

# PELTON DRIKKEMENY

## Hansa Fatøl\*

0,4L	98,-
0,25L	56,-

<b>Mango sider</b> Ekte mango, ekte britisk, frisk smak. IKKE søtt skvip.	122,-
<b>Ginger Juice</b> Spicy ingefærøl laget av Nøgne Ø	116,-
<b>Brew Dog Punk IPA*</b>	118,-
<b>Nøgne Ø Pale Ale*</b>	107,-
<b>Birra Moretti*</b> Italiensk lys lager	109,-
<b>Kwaremont Blond*</b> belgisk sykkeløl kun på Peloton i Norge	118,-
<b>Spitfire*</b> britisk amber ale	118,-

## Rødvin

<b>Vega Primitivo** - Puglia (øko) Kun på Peloton</b>	<b>Glass 209,-</b>
Prisbelønnet vin fra hælen av Italia. Plommer, bjørnebær, blåbær, kakao, mørk sjokolade, urter litt ala fernet. Eksklusiv på Peloton og svært få flasker i Norge.	
<b>Manolibera** (2019)- Supertoscaner</b>	<b>Glass 215,-</b>
Blend av sangiovese, merlot og cabernet sauvignon. Fyldig og veldig lang ettersmak. Nydelig kombinasjon av rød og litt mørk frukt samt aromatiske urter. Fra Maremma i Toscana.	
<b>Frappato** - Sicilia (øko) Kun på Peloton</b>	<b>Glass 159,-</b>
Unik siciliansk drue med med smak av granateple, jordbær og mørk engblomst. Laget på sørsiden av Etna i Vittoria. Lett men smaksrik.	
<b>Barbera**, Sopra Berutti - Asti, Piemonte</b>	<b>Glass 139,-</b>
Kirsebær og moreller. Syrefrisk rødvin perfekt til tomatbasert mild pizza med kjøtt.	

## Hvitvin/rosé & bobler

<b>Vinho Verde**, Alvarinho - Landcraft (partikjøp)</b>	<b>Glass 149,-</b>
Portugiser fra Atlanterhavskysten. Kun 7000 flasker som produseres årlig. Gul steinfrukt, pære, god syre og lang fyldig finish.	
<b>Vermentino**, Antonella Corda (øko) Kun på Peloton</b>	<b>Glass 165,-</b>
Fra Sardinia, Sitruszest, urter, appelsinblomst, fersken, grapefrukt, Kun på Peloton.	
<b>Capion**, Chemin des Garennes - Languedoc (FR)</b>	<b>Glass 139,-</b>
Blend av Rousanne, Clairette og Viognier. Grape, urter. Fyldig. Laget såkalt "sur lie" (gjærrester på ståltank) som gir lang ettersmak.	
<b>Chiaretto Rosato**</b>	<b>Glass 139,-</b>
Fra nær Gardasjøen. Laget hovedsaklig på Groppello druen som gir en behaglig fyldig fruktsmak av jordbær og litt fersken. God syrlighet.	
<b>Musserende, Rotari Trento Doc**</b>	<b>Glass 138,-</b>
Champagnemetode fra Trento i Alpene. Pinot Nero så rosa! Fruktig. Fin mousse. Passer til alt.	

\*inneholder hvete \*\*inneholder sulfitter

