

PELTON DRIKKEMENY

ØL på tapp

Hansa Fatøl

0,4L 96,-

0,25L 55,-

Birra Moretti (0,4) 107,-
Italiensk lager

Baladin 1'IPA 123,-
Spontanfermentert IPA fra Piemonte.
Kun på Peloton på fat!

Sidro Del Bosco (sider) 119,-
NYHET! Økologisk eplesider fra italienske alperne.

Oslove 115,-
Pasjonsfrukt blond. Syrefrisk.
Oslo Brewing Company.

Saison (farmhouse ale) 115,-
Kornblandingsøl. Rund og frisk.
Bådin bryggeri.

Nøgne Ø Pale Ale 98,-

Flaske

Liefmans Fruitess (kirsebærøl),
Peroni, Leffe Blond, Petrus Red
(eika flamsk), Bådin Kjerringøy
glutenfri Pale Ale, Petrus
Bordeaux, Weheinstephaner,
Heineken, StFeuilien Saison,
Maredsous Bruin, Chimay Rød, st
Bernardus Tripel, Chimay Gold,
Rodenbach Grand Cru, Baladin:
Isaac, Nazionale (Glutenfri) &
Nora, Damm Lemon Radler (sitronøl)
& De Molen Kort & Krachtig

Cider & annet

Hollows & Fentimann Ginger Ale,
Bulmers, Galipette Brut.

Mineralvann

Coke, Bio Sicilia: appelsin,
sitronlimonade, blodappelsin m.m,
Fentimans Ginger, eplemost, Frigard
bringeberlimonade, Smak
epleBoblemost

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

Santa Maddalena

Eksklusiv på Pelo! Blend av Schiave og Lagrein fra et kloster i Bolzano.

Pris 150,-

Negroamaro Riserva

Fra Puglia, Italia. Kun på Peloton. Saftige mørke bjørnebær og svarte moreller, lett innslag av sjokolade og tobakk.

Glass 178,-

Sangiovese (Øko)

Dette er den lettbeinte sangiovesen.

Syrefrisk, kirsebær. God til pizza.

Glass 122,- Karaffel 0,5L: 375,-

Lambrusco

Rød musserende. Når livet er en fest.

Glass 138,-

Xinomavro

Helt gresk. Litt sånn Nebbiolo, rød og mørk frukt og barnåler

Glass 145,-

Hvit/ rosé & bobler

Pinot Grigio, Alto Adige (Øko)

Kun på Peloton! Eple, fersken, krydder, småfeit. Klassegrigio fra et kloster!

Glass 150,-

Petit Manseng, Imola (Øko)

Kun på Peloton, akasie, blomster, feit, steinfrukt. Perf m blåskimmelost.

Glass 170,-

Chardonnay (Øko)

Gul & tropisk frukt. Blomster. Syrefrisk

Glass 122,- Karaffel 0,5L: 375,-

Verdicchio dei Castelli di

Jesi (Øko)

Hvit steinfrukt, honning, floral

Glass 135,-

Rosé Cerasuolo d'Abruzzo (Øko)

Jordbar, bringebær, frisk og bra syrlighet.

Glass 120,-

Musserende

Rotari Rose Brut, champagnemetode fra Trento i alperne på Pinot Noir, derav rosa.

Glass 138,-

PELTON DRINKMENY

Drinker

Sesongdrinker:

Oslo Cherry Sour	145,-
It's back honey. Selvplukkede sure kirsebær fra Ringvold Frukthage. Kirsebærlikør, amaretto, sitron	
Lev i Nuet	140,-
Her har vi blandet så mye at vi sier heller smaken: rød frukt, sitrus, urter spesielt rosmarin, base er Nuet Dry.	
Dirty Shirley	140,-
Vodka, grenadine, supersitronjuice, maraschino likør, ingefærøl	
Nu Mai Tai	140,-
La Mauny Agricole rom, Nuet toddy, cointreau, mandelsirup, lime <i>Allergen: mandler</i>	
Espresso coldbrew Martini	140,-
Mr Black Coldbrew likør, bourbon, espresso	
Nuet Hot Toddy	145,-
Varm drink, fikser gruff i halsen. Nuet toddylikør, kanel & ingefær sirup, Jameson whisky, sitron	
Porto Tonic	127,-
Grahams No5 white port, mediterranean tonic, sitron	

Klassikere:

Spritz Classic	130,-
Aperol, prosecco, soda	
Amaretto Sour	138,-
Bourbon, Amaretto, sitron, sirup, Angostura	
Whisky Sour	138,-
Whisky, sitron, sirup, Angostura	
Negroni	142,-
Gin, Campari, Rød Vermut	
Negroni Ciclista	142,-
Tabar Gin, Ciclista Bitter, valnøtt Vermut	
Gin Tonic classic	138,-
GT Tabar m Middelhavstonic	138,-
GT Malfy Limone Gin m sitrontonic	138,-
GT Malfy Grape Tonic	138,-