

PELTON DRIKKEMENY

ØL på tapp

Hansa Fatøl

0,4L 98,-

0,25L 56,-

Kwaremont 118,-
Belgisk blond. Sykkeløl oppkalt etter bakken i Flandern Rundt.

Birra Moretti 108,-
Tenk bayer/ mørk lager

Oktoberøl 105,-
Tenk bayer/ mørk lager

Nøgne Ø Pale Ale 105,-

Saison 119,-
Farmhouse ale lett syrnet med aprikos

Ginger Juice 116,-
Spicy ingefærøl laget av Nøgne Ø

Flaske

Samuel Smith Stout, Nøgne Ø Porter, Leffe Blond, Petrus Red (Flamsk Fruktøl), Bådin Kjerringøy glutenfri Pale Ale, Sol, Petrus Bordeaux (syrna på eik), Weheinstephaner, Heineken, Damm Lemon Shandy (sitronøl), Petrus Dubbel, Einstøk white ale, Liefmans fruitesse, Baladin Rayan

Cider på flaske: Bulmers

Alkoholritt

Coke, Bio Sicilia: appelsin, sitronlimonade, blodappelsin, appelsin, mandarin chinotto. Fentimans Ginger, eplemost, Frigard bringebær limonade, Nøgne Ø Stripped Craft, Clausthaler, eplemost med rabarbara og kullsyre

VIN

Dagens halve glass: 80,-

Vi plukker jevnlig noe nytt fra kjelleren. Alt du får vite før du slår til er fargen, resten får du vite etterpå;-)

Rød

Classe 33 - Imola (øko)

Unik vin laget på Sangiovesedruen. Fermentert på betongfat for å gi vinen rik fylde men med milde tanniner. Ekstremt kompleks bærsmak samt underskog og urter. Meditativ.
Glass 185,-

Roberto Voerzio - Dolcetto

Roberto er kanskje Piemontes mest anerkjente vinmaker for øyeblikket. Hans Dolcetto Priavino er kompleks, kirsebær og mørk steinfrukt. Lang og fyldig.
Glass 235,-

Santa Maddalena, Alto Adige

Leskende og saftig blend av Schiave og Lagrein druen. Passer til milde Pizza og pastaretter.
Glass 155,-

Lambrusco

Rød musserende. Når livet er en fest.
Glass 138,-

Husets: Sangiovese (øko) 127,-

Hvit/oransje & bobler

Pinot Grigio - Alto Adige

Epler, lett krydret/ urtete. Fyldig men tørr. Grigio smaker best når den kommer fra Sør Tirol.
Glass 155,-

Petit Manseng, Thea bianco (øko)

Grape, gul frukt, mandler, honning, blomster. Denne kicker. Gi den noe litt spicy eller bare nyt.
Glass 175,-

Vitalba, oransjevin (øko)

Balansert oransjevin, altså ikke veldig bitter. Laget på druen Albana Secca som er ypperlig til formålet.
Glass 175,-

Husets: Chardonnay (øko) 127,-

Musserende

Rotari Rose Brut. Champagnemetode fra Trento i Alpene. Ren Pinot Nero, så rosa farge. Tørr og fin rødlig bærsmak.
Glass 138,-

PELTON DRINKMENY

Sesongdrinker:

Jordbær & Rabarbra Spritz	149,-
Prosecco, Starlino Aperitivo Rosé, rabarbra & jordbær-puré, sitron	
Rabarbra ala Vincent	149,-
Hjemmelaget rabarbra & jordbær-puré, vodka, supersitronjuice	
Espresso coldbrew Martini	155,-
Mr Black Coldbrew likør, bourbon, espresso	
Nuet Hot Toddy	155,-
Varm drink, fikser gruff i halsen. Nuet toddylikør, kanel & ingefær sirup, Jameson whisky, sitron	
Oslo Cherry Sour	155,-
It's back honey. Selvplukkede sure kirsebær fra Ringvold Frukthage. Kirsebærlikør, amaretto, sitron	

Klassikere:

Spritz Classic	145,-
Aperol, prosecco, soda	
Limoncello Spritz	149,-
Hjemmelaget limoncello på Amalfi sitroner, prosecco, soda	
Amaretto Sour	148,-
Bourbon, Amaretto, sitron, sirup, Angostura	
Whisky Sour	155,-
Whisky, sitron, sirup, Angostura	
Negroni	155,-
Gin, Campari, Rød Vermut	
Negroni Ciclista	155,-
Tabar Gin, Ciclista Bitter, valnøtt Vermut	
Gin Tonic classic	145,-
GT Tabar m Middelhavstonic	145,-
GT Malfy Limone Gin m sitrontonic	145,-
GT Malfy Grape Tonic	138,-

VI LAGER MOCKTAILS. SPØR OSS HVA VI KAN LAGE I DAG!

