

BOBLER

	Gl 10cl	Fl 75cl	
Crémant de Bourgogne Brut <i>Caves des Hautes Côtes</i>	115	680	
Champagne Henry-Gouet Brut <i>Poilvert-Jacques</i>	140	720	

VIN BLANC

	Gl 14cl	Kar 37cl	Fl 75cl	
Saint-Lannes Signature 2019 <i>Dom. Saint Lannes Cotes de Gascogne</i>	110	280	525	
Christmann Riesling Trocken 2018 <i>A. Christmann, Tyskland, Pfalz</i>	125	325	635	
Original Muscadet Sevre et Maine 2018 <i>Michel Bregeon, Loire</i>	138	350	695	
Chablis St. Anne 2018 <i>Dom. St. Anne, Burgund</i>	145	365	698	
Rolet Naturé 2018 <i>Dom. Rolet, Jura</i>	160	420	800	
Mercury Clos Rochette 2018 <i>Dom. Faiveley, Burgund</i>	168	440	840	

VIN ROSÉ

Source de Vignelaure 2019 <i>Chateau Vignelaure, Provence</i>	138	350	695	
--	-----	-----	-----	--

VIN ROUGE

Le Faure Rouge 2018 <i>Ch. Le Faure, Bordeaux</i>	110	280	525	
Le Grand Noir Pinot Noir 2018 <i>Celliers Jean d'Alibert, Limoux</i>	125	325	635	
Les Pious Syrah 2019 <i>Dom. De Dieulefit, Rhône</i>	145	365	698	
Arbois Trousseau 2015 <i>Dom. Rolet, Jura</i>	148	370	708	
Ch. Mauvesin Martin, 2015 <i>Moulis-en-Medoc, Bordeaux</i>	165	435	825	
Mercury 2017 <i>Dom. Faiveley, Burgund</i>	168	440	840	

★ BIÈRE ★

Meteor alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Meteor Panaché alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Hansa fat, Norge 0,4 (B)	89
Hansa fat, Norge 0,25 (B)	48
Hansa Mango IPA fat, Norge 0,35 (B)	76
Weihenstephaner fat, Tyskland 0,5 (B,H)	118
Meteor Lager, Frankrike fl 0,33 (B)	98
Meteor Blanche, Frankrike, 0,33 (B,H)	115
Grisette glutenfri fl 0,25	115
Eiker Floral, Norge, økologisk fl 0,33 (B)	122
Nøgne APA, Norge fl 0,33 (B)	125
Nøgne IPA, Norge fl 0,33 (B)	125
Nøgne Porter, Norge fl 0,33 (B)	125
Sour and Salt Surøl, Norge fl 0,33 (B)	148
Galipette Cidre brut, Frankrike, 0,33	115
Bulmers cider, Storbritania fl 0,5	138

Cocktails

Min Franske fetter Hugo	140
St Germain, Cremant, soda, mynte	
Frenchie Negroni	140
Beefeater 24, Punt e mes, St Germain	
Su-Su Summer	140
Havana 3yrs, Aperol, sitron, vaniljesirup (E)	
El Gobnador sour	140
Olmecca Respado, mango, koriander (E)	
Rhubarb sour	140
Four Roses Bourbon, rababrasirup, sitronjuice (E)	
Bloody Solli	150
Absolutt Vodka, Big Tom, hot sauce	
Frenchietini	140
Martell VS, Kahlua, espresso	
*Vi har GINish og RUMish, så vi lager gjerne din cocktail alkoholfri!	

GIN & TONIC

Beefeater 24, Grapefrukt tonic og grapefrukt	152
Monkey 47, Botanical tonic og grapefruktpeel	152
Kimerud Hillside, Tonic water, timian og tørket sitron	152
Hendrick's, tonic, agurk og sort pepper	158
Bareksten, Botanical tonic, rosmarin og tørket sitron	158
Nine Sisters, Tonic water, rose pepper, sitron	158

*Alle kan lages alkoholfritt

LESKENDE & FORFRISKENDE

HUS-BRUS – Vår hjemmelagde Limonade toppet med Purezza:

Rëve de framboise (bringeber)	55
Fraises et citron vert (jordbær & lime)	55
Rhubarbe (rabarbra)	55
Purezza sprudlevann 0,75	55
Ginger beer (økologisk) 0,27	65
Kombucha Royal flush 0,27	65
Dash water Blackcurrants, (sukkerfri) 0,33	65
Organico Lemon refresher (økologisk) 0,75	195
Bagstevold eplejuice, gl	48
Bagstevold eplejuice 0,75	140

CAFÉ & THÉ

	enkel	dobbel
Kaffe, økologisk	38	
Te	38	
Espresso (økologisk)	40	42
Americano (økologisk)	42	44
Cortado (økologisk) (M)	42	44
Cappuchino (økologisk) (M)	42	44
Café au lait (økologisk) (M)	44	46

Ønsker du plantebasert melk, si fra til din servitør!

VIN DOUX

	Gl 8cl
Ch. Gravas Sautern 2016 <i>Ballande Meneret, Bordeaux</i>	85
Mascvin Rouge Pinot Noir <i>Tissot NV, Jura</i>	98
Mascvin Blanc <i>Tissot NV, Jura</i>	98

(Alle viner med alkohol kan inneholde sulfitter)