

PELTON DRIKKEMENY

ØL på tapp

Hansa Fatøl

0,4L 98,-

0,25L 56,-

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

Årets Oktoberøl! 105,-
Tenk bayer/ mørk lager

Birra Moretti 0,4 109,-

Nøgne Ø Pale Ale 105,-

Sidro Del Bosco 119,-
Økologisk eplesider fra Alpene.

Flaske

Samuel Smith Stout, Nøgne Ø Porter, Leffe Blond, Petrus Red (Flamsk Fruktøl), Bådin Kjerringøy glutenfri Pale Ale, Corona, Petrus Bordeaux (syrna på eik), Weheinstephaner, Heineken, Rodenbach Grand Cru, Baladin: Isaac, Wayans, Damm Lemon Shandy (sitronøl), Petrus Dubbel, Petrus Red (kirsebærøl på eikefat)

Cider på flaske: Bulmers

Alkoholfritt

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

VIN

Dagens halve glass: 80,-

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

Rød

Pepe, Negramaro - Puglia

Partikjøp (kun hos oss), glassvin for en kort periode. Granateple, solbær og grønne urter. Saftig. Negroamaro druen er svært sjelden i Norge.

Glass 159,-

Cannonau, Sardinia (Øko)

Antonella Corda, kåret til årets unge vinmaker i Italia. Lang finish med bringebær og jordbær som primære smaker.

Glass 170,-

Primitivo, Quota 29

Eksklusiv på Peloton. Kåret til årets prisgunstige vin av Gambero Rosso Italia.

Glass 145,-

Sangiovese (Øko)

Dette er den lettbeinte sangiovesen. Syrefrisk, kirsebær. God til pizza.

Glass 127,- Karaffel 0,5L: 375,-

Lambrusco

Rød musserende. Når livet er en fest.

Glass 138,-

Hvit/ rosé & bobler

Fiano - Puglia

Gul melon, lett tropisk, bra syrlighet. Tørr. Egenimportert.

Glass 135,-

Vermentino, Sardinia (Øko)

Eksklusiv på Peloton rett fra Antonella Corda som er blitt kåret til årets unge vinmaker i Italia. Sitrus, grape, eple, blomster og hav.

Glass 155,-

Spør gjerne om vi har åpnet noen flere viner i dag :-)

Rosé (Øko)

Frisk og fruktig laget primært på Sangiovese druen av Tre Monti gården i Imola.

Glass 118,- Karaffel 0,5 350,-

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 & ingefærsirup, 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!

