

NINJAS

HOTEL-RESTAURANG & BAR

VINMENY

MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

	GL.	FL.
RODESTIU ORGANICO CAVA DOFT AV GRÖNA ÄPPLEN, CITRON & GRAPEFRUKT SAMT TONER AV BAKVERK.	85:-	295:-
ANDRÉ CLOUET TORRT, MYCKET FRISKT, UTVECKLAT, SMAKRIKT VIN MED INSLAG AV ROSTAT BRÖD, CHOKLAD, VINTERÄPPLEN OCH GRAPEFRUKT. SERVERAS SOM APERITIF ELLER TILL RÄTTER AV FISK, SKALDJUR ELLER KYCKLING.	125:-	850:-

VITT VIN

VINA MAIPO (SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY) FRUKTIG DOFT AV CITRUS OCH PERSIKA. FRÄSCH OCH FRISK SMAK MED INSLAG AV FLÄDER, BALANSERAD EFTERSMAK. PASSAR TILL RÄTTER AV FISK OCH SKALDJUR ELLER SOM APERITIF.	69:-	295:-
DOMAINE REINE JULIETTE (PICPOUL DE PINET) TORR OCH MOGEN SMAK MED TONER AV PERSIKA, CITRUS OCH VITA BLOMMOR. LÅNG OCH SMAKRIK FINISH. PASSAR TILL TOAST SKAGEN	99:-	375:-
MULLER GROSSMAN (GRÜNER VETLINER) TORR, FRUKTIG OCH KRYDDIG SMAK MED INSLAG AV PÄRON, HONUNGSMELON, ÖRTER OCH CITRUS.	105:-	399:-
WOLFBERGER (RIESLING & PINOT GRIS) FRISKT MED SPÄNSTIG SYRA OCH FRUKTIG SMAK AV SOLMOGEN FRUKT, VISS FRUKTSÖTMA OCH INSLAG AV PERSIKOR, ÄPPLE, CITRUS OCH MINERALER. PASSAR TILL TOAST SKAGEN.	110:-	415:-

RÖTT VIN

VINA MAIPO (CABERNET SAUVIGNON & MERLOT) FRUKTIG DOFT MED INSLAG AV BLÅBÄR, BJÖRNBÄR OCH CHOKLAD. HARMONISK OCH MEDELFYLLIG SMAK MED MJUKA TANNINER OCH BEHAGLIG EFTERSMAK. PASSAR TILL RÄTTER AV NÖT- OCH FLÄSKKÖTT SAMT PASTA.	69:-	295:-
EPICA FAIRTRADE (MALBEC) FRUKTIG OCH GENERÖS MED INSLAG AV MÖRKA BÄR, KÖRSBÄR SAMT ÖRTER. MJUKA TANNINER OCH LÅNGT BALANSERAT AVSLUT. PASSAR ROSTASFILÉ	85:-	335:-
COLPASSO (PRIMITIVO) MYCKET FRUKTIG SMAK MED INSLAG AV KÖRSBÄR, RUSSIN, LAKRITS & VANILJ. SMAKEN ÄR SÖTFRUKTIG OCH BALANSERAD SMAK MED RUNDA TANNINER OCH KRYDDIG LÅNG EFTERSMAK. PASSAR TILL ROSTASEN, KYCKLINGEN & DET VEGETARISKA.	99:-	375:-
CÔTE DU RHÔNE E. GUIGAL KRYDDIG SMAK MED INSLAG AV FAT, BJÖRNBÄR, LAGERBLAD, SKOGSHALLON, ÖRTER OCH KÖRSBÄR. SERVERAS TILL RÄTTER AV LAMM- ELLER NÖTKÖTT.	105:-	399:-

DESSERTVIN NEDERBURG

20:-/CL