



## **DRYCKESMENY**

### **DRINK MENU**

#### **ALKOHOLFRITT**

Bubbelvatten	<b>30</b>
Bryggkaffe	<b>36</b>
Läsk	<b>38</b>
Honest	<b>42</b>
Åbro alkoholfri öl 0,0%	<b>42</b>

#### **FATÖL**

Bryggmästarens bästa Pilsner 5,0% 40 cl	<b>75</b>
Bron IPA 6,4% 40 cl	<b>85</b>
Bryggmästarens bästa mellanöl 4,2% 40 cl	<b>69</b>
Hoegaarden 4,8% 50 cl	<b>95</b>
Stella Artois 5,0% 40 cl	<b>85</b>

#### **FLASKÖL**

Bryggmästarens premium gold 5,7% 50 cl	<b>95</b>
Peroni 5,2% 33 cl	<b>85</b>
San Miguel Gutenfri 5,4% 33 cl	<b>85</b>
Founders Sesion IPA 4,7% 35,5 cl	<b>95</b>
Fjäderholmarnas Bryggeri session IPA 4,5% 33 cl	<b>85</b>
Fjäderholmarnas Bryggeri pilsner dricka 4,5% 33 cl	<b>85</b>

#### **CIDER**

Rose Blush cider 4,0% 33 cl	<b>75</b>
Apple dry cider 5,0% 33 cl	<b>75</b>



## VITT VIN

MONTGRAVET, <i>Chardonnay, Frankrike</i>	110/425
DUO DES MERS, <i>Sauvignon blanc, Frankrike</i>	130/525
FAIVIEW DARLING, <i>Chenin blanc, Sydafrika</i>	155/695
LE VERSANT, <i>Chardonnay, Frankrike</i>	130/595
CHANSON CHABLIS, <i>Chardonnay, Frankrike</i>	165/895
LANGLOIS – CHÂTEAU SANCERRE, <i>Sauvignon blanc, Frankrike</i>	160/695
NO 12, <i>Albarino, Spanien</i>	145/655
COVERS KAUTER R3, <i>Riesling, Tyskland</i>	165/755
STEININGER, <i>Gruner Veltliner, Österrike</i>	145/655

## ROSÉ

MONTGRAVET ROSÉ, <i>Frankrike</i>	110/425
ROMANCE, <i>provance, Frankrike</i>	125/545

## RÖTT

MONTGRAVET, <i>Cabernet Sauvignon Merlot, Frankrike</i>	110/425
POGGIO ANIMA, <i>Sangiovese, Italien</i>	140/595
VIGNETI DEL SOLE, <i>Ripasso, Italien</i>	165/695
ARGENTO, <i>Malbec, Argentina</i>	140/595
FINCA ANTIGUA, <i>Cabernet Sauvignon, Spanien</i>	140/655
FINCA ANTIGUA, <i>Garnacha, Spanien</i>	125/545
KWV ROODEBERG, <i>Merlot Shiraz</i>	130/565
VERSANT, <i>Pinot Noir, Frankrike</i>	125/545

## BUBBEL

MONTCADI, <i>Xarel-lo Macabeo</i>	110/425
AYALA, <i>Pinot Noir Chardonnay, Pinot Meunier, Frankrike</i>	150/695
BOLLINGER CUVÉE BRUT, <i>pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier</i>	160/725