

BOBLER

	Gl 12cl	Fl 75cl
Crémant de Bourgogne Brut <i>Caves des Hautes Côtes</i>	118	695
Champagne Gouet-Henry Brut <i>Poilvert-Jacques</i>	140	798

VIN BLANC

	Gl 14cl	Kar 37cl	Fl 75cl
Saint-Lannes Signature 2019 <i>Dom. Saint Lannes Côtes de Gascogne</i>	118	298	590
Christmann Riesling Trocken 2018 Biodyn. <i>A. Christmann, Tyskland, Pfalz</i>	125	325	650
Original Muscadet Sevre et Maine 2018 <i>Michel Brégeon, Loire</i>	145	370	730
Chablis St. Marie 2019 Økologisk <i>Dom. Jean-Marc Brocard, Burgund</i>	155	395	780
Rolet Naturé 2018 <i>Dom. Rolet et Fils, Jura</i>	168	430	840
Mercurey Clos Rochette 2018 <i>Dom. Faiveley, Burgund</i>	178	455	890

VIN ROSÉ

Corail Rosé 2019 Biodynamisk <i>Ch. de Roquefort, Provence</i>	125	325	650
Source de Vignelaure 2019 Økologisk <i>Chateau Vignelaure, Provence</i>	138	350	695

VIN ROUGE

Le Faure Rouge 2018 <i>Ch. Le Faure, Bordeaux</i>	118	298	590
Le Grand Noir Pinot Noir 2018 <i>Celliers Jean d'Alibert, Limoux</i>	125	325	650
Les Pious Syrah 2019 Økologisk <i>Dom. De Dieulefit, Rhône</i>	145	370	730
Arbois Trousseau 2015 <i>Dom. Rolet et Fils, Jura</i>	158	398	785
Santenay Rouge 2016 Biodynamisk <i>Bonnardot, Burgund</i>	178	455	890

★ BIÈRE ★

Meteor alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Meteor Panaché alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Hansa fat, Norge 0,4 (B)	94
Hansa fat, Norge 0,25 (B)	54
Hansa Mango IPA fat, Norge 0,35 (B)	105
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
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, Storbritannia fl 0,5	138

Cocktails

Min Franske Fetter Hugo	145
St Germain, Cremant, soda, mynte	
Frenchie Negroni	145
Beefeater 24, Punt e mes, St Germain	
Pink Lady	145
Havana 3yrs, Aperol, sitron, vaniljesirup (E)	
Mexican bulldog	145
Olmecca Reposado, mango, koriander (E)	
Rhubarb sour	145
Four Roses Bourbon, rababrasirup, sitronjuice (E)	
Frenchietini	145
Martell VS, Kahlua, espresso	
Bloody Solli	150
Absolutt Vodka, Big Tom, hot sauce	
<i>*Vi har GINish og RUMish, så vi lager gjerne din cocktail alkoholfri!</i>	

GIN & TONIC

Beefeater 24, Grapefrukt tonic og grapefrukt	157
Monkey 47, Botanical tonic og grapefruktpeel	157
Kimerud Hillside, Tonic water, timian og tørket sitron	157
Hendrick's, tonic, agurk og sort pepper	163
Bareksten, Botanical tonic, rosmarin og tørket sitron	163
Nine Sisters, Tonic water, rose pepper, sitron	163

**Alle kan lages alkoholfritt*

LESKENDE & FORFRISKENDE

HUS-BRUS – Vår hjemmelagde Limonade toppet med Purezza:

Rêve 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
Sauternes 2016 <i>Ch. Graves, 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)