

# PELTON

SECONDA TAPPA  
SKØYEN

## Vin på glass

### Rød

Lambrusco (kald musserende  
rødvin, perfekt på sommereren)  
Glass 110,-

Sangiovese, Thea (Eikelagret  
heftig sangiovese, rød frukt,  
urter og underskog)  
Glass 150,-

Cerasuolo d'Vittoria, Pittore  
Contadino (Rød frukt, jordlig og  
mørk sjokolade fra sørsiden av  
Etna på Sicilia)  
Glass 150,-

Barbera, Monte delle Vigne  
(Frisk og syrlig, kirsebær og  
morell)  
Glass 110,-

**Vi har flere godbiter på  
glass, bare spør hva vi har  
åpnet i dag**

### Hvit, Rosé & Musserende

Malvasia, Monte delle vigne  
(tørr, floral, mineralsk,  
chablisaktig munnfølelse)  
Glass 150,-

Trebbiano, Lugano  
Bløt sak fra Gardasjøens bredder.  
Eple, lime og urter.  
Glass 120,-

Rosato, Menhir (Vant «årets rosé»  
fra Italia på Concours Mondial de  
Bruxelles)  
Glass 115,-

Riesling, Korrel  
Klassisk riesling fra Nahe  
Glass 125,-

Malvasia Frizzante - Parma  
Musserende med sitruspreg og  
florale toner  
Glass 115,-

Franciacorta Metodo Classico  
Musserende på Pinot Noir, kun lgr  
sukker! Champagnemetode  
Glass 155,-

Allergener: Alle viner på  
glass inneholder for  
sulfitter

## Øl på tapp

Hansa (0,4) 84,-  
Birra Balladin Saison (0,38) 118,-  
Nøgne Ø NorwIPA (0,35) 98,-

## Øl/cider på flaske

Einstøk White Ale, Chimay Gold,  
Chimay Red (flamsk ale), Birra  
Baladin Nazionale lager  
(glutenfri), Baladin Isac,  
Baladin Wayans, Baladin l'Ipa,  
Baladin Nora, Weheinstephaner,  
Damm Lemon Radler, Heineken, Brew  
Dog Vagabond Pale Ale  
(glutenfri), Karmeliet Tripel,  
Rodensch Vintage,

Hollows & Fentiman (Ginger),  
Bulmers, Galipette Brut sider,  
Rodensch Alexander (kirsebærøl)

## Barsnacks

- Hjemmelagde saltristrede og  
krydrede mandler 40,-  
- Grønne Castelvetro oliven fra  
Sicilia 59,-