

# NINJAS

## HOTEL-RESTAURANG & BAR

### VINMENY

#### MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

GL. FL.

47 ANNO DOMINIBIO VEGAN PROSECCO DOC 89:- 315:-  
TORR, UNGDOMLIG, FRUKTIG SMAK MED LITEN SÖTMA. INSLAG AV PÄRON, MELON & LIME

ANDRÉ CLOUET CHAMPAGNE 135:- 855:-  
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.

#### VITT VIN

VINA MAIPO (SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY) 69:- 295:-  
FRUKTIG DOFT AV CITRUS OCH PERSIKA. FRÄSCH OCH FRISK SMAK MED INSLAG AV FLÅDER, BALANSERAD EFTERSMAK. PASSAR TILL RÄTTER AV FISK OCH SKALDJUR ELLER SOM APERITIF.

WAH (CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, SAUVIGNON BLANC) 89:- 359:-  
AROMATISK FRUKTIG DOFT AV PÄRON, PERSIKA, KRUSBÄR OCH CITRUS. KRYDDIG MED MJUKA INSLAG AV PÄRON, PERSIKA OCH CITRUS. EN FRÄSCH, FYLLIG KÄNSLA MED BALANSERAD EFTERSMAK, PASSAR TILL ASIATISK OCH JAPANSK MAT

DOMAINE REINE JULIETTE (PICPOUL DE PINET) 99:- 375:-  
TORR OCH MOGEN SMAK MED TONER AV PERSIKA, CITRUS OCH VITA BLOMMOR. LÅNG OCH SMAKRIK FINISH. PASSAR TILL TOAST SKAGEN & LAXFJÄRIL

SAN GIOVANNI GYO FALERIO (PECORINO, TREBBIANO) 110:- 415:-  
RISK FRUKTIG SMAK MED INSLAG AV PÄRON, PERSIKA, CITRUS & MINERALER. FANTASTISK FYLLIGHET MED LÄCKER MINERALTON OCH LÅNG EFTERSMAK. PASSAR TILL FISK, SKALDJUR SAMT VEGETARISK.

WOLFBERGER (RIESLING & PINOT GRIS) 112:- 420:-  
FRISKT MED SPÄNSTIG SYRA OCH FRUKTIG SMAK AV SOLMOGEN FRUKT, VISS FRUKTSÖTMA OCH INSLAG AV PERSIKOR, ÄPPLE, CITRUS OCH MINERALER. PASSAR TILL TOAST SKAGEN.

#### RÖTT VIN

VINA MAIPO (CABERNET SAUVIGNON & MERLOT) 69:- 295:-  
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.

CALLIA ALTA (SYRAH & MALBEC) 85:- 335:-  
FRUKTIG DOFT AV RÖDA VINBÄR MED STÄNK AV KÖRSBÄR. FYLLIG RUND SMAK MED MJUKA TANNINER OCH EN BALANSERAD SYRA. PASSAR TILL HAMBURGAREN & KAMBENEN

MARQUES DE LA MANCHA (TEMPRANILLO) 99:- 375:-  
DOFT AV MOGNA FRUKTER MED LÄTT OLIV/NÖTAKTIGHET. SMAK AV RÖD OCH MÖRK FRUKT MED VARMA TONER FRÅN 6 MÅNADERS EKFASTSLAGRING. PASSAR TILL IBERICON,

CÔTE DU RHÔNE E. GUIGAL 105:- 399:-  
KRYDDIG SMAK MED INSLAG AV FAT, BJÖRNBÄR, LAGERBLAD, SKOGSHALLON, ÖRTER OCH KÖRSBÄR. SERVERAS TILL RÄTTER AV LAMM- ELLER NÖTKÖTT.

#### DESSERTVIN

NEDERBURG 20:-/CL