (G, bygg)	kr 95,-
Ringnes Lite (glutenfritt)	kr 82,-
Carlsberg 0,33 (G,bygg)	kr 80,-
Corona 0,36 (G)	kr 98,-
Franziskaner Naturtrûb 0,5 (G, bygg)	kr 115,-
Brooklyn Lager (G, hvete)	kr 102,-
Brooklyn East IPA (G, hvete)	kr 102,-
HEIM Meyergårdens eget øl	kr 101,-
Frydenlund Bayer 0,33 (G, bygg)	kr 89,-
Munkholm (G, bygg)	kr 48,-
Flaske mineralvann	kr 44,-
Drivers	kr 40,-
Smirnoff Ice	kr 87,-
Somersby pære cider	kr 85,-

## DRINKER

Black Russian	kr 115,-
Dry Martini	kr 115,-
Mimosa	kr 115,-
Gin & Tonic	kr 115,-
Fjellbekk	kr 115,-
Rom & Cola	kr 115,-
Grønn Genser	kr 115,-
Caipirinha	kr 115,-
Ukens drinkanbefaling	kr 115,-

## KAFFEDRINKER

Irish Coffee (M)	kr 109,-
Calypso Coffee	kr 78,-
Espresso Martini	kr 115,-
Baileys Coffee (M, nøtter)	kr 89,-

## LIKØRER & HETVIN

Gran Marnier C. Rouge	kr 79,-
Bols Crème de Bananes (M)	kr 49,-
Bols Advocaat (M,E)	kr 51,-
Pisang Ambon	kr 44,-
Galliano	kr 67,-
Cointreau	kr 106,-
Kahlua (M)	kr 76,-
Baileys Irish Cream (M)	kr 74,-
Sambuca	kr 96,-
Drambuie	kr 106,-
Noilly Prat 5 cl	kr 49,-
Grahams	kr 75,-
Kopke	kr 70,-
Martini Bianco 5 cl	kr 45,-
Martini Rosso 5 cl	kr 45,-
Campari 5 cl	kr 69,-

Allergener:

G=gluten, M=melk, E=egg, N=nøtter, SU=sulfitter

## ERIS

kr 68,-
kr 95,-
kr 82,-
kr 80,-
kr 98,-
kr 115,-
kr 102,-
kr 102,-
kr 101,-
kr 89,-
kr 48,-
kr 44,-
kr 40,-
kr 87,-
kr 85,-

## VODKA

Smirnoff Red (glutenfri)	kr 92,-
Vikingfjord (glutenfri)	kr 92,-

## ROM

Bacardi Carta Blanca	kr 75,-
Bacardi Limon	kr 75,-
Bacardi Razz	kr 75,-
Capt. Morgan Spiced Gold	kr 98,-

## GIN

Gordons Dry Gin	kr 98,-
Gordons Pink	kr 98,-
Tanqueray London	kr 108,-
Tanqueray No.10	kr 141,-

## COGNAC / CALVADOS

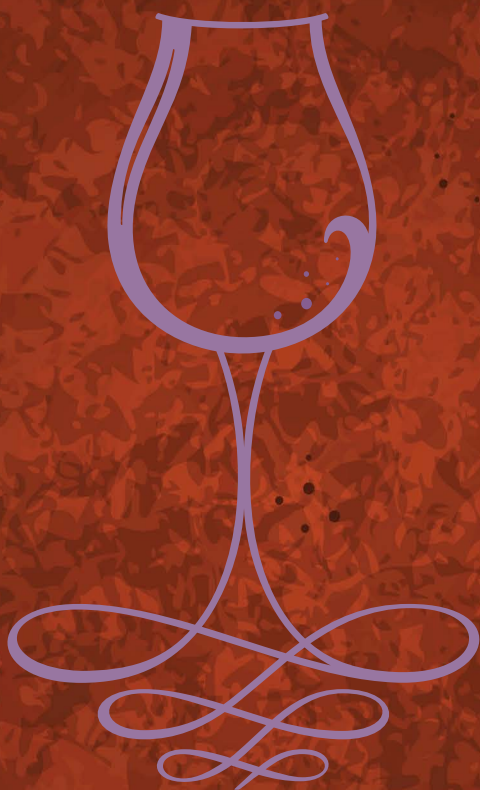
Braastad VSOP	kr 117,-
Braastad XO	kr 145,-
Amundsen VSOP	kr 94,-
Amundsen XO	kr 98,-
Martell VSOP	kr 119,-
Remy Martin VSOP	kr 119,-
Hennessy VSOP	kr 146,-
Armagnac Dartilongue XO	kr 131,-
Calvados Pere Magloire vsop	kr 89,-

## WHISKY

Ballantines	kr 70,-
Johnnie Walker Red	kr 102,-
Jack Daniel's Tennessee	kr 103,-
Glenfiddich 12 years	kr 88,-
Four Roses	kr 69,-
Jameson	kr 80,-
Chivas Regal 12 years	kr 93,-
Bushmills 10 years	kr 74,-
Talisker 10 years	kr 102,-
Cutty Sark	kr 78,-
Upper Ten	kr 78,-
Laphroaig	kr 110,-

## ANNET BRENNEVIN

Gammel Opland	kr 114,-
Lysholm Linje	kr 100,-
Villmarks Akevitt	kr 108,-
Arvesølvet	kr 95,-
Aalborg taffel	kr 95,-
Jägermeister	kr 101,-
Gammel Dansk	kr 101,-
Fernet Branca	kr 90,-
Sauza Silver	kr 98,-
Sauza Gold	kr 98,-
Southern Comfort	kr 74,-



“øyeblikk i verdensklasse”

**Scandic**  
meyergarden.no