

# 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,-  
Italiensk 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

**Archineri 2013 - Etna Rosso**

For en kort periode serverer vi årgangsvin fra Etna på Nerellodruen på glass. Kompleks vin, særdeles velutviklet og drikkeklar. Kultvin. Glass 250,-

**Filo, Negromaro - Puglia**

Prisbelønnet vin, eksklusiv på Peloton. Mørke bær som solbær og grønne urter, lett bitter finish Negroamaro druen er svært sjelden i Norge.

Glass 190,-

**Santa Maddalena, Alto Adige**

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

**Nero d'Avola - Sicilia (øko)**

Moreller og mørk steinfrukt. Milde tanniner. Glass 139,-

## Lambrusco

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

## 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:

<b>Heit pasjonsfrukt</b>	155,-
Blank Rom, pasjonsfrukt, sylta chili (longdrink som kiler lett i halsen)	
<b>(Honey it's a) Passionfruit Sour</b>	155,-
Blank Rom, pasjonsfrukt, Mamajuana & sitron	
<b>Rabarbra ala Vincent</b>	149,-
Hjemmelaget rabarbra & jordbær-puré, vodka, supersitronjuice	
<b>Espresso coldbrew Martini</b>	155,-
Mr Black Coldbrew likør, bourbon, espresso	
<b>Nuet Hot Toddy</b>	155,-
Varm drink, fikser gruff i halsen. Nuet toddylikør, kanel & ingefærsirup, Jameson whisky, sitron	
<b>Oslo Cherry Sour</b>	155,-
It's back honey. Selvplukkede sure kirsebær fra Ringvold Fruktthage. Kirsebærlikør, amaretto, sitron	

## Klassikere:

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

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

## Snackretter til drikken

Castelvetrano oliven (sicilianske grønne oliven)	59,-
Saltristede mandler, hjemmelaget med salt & urter	55,-

