

HVIDVIN

1. Husets hvidvin - Glas DKK65.00

1. Husets hvidvin - ½ fl DKK125.00

1. Husets hvidvin- 1/1 fl DKK239.00

2. Kutjevo Grasevina DKK265.00

Gul - grøn krystalklar farve. Behagelig, blomsteragtig og frugtagtig, som er harmonisk og fuld af smag. En af de mest populære hvidvine i Kroatien. Fremragende vin – især velegnet til skaldyr og fisk.

3. Zilavka Mostar DKK265.00

Druen Zilavka dyrkes i et varmt klima. Flot farve, fyldig hvidvin med en antydning af tropisk frugt Lang, fin og en udpræget harmonisk smag.

4. Malvasia DKK299.00

Malvasia er en af de mest benyttede hvidvinsdruer i Istrien (Kroatien). Vinen, som som er fremstillet på 100 % Malvasiadruer, har gæret i egne drueskaller i flere dage, hvorefter den har gæret videre på egetræs - & akaciefade. En kraftig og aromatisk vin, som kun produceres, når druer er exceptionelle.

5. Idea DKK275.00

100% Chardonnay. Druerne er presset med tøris og herefter fermenteret i t nder på 500 liters t nder i 30 dage. Derpå på egefade i 8 måneder. En elegant frisk hvidvin med en god struktur og kompleksitet.

6. Harmonia (Ros ) DKK259.00

Lavet på 100% Vranac fra Tuzi vinmarkerne. En meget distinkt balance og friskhed, der skaber en perfekt drikbar rosevin.

Ros vin DKK135.00

  flaske: 75, -   flaske: 135, -

Mousserende vin DKK295.00

  flaske: 79, -   flaske: 150, - 1/1 flaske: 295, -

RØDVIN

1. Husets rødvin - Glas DKK65.00

1. Husets rødvin- ½ fl DKK125.00

1. Husets rødvin- 1/1 fl DKK239.00

2. Blatina Mostar - Hercegovina DKK269.00

Velkendt tør rødvin fremstillet af den lokale druesort med samme navn. Dyb rubinrød farve, en karakteristisk smagfuld af harmoni. Velegnet til krydrede kødretter og stegt fisk.

3. Vranac – Montenegro DKK269.00

En af Balkans kendte druer. Kraftig og krydret med god fylde. Den berømte Vranac Bouquet.

4. Vranac Pro Corde – Montenegro DKK279.00

Balkans mest kendte drue. Kraftig, krydret, tør og fyldig rødvin. Modnet på egetræsfade, der giver vinen den særlige runde og fyldige smag med den berømte Vranac Bouquet (Vranac = sorte hest).

5. Primitivo – Italien

DKK269.00

En kraftig syditaliensk rødvin lavet af druen Primitivo. Vinen har en meget karakteristisk aromatisk og rund smag, hvilket gør den velegnet til kraftige kødretter.

6. Amarone – Italien

DKK499.00

En hel særlig vin lavet af de meget modne klynger af Corvina, Rodinella og Molinara druer. De tørrede og halvtørre druer, giver en fyldig og fløjlsagtig smag. Smagen er kraftfuld med fyldige nuancer og dermed især velegnet til rødt kød, ost og desserter.

7. Cabernet Sauvignon Reserva – Serbien

DKK399.00

Mørk rød farve. Fremstår med nuancer som solbær, cedertræ & krydderier Med antydning af vanilje efter lagring på egetræsfade i 1½ år. Meget velegnet til især grill og stegt kød.

8. Plavac Mali - Kroatien

DKK389.00

Vinen er fremstillet af den kroatisk drue Plavac Mali, dyrket på de sydvendte marker og modnet på egetræsfade. Vinen er fyldig og tør og især velegnet til lammekød, svinekød og kalvekød.

9. Dingac - Kroatien

DKK399.00

En af de berømteste vine fra Kroatien. Lagret på fade i 15 – 18 måneder. Mørk rubinrød, kraftfuld, overraskende rund og velafbalanceret med masser af smagsnuancer.