

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

Mango sider 119,-
Ekte mango, ekte britisk, frisk smak. IKKE søtt skvip.

Nøgne Ø Pale Ale 105,-

Saison 119,-
Farmhouse ale lett syrnet med aprikos

Ginger Juice 116,-
Spicy ingefærøl laget av Nøgne Ø

Brew Dog Punk IPA 118,-

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, Kwaremont Blond 0,3%, 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 2011, Etna Rosso

Partikjøp av en perle fra Etna på Sicilia. Laget på Nerello druen i få tusen eks. Svært kompleks, røde bær, floral. Bortimot perfekt. Glass 250,-

Cannonau di Sardegna - Sardinia (øko)

Antonella Corda har blitt kåret til årets unge vinmaker i Italia på grunn av bl.a denne vinen. Røde bær, floral, urter, utrolig frisk og lang finish. Glass 185,-

Santa Maddalena, Alto Adige

Været blir varmere så da må vi ha en lettere rødvin. Schiave & Lagrein blir i smak jordbær, granateple og roseblomst. Lett transparent. Glass 165,-

Nero d'Avola - Sicilia (øko)

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

Lambrusco

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

Hvit/rosé & bobler

Petit Manseng - Thea Bianco (øko)

Moden frukt, akasie, nøtt. Stoor hvitvin. Topp til Gorgonzola og slikt. Glass 185,-

Vermentino - Sardinia (øko)

Havbris i glasset. Laget av Antonella Corda. Syrefrisk. Middelhavsurter, appelsinblomst, sitrus og grapefrukt. Glass 168,-

Vinho Verde - Portugal (øko)

Saftig. Moden steinfrukt, melon, sitrus. En uvanlig fyldig vinho verde. Glass 139,-

Menhir Pietra Rosato (øko)

Egenimportert prisbelønnet rosévin fra Puglia, kanskje det beste roséområdet i Italia. Glass 135,-

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:

A bloody orange cocktail	159,-
Blodappelsingin, aperol, Bio Arancia Rossa Sicilia, sitron, appelsinbitter	
Heit pasjonsfrukt	155,-
Blank Rom, pasjonsfrukt, sylta chili (longdrink som kiler lett i halsen)	
(Honey it's a) Passionfruit Sour	155,-
Blank Rom, pasjonsfrukt, Mamajuana & sitron	
Rabarbra ala Vincent	149,-
Hjemmelaget rabarbra & jordbær-puré, vodka, supersitronjuice	
Espresso coldbrew Martini	155,-
Mr Black Coldbrew likør, bourbon, espresso	
Oslo Cherry Sour	155,-
It's back honey. Selvplukkede sure kirsebær fra Ringvold Fruktthage. 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, Rød vermut, valnøtt Vermut	
Gin Tonic classic - GT Tabar m Middelhavstonic - GT Malfy Limone Gin m sitrontonic - GT Malfy Grape Tonic	145,-

VI LAGER MOCKTAILS. SPØR OSS HVA VI KAN LAGE I DAG! Bl.a Spritz u alkohol

Snackretter til drikken

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

