

Drikke meny

KAFFE

Kaffe / Te 35,-

Espresso 35,-/40,-

Cappuccino 45,-/50,-

Caffe latte 45,-/50,-

Americano 45,- /50,-

Cortado 40,- /45,-

Caffe Mocca 50,-

Macchiato 50,-

Frappe 65,-

Varm sjokolade 55,-

MINERALVANN

Coca cola 0,33l 45,-

Coca cola zero 0,33l 45,-

Sprite 0,33l 45,-

Fanta 0,33l 45,-

Bonaqua m/kulsyre 0,33l 40,-

Bonaqua m/sitron 0,33l 40,-

Bonaqua m/eple 0,5 40,-

Eplemost 50,-

Fersk presset appelsin juice 55,-

Øl

Aass pils 0,5l 95,-

Aass pils 0,33l 75,-

Fatøl 0,5l 95,-

Ipa 0,5l 95,-

Corona 0,35l 90,- **Gluten fri**

Aass uten-alkoholfritt 0,33l 60,-

Carlsberg -alkoholfritt 0,33l 65,-

Allergener i øl: Gluten

HVIT VIN

TYSKLAND husets vin

Miss Schmitt Riesling Trocken

gl. 95,-/fl. 455,-

Frisk og fruktig aroma av eple, grapefrukt, fersken og aprikos, tørr.
Passer til retter av fisk, skalldyr og kylling.

Passage du Sud Sauvignon Blanc, IGP Côtes du Gascogne kr. 510,-

Frisk aroma av stikkelsbær, sitrus, tropisk frukt og hint av grapefrukt.
Frisk, crisp, fruktig og smaksrik vin, tørr.

ITALIA

Soave Classico di Monteforte, Santi – Veneto

kr. 570,-

Frisk og fruktig vin med duft av hvite blomster, eksotiske frukter og honning, tørr.
Passer til fisk og skalldyrsretter samt salater og milde oster

FRANKRIKE

Chablis Le Classique, Pascal Bouchard - Burgund

kr. 770,-

En frisk og behagelig Chablis med aromaer av eple, sitrus og blomst
med innslag av mineraler og sjø. Den har bra syrlighet og struktur, tørr.
God vin til skalldyr samt fiskeretter.

Allergener i vin: Sulfitter.

ROSEVIN

La Croisade Cinsault Rosé, IGP Pays d'Oc

gl. 105,- /fl. 495,-

Fruktige aromaer av jordbær og bringebær. Frisk og lettdrikkelig vin som er velbalansert og rund, tørr.

Allergener i vin: Sulfitter.

RØDVIN

La Familia Barbera – Piemonte husets vin

gl. 95,-/fl. 455,-

Middels fyldig barbera med og friskhet og fruktighet med innslag av Røde bær. Passer til storfe, lyst kjøtt, pasta og grillet kjøtt.

SPANIA

Candidato Tempranillo 3 months oaked, fam Bujanda – VDt Castilla kr. 510,-

Aroma av plommer, bær og vanilje. Medium fyldig vin med myk fruktig smak og hint av eik. Passer til tapas, storfe, lam og grillet kjøtt.

NEW-ZEALAND

Pinot Noir "Vicar's Choice", Saint Clair Estate – Marlborough kr. 770,-

Aroma av bringebær, rips og kirsebær. Rik og velbalansert smak. Passer til vilt, lyst kjøtt, pasta og fisk.

ITALIA

Chianti Classico Riserva "Agostino Petri", Castello Vicchiomaggio kr. 810,-

Aroma av mørke bær, tørket frukt og hint av eik. Smak av mørkebær og vanilje. Passer godt til storfe, lam og vilt.

Allergener i vin: Sulfitter

Musserende vin/Champagne

Prosecco DOC Extra Dry, Freixenet – Veneto, Italia

kr. 570-

Friske aromaer av sitrus, eple og blomster. Ren og frisk smak med god fruktighet.

Langlois Crémant de Loire, Frankrike

kr. 670,-

Frisk aroma med hint av hvite blomster og honning. Frisk og elegant smak, tørr.

Bollinger Special Cuvée, Champagne. Frankrike

kr. 1135,-

Kraftig champagne med dominerende aromaer av modne epler, tørr. Hvitvin

Allergener i musserende og champagne: Sulfitter

DRINKER

Gin & Tonic 130,-

Whiskey & Cola 130,-

Vodka & Redbull 130,-

Vodka & min. vann 130,-

Aperol Spritz 130,-

Mojito 130,-

Baileys 120,-

Cognac 120,-