

DESTILLAT DRUVOR

Pris per centiliter

GRAPPA

Barbera 1999

Monovitigno Barbera, 5 år på fat ger lag skönt riv, 43%. Rovero, 35

Grappa Decanter

Sanslöst len grappa från dekanter lagrad på små botti, 43%. Rovero, 50

Anniversario 1990

10 år på fat och 7 år på små ekfat. Nebbiolo från Barolo, 45%. Rovero, 54

Grappa di Moscato

Kristallklar, gjord på druvan Moscato som gör den blommig, aromatisk och len, 45%. Rovero, 31

Donna Lisa Invecchiata

Negroamaro. Superlen, något sötare som påminner mycket om rom, 43%. Leone de Castris, 38

Bianca Franciacorta

Chardonnay. Kristallklart fyllig och frisk, torra fikon, 45%. Bersi Serlini, 37

Bianca Riserva

Chardonnay. 24 månader i ståltank, 36 månader på ekfat, 45%. Bersi Serlini, 41

Marolo Grappa di Barolo 9

Legend. En utav de bästa grappor man kan köpa för pengar, 50%. St Teresa dei Fratelli Marolo, 65

Riserva Vibrazione

Lagrad på Stradivarius gran. Serveras med violin av Paganini, 40%. Villa de Varda, 75

MARC

Marc de Champagne

Frankrike. Gjord på champagne-druvor, 40%. Bouché Pére & Fils, 34

Marc Ch Mont Redon Vieux

Frankrike. Hård och rättvis Marc från Mont Redons bästa druvor, 42%. Mont Redon, 32

Marc de Champagne Blanc

Frankrike. Mästerdestillatören Gianni Capovilla bästa vita Marc, 43%. Philipponnat, 41

ORUJO

Aguardiente de Orujo

Spanien. Kristallklar klassisk Orujo, 40%. Panizo, 25

Licor de Hierbas

Spanien. 33 olika sorters örter i denna Orujo. Gul i färgen, söt och len, 30%. Panizo, 20

Licor de Crema con Orujo

Spanien. Mycket lik Baileys, gräddlikör Italien. på Orujo. Gott till kaffet, 17%. Panizo, 20

TRESTERBRAND

Vinaccia Trester Roter Teufel

Tysk "Grappa" gjord på Riesling. Rivig men ändå mjuk i avslutet, klar färg, 40%. Hans P Schreiner, 40

Tresterbranntwein von Gewürztraminer

Trester från Baden gjord på Gewürztraminer, lagrad på ekfat ger en gulaktig ton, 45%. Ernst Bühler, 45

CALVADOS & SPECIAL

Pris per centiliter

CALVADOS

Charles de Granville Fine

Traditionellt äppeldestillat, lagrat 3 år på ekfat. Fukt, karamell och vanilj, 40%. Château de Bordeneuve, 24

Daron XO

Fyllig med inslag av äpple, kanel och vanilj samt en lång balanserad avslutning, 40%. Daron, 30

SPECIAL

Ratafia de Champagne

Champagne-must med Eau-de-vie. Lagrad 3 år på fat. Söt, aprikos, vanilj, mandel, 18%. Didier Herbert, 20

Prior Slivovka (šljivovica)

Slovenien. Fuktbrandy, gjort på plommon. Mycket aromatisk och smakrik, 40%. Fructal, 22

DESTILLAT AV VIN

Pris per centiliter

ARMAGNAC

Duc d'Eyssac Hors d' age

Frankrike. Bas Armagnac. Superb Armagnac, 40%. Gilles Lhoste, 42

Chateau de Maniban 1988

Frankrike. Bas Armagnac. Hantverkstillverkad 1988, 40%. Armagnac Castarede, 48

Nismes Delclou VSOP

Frankrike. Bas Armagnac. Inslag av vanilj, saffran och cocos, 40%. Nismes Delclou, 30

COGNAC

Claude Chatelier VS

Frankrike, Cognac. Mjuk och aromatisk med inslag av toffee och fat, 40%. Claude Chatelier, 22

Hine Rare VSOP

Från området Fine Champagne i Frankrike. Druva Ugni Blanc, 40%. Hine, 28

Domaine Elisabeth XO

Frankrike, Cognac. Spriten har lagrats 10 år på ekfat, 40%. Domaine Elisabeth, 34

Pierre Ferrand 1840 1er Cru

Frankrike, Cognac. Recept från 1840 har gett namn på denna utsökta dryck, 45%. Pierre Ferrand, 31

BRANDY

Cardenal Mendoza

Spanien. Solera Gran Reserva Brandy. Lagrad i Oloroso & PX sherry fat, 40%. Sánchez Romate, 35

Ararat 3 star

Armenien. Lagrad 3 år. Livlig, blommig, fruktig och lite kryddig, 40%. Yerevan Brandy Co, 25

Ararat 5 star

Armenien. 5 år. Mogna plommon och persika, svarta vinbär, 40%. Yerevan Brandy Co, 30

Ararat 6 years

Armenien. Lagrad 6år, solmogna citrusfrukter och sötmandel, 42%. Yerevan Brandy Co, 35

Mazzetti 27 years

Italien. Harmonisk, komplex och majestätisk i munnen, 43%. Mazzetti D'altavilla, 65

PISCO

Pisco Puro Quebranta

Peru. Samma tillverkningsmetod som Cognac, men olagrad vit sprit, 38%. Pancho Fierro, 25

Pisco Puro Acholado

Peru. Som ovan. Balanserad och något sötaktig eftersmak, 40%. Cuatro Gallos, 25

KAFFE DRINKAR

Pris per 5 centiliter

Caffe 43

Likör 43, varm choklad, kaffe och grädde, 105

Caffe Messicano

Kahlua, kaffe och grädde, 105

Caffe Karlsson

Cointreau, Baileys, kaffe och grädde, 105

Caffe Irish

Whiskey, kaffe och grädde, 105

Caffe Francese

Cognac, kaffe och grädde, 105

Caffe Italiano

Strega, kaffe och grädde, 105

Cafe a la Oscar

Vaniljglass, espresso och Galliano, 105

DESSERTVIN

Pris per glas 6cl

Birtokbor Edes 2016

Ungern. Sent skördat; Harslevelü, Sargamuskotaly, Furmint och Kövérsölö, 10%. Zoltán Demeter, 75

Commandaria S:t Nicolas

Cypern. 1998. 50% Xynisteri, 50% Mavro. Söt, russin, mandel, 15%. ETKO Wines, 75

Mavrodaphne from de Patras

Grekland, Peloponnesos. Rött, sött, fikon, russin på Mavrodaphne och Korinthiaki, 15%. Boutari, 75

Sauternes

Frankrike, Bordeaux. Tropisk frukt, mandelmassa, honung, citrus, 13,5%. Carmes De Rieussec, 95

Scheurebe Beerenauslese

Tyskland, Pfalz. Exotiska frukter och bra balans med frisk syra, 12%. G P Winery, 85

Rivesaltes Ambré 1985

Frankrike, Rivesaltes. Vinet har legat 31 år på fat. Fikon, honung, choklad, 20%. Gerard Bertrand, 85

Moscatel de Sétubal Thasos

Portugal. Sétubal. 24 månader på ekfat. Apelsinskal, torkade aprikoser och vanilj, 17%. Enoport Group, 75

Tokaji Aszú Zemplen Hegyhat 2013

Ungern, Tokaji. 5 Puttonyos. Hårslevelü, Furmint. Honung, persika, 11,5%. Királyudvar, 105

Recioto della Valpolicella

Italien, Veneto. Samma druvor som i Amarone, men sötare, mörkare frukt, 14%. Secondo Marco, 95

Brännland Iscider

Sverige. Fruktig, söt, röda äpplen, honung, kanel och aprikos, 10%. Brännland Cider AB, 110

Saknar du något?

Vi har lite till i våra gömmor. Kolla med oss om det är något du saknar i listan.

KAFFE OCH TE

Till vår espresso använder vi kaffe Kimbo De Luxe. Det är en blend av sex högklassiga bönor. Arabicabönor från bland annat Brasilien och Costa Rica ger kaffet en bouquet av frukt och sötma medan den Asiatiska Robustabönan bidrar med toner av choklad och kryddighet. Resultatet blir en aromatisk, sammetslen blend.

Cappuccino

Espresso med ångvärmad och skummad mjölk, 36

Espresso

90-gradigt vatten passerar genom espressorostat kaffe med 10 bars tryck, 30

Doppio Espresso

Som ovan men dubbel så stor, 36

Caffe Latte

Espresso, ångad mjölk, mjölkskum på toppen, 42

Caffe Americano

En fyllig traditionell "svensk" kopp kaffe, 36

Chai Latte

Speciellt te, kryddor, varm mjölk, mjölkskum, 42

Caffe Coretto

En enkel espresso med en skvätt Grappa, 49

Caffe Moca

Espresso, varm choklad och ångad mjölk, 42

Caffe Romano

En espresso med en liten bit citronskal, man gnider lite av citronskalet på kanten och i koppen innan man häller i espresson, 30

Kaffe Svartån ekologiskt

Björklunds Västerås, rostat, kraftigt, fylligt, 35

Björklunds Te

Välj mellan Rooibos rött, grönt eller svart, 30

Whisky & Rom?

Jodå, visst har vi lite till att erbjuda. Fråga oss så får vi se vad vi kan göra....

FÖRSTÄRKTA VINER

Pris per glas 6cl

MADERIA

5 Years Old Sercial

Aromatisk, inslag av torkade frukter, pomerans och viss eldighet, 19%. Cossart Gordon, 95

10 Year Old Malmsey

Halvsöt, torkad frukt, nötter, karameller. Lagrad 10 år på ekfat, 19%. Cossart Gordon, 105

PORTVIN

Tawny Port 10 Year Old

Bärnstensfärgad. Färska fikon, torkade frukter, nötter, muscovadosocker, 19,5%. Senhora do Convento, 80

Dalva White Reserve

Vit port på druvorna Gouveio, Donzelinho, Viosinho och Malvasia. Frukt, fikon, honung, 19%. C da Silva, 80

Vintage Port 2011

Intensiv med mogna frukter, björnbär, plommon, körsbär, svarta vinbär, 20%. Duorum Vinhos, 105

SHERRY

Oloroso (10cl)

Lagrad 8 år. Torr, mycket kropp, sammetslen, mörk mahogny, 18%. Bodegas Navarro, 110

Amontillado (10cl)

Lagrad 10 år. Torr. Bärnstensfärgad, hasselnötter, valnöt, 19,5%. Bodegas Argüeso, 105

Manzanilla San Leon (10cl)

Lagrad 5 år. Mycket torr med salta från Sanlúcar de Barrameda, 15%. Bodegas Argüeso, 95

Pedro Ximénez

Lagrad 5 år. Söt. Mörk rubinröd, full av mycket mogen söt frukt, 15%. Bodegas Navarro, 85

AVEC KAFFE DESSERT

DESSERT

Självklart har vi något gott att erbjuda efter maten. Välj gärna till ett dessertvin eller annat passande för att höja smakupplevelsen ännu mer!

Tiramisu

Hallon, Plantation Rom, 125

Cheesecake

Smaksatt med citron, fläder, yuzu, 95

Brownie

Med fransk maräng, kaffe, romsås, 105

Dulce de Leche

Pannacotta med kola, kanderade nötter, 95

Sorbet

Hallonsmak, lakritssås, 95

Tryffel

Välj mellan mörk choklad, chili eller grappa, 35

Dessertostar

Urval av dessertostar, hemlagad marmelad och tillbehör, 125