

PELTON

SECONDA TAPPA

SKØYEN

Vin på glass

Rød

Lambrusco (kald musserende
rødvin)
Glass 110,-

Barbera, Parma (røde lett modne
bær, syrefrisk)
Glass 110,-

Frappato, Horus
Siciliansk lys og lett,
økologisk. Jordbær og jordlig.
Glass 125,-

Grenache, Loxarel (Spania)
Med 10% syrah, laget på
amforafat. Mørk frukt bombe. Milde
tanniner.
Glass 170,-

Cabernet Franc (Italia)
Solbær, lett pepperpreg, svakt
anslag av fat.
Glass 130,-

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

Hvit, Rosé & Musserende

Trebbiano, mascerato (fra Imola).
Fersken og grapefrukt. Med litt
skallkontakt. Passer til hvitt
kjøtt og grillet fisk.
Glass 150,-

Grillo, Horus
Sicilia, citrus og hav, litt
tropisk. Økologisk
Glass 125,-

Riesling, Korrell
Klassisk riesling fra Nahe
Glass 125,-

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

Ca'tammari, Sicilia
Musserende av Insolia og Moscato
med deilig frukt og gjærbakst
Glass 135,-

Allergener: Alle viner på
glass inneholder for
sulfitter

Øl på tapp

Hansa (0,4) 89,-
Balladin Sud, hveteøl (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,
Rodenbach Vintage,

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

Barsnacks

- Hjemmelagde saltristrede og
krydrede mandler 45,-
- Grønne Castelvetrano oliven fra
Sicilia 59,-