

PELTON

SECONDA TAPPA
SKØYEN

Vin på glass

Rød

Spätburgunder (Lys jordbærpreget
Pinot Noir fra Nahe, Tyskland)
Glass 125,-

Sangiovese, Thea (Eikelagret
heftig sangiovese, rød frukt,
urter og underskog)
Glass 150,-

Frappato, Horus (sommerrødvin)
(Markjordbær, bjørnebær, lett
krydret)
Glass 125,-

Cerasuolo d'Vittoria, Pittore
Contadino (Rød frukt, jordlig og
mørk sjokolade fra sørsiden av
Etna på Sicilia)
Glass 150,-

Salice Salentino, Menhir
(Blåbær, mandel, saftig)
Glass 110,-

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

Hvit, Rosé & Musserende

Falanghina, Svelato Terrestregate
(fersken, aprikos, floral lett
saltpreg)
Glass 150,-

Fiano, Menhir (syrlig og tropisk.
Tørr.)
Glass 125,-

Grillo, Horus - Sicilia
(Sitrus, hvit frukt, fersken)
Glass 125,-

Rosato, Menhir (Vant «årets rosé»
fra Italia på Concours Mondial de
Bruxelles)
Glass 115,-

Ca'Tammari - Sicilia
Musserende med sitruspreg og
hvite fersken
Glass 120,-

Franciacorta Metodo Classico
Musserende på Pinot Noir, kun lgr
sukker! Champagnemetode
Glass 155,-

Allergener: Alle viner på
glass for øyeblikket
inneholder sulfitter

Øl på tapp

Hansa (0,4) 84,-

Birra Balladin Saison (0,4) 118,-

Nøgne Ø Blond (0,35) 98,-

Birra Moretti (0,4) 107,-

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 40,-
- Grønne Castelvetrano oliven fra
Sicilia 59,-