

---

### Champagne

#### **Palmer Blanc de Blanc**

**750,-**

Tørr Champagne med nydelig syre, flott fruktkonsentrasjon og en herlig mousse. Lang mineralsk avslutning. Utmerket til østers, hummer og kamskjell.

---

### Musserende

#### **Prosecco Rustico di Valdobbiadene Superiore - Nino Franco**

**415,-**

Vinen er lys strågul med små elegante bobler. En duft av blomster, friske gule epler, sitrus og et hint av hvit pepper. Ypperlig som aperitiff, men også utmerket følge til sjømat og antipasti.

---

### Hvitvin

#### **Chablis Premier Cru Côte de Jouan**

**495,-**

Vinen har en finesse med mineralske toner og aroma av hvite blomster. Smidig, kompleks og mineralsk i munnen med florale toner. Utmerket til sjømat og lette kjøttretter.

#### **Sancerre Roche de Lune - Alpha Loire**

**475,-**

Aromatisk duft med fremtredende stikkelsbær og sitrus. Tørr vin med forfriskende syre, herlig frukt og mineraler. Bra til asparges, skalldyr og fisk.

#### **Tyler Chardonnay**

**450,-**

Dette er en flott representant for «den nye vinen» fra California. Mineralpreget aroma med innslag av modent eple, sitrus og litt fat. Passer bra til rike retter av lyst kjøtt og sjømat.

## Rødvin

### Frankrike

#### **Domaine Roux Saint-Aubin L'Ebaupin**

Herlig duft av modne bær, blomster og urter med hint av fat. Kommer fra et område med ideelt jordsmonn for dyrking av pinot noir.

**640,-**

#### **Château de la Cour – Chatel Delacour**

Dyp rubinrød farge, med intense røde bær aromaer. En vin med elegant struktur, bra syre og integrerte tanniner. Best til kraftige kjøttretter.

**585,-**

### California

#### **Tyler Pinot Noir**

Kjølig vin fra solfylte California. Mineralsk Burgund, sval aroma av røde bær, roseblader og urter. Svært matvennlig vin som passer fint til fisk, storfe og lyst kjøtt.

**620,-**

### Italia

#### **Nipozzano Chianti Rùfina Riserva**

Intens og dyp rubinrød. Ren duft av mørke bær, fioler og andre blomster. Passer utmerket til rødt kjøtt, vilt med smaksrikesaus, kraftige fiskeretter og smaksrike oster.

**405,-**

## Dessertvin

#### **Von Buhl Scheurebe Auslese**

Scheurebe er en drue som gir aromatiske viner med stikkelsbær, solbær, krydder og fersken på nesene. God syre i munnen og mange av de samme aromaer i smaken. Flott til diverse oster eller friske desserter.

**425,-**

#### **Quinta Vale d.Maria Tawny**

Søte desserter med nøtter, kaker eller creme brûlée. Flott å drikke alene også.

**785,-**

*Grace*

Vi har et enda bredere utvalg i vår eksklusive vinkjeller.  
Alle priser er eksklusive 25% MVA.

## Øl

**Grace Skjærgårs Pils – Rena Bryggeri** 0,33l **72,-**  
Et undergjæret øl som har en mer utpreget smak enn en vanlig pilsner.

**Bulmers Original Cider** 0,56l **98,-**

Vi kommer til å ha et større utvalg av øl om bord.

## Avec

Pris pr glass – 4cl

### Cognac

#### **Chateau de Montifaud V.S.O.P**

Delikat Cognac fra petite champagne med duft av appelsin og vanilje. Fruktig smak med hint av aprikos. Perfekt til en espresso eller mørk sjokolade.

**71,-**

#### **Chateau de Montifaud XO**

Aromatisk duft av tørket frukt og brente mandler. Tørr Cognac med flott friskhet og en lang og behagelig ettersmak. Passer bra til en god kopp kaffe og en flott sigar.

**101,-**

### Calvados

#### **Calvados Coquerel Fine**

En duft av modne røde epler og et snev av fat. Tørr og frisk Calvados. En herlig avec som er et godt alternativ til Cognac

**72,-**

### Whisky

#### **Storm Blended malt scotch whisky**

Duften er ren med preg av kokos. Smaken er rik, men behagelig. Lang ettersmak.

**81,-**

*Grace*

Vi har et enda bredere utvalg i vår eksklusive vinkjeller.  
Alle priser er eksklusive 25% MVA.

# Vinkart 2018

## Akevitt

### **Storm akevitt**

68,-

Gyllen akevitt med god fylde, kompleks aroma og smak av krydder og sherry.

### **Ankerdram aquavit**

71,-

Karvepreget aroma med hint av sitrus og anis. En klassisk ankerdram og velegnet til all tradisjonsrik mat.

## Gin

### **Husholdnings Gin**

52,-

Produseres av Storgata Destelleri i hjerte av Oslo.

## Rom

### **J.M. Rhum XO**

77,-

Agricol rom fra Martinique, selvforsynt med alt fra vann til sukkerrør. Yngste bestanddelen er 6 år. Tydelig krydder og fatkarakter.

## Kremlikør

### **Baileys**

56,-

Lysebrun farge med duft av karamell og et snev av sjokolade. Passer ypperlig til sjokolade baserte desserter, som saus over is krem eller som avec til kaffen.

## Vodka

### **Tovaritch Russian Vodka**

53,-

Utrolig ren og nøytral med eleganse og finesse. Utsøkt vodka til å drikke på "russisk" vis – bar i kjøkkenglass.

*Grace*

Vi har et enda bredere utvalg i vår eksklusive vinkjeller.  
Alle priser er eksklusive 25% MVA.