

CARTA BEVANDE

(Drikkevarer)

Størrelser 37,5cl 75cl

Vino Frizzante

Sardinien: Su'Bri, Cantina Su'Entu 380,-
Blanding af de lokale druer, med en sprød og frugtig duft og smag

Su'Bri Rosé, Cantina Su'Entu 380,-
Blanding af de lokale røde druer, med en aroma af røde bær

Vino Bianco

Sardinien: Su'Imari, Cantina Su'Entu 190,- 300,-
100% Vermentino di Sardegna DOC, god og frisk intensitet med noter af frugt

Pastura, Cantine Cuscusa 320,-
100% Biologisk Vermentino di Sardegna, blød og fyldig, typisk frugtagtige noter

Ruinas, Cantine Depperu 395,-
100% Vermentino di Sardegna, varm og krydret med sin elegante struktur

Veneto: Pinot Grigio, Zenato 195,- 320,-
100% Pinot Grigio, karakteristisk med flot duft af accacieblomst

Piemonte: Chardonnay 385,-
100% Chardonnay, fyldig og cremet hvidvin med masser smag og karakter

Vino Rosé

Sardinien: Serra Lori, Cantina Argiolas 190,- 300,-
Delikat og intens duft med en fin balance mellem syre og blødhed

Vino Rosso

Sardinien: Su'Anima, Cantina Su'Entu 190,- 300,-
100% Cannonau, toner af røde bær, akkompagneret af bløde blomsterlige noter

Costera, Cantina Argiolas 195,- 320,-
95% Cannonau 5% Muristellu, tør og moden med frisk frugt

Su'Diterra, Cantina Su'Entu 350,-
100% Bovale, rig duft, smag sammensat af let syre, friskhed og vilde blomster

Mamuthone, Cantina Sedilesu 355,-
95% Cannonau 5% Muristellu, tør og moden med frisk frugt

Crobia – Cantine Cuscusa 370,-
Cannonau di Sardegna DOC – Økologisk rødvin med noter af brombær og skovbær.

Rocca Rubia, Cantina Santadi 265,- 485,-
95% Cannonau 5% Muristellu, tør og moden med frisk frugt

Sardinien:	Su'Nico, Cantina Su'Entu		570,-
	<i>100% Bovale, krydret men rund i smag med toner af røde bær</i>		
	Su'Oltre, Cantina Su'Entu		1200,-
	<i>70% Bovale og 30 % Merlot, kraftig og dyb med krydrede undertoner fra kakao og balsamico</i>		
Veneto:	Valpolicella Nanfre' , Tenuta Sant'Antonio	205,-	340,-
	<i>Corvina, Rondinella, Molinara, fyldig moderne stil</i>		
	Ripasso Monti Garbi, Tenuta Sant'Antonio	285,-	515,-
	<i>Corvina, Rondinella, Molinara, 10% Sangiovese, fyldig "baby amarone"</i>		
	Amarone Classico, Zenato		950,-
	<i>Corvina, Rondinella, Molinara, 10% Sangiovese, fyldig amarone</i>		
Toscana:	Chianti Classico, Rocca delle Macie		375,-
	<i>100% Sangiovese, let fadlageret og saftig</i>		
	Chianti Riserva , Castello Banfi		535,-
	<i>100% Sangiovese, super Chianti meget saftig med god fad præge!</i>		
	Rosso di Montalcino, Castello Banfi		560,-
	<i>100% Sangiovese grosso, 12 måneders fadlagring.</i>		
	Brunello di Montalcino, Castello Banfi		950,-
	<i>100% Sangiovese grosso, 48 måneders fadlagring, traditionalist, biodynamisk</i>		
Piemonte:	Barolo, Batasiolo		1100,-
	<i>100% Nebbiolo, 24 måneders fadlagring</i>		
Sicilien:	Sedara, Donnafugata		445,-
	<i>100% Nero d'avola, 9 måneders fadlagring</i>		
Vino Dolce:	Su'Luci, Cantina Su'Entu		560,-
	<i>Moscato og Nasco, med toner af honning, nødder og blomster</i>		

Bar /Caffe

<i>(Størrelser</i>	<i>25cl/50cl)</i>		
Alm Carlsberg	kr. 50/80	Prosecco fl. 20 cl	kr.150
Tuborg Classic	kr. 55/85	Acqua Minerale 0,50cl	kr. 40
Kronenburg Blanc	kr. 55/85	Huset vand (<i>Karaffel m/u brus</i>)	kr. 30
Birra Ichnusa 0,33cl	kr. 60	Sodavand	kr. 40/55
Glas vin	kr. 65	<i>Coca cola, cola zero, fanta, sprite, lemon</i>	
Spiritus	kr. 95	Juice æble eller appelsin	kr. 35/50
Aperol Spritz	kr. 115	Ice tea fersken eller citron	kr. 40/55

Cappuccino	kr. 40	Doppio Espresso	kr. 40
Caffe Latte	kr. 45	Americano	kr. 35
Espresso	kr. 30	Irish Coffee	kr. 75