

KÅRLEONE

VINLISTA

Champagne/Mousserande

Parato En torr och bra cava.	420/70
Marc Vår huschampagne, fräsch smak med en aning sötma.	750
Veuve Clicquot, Gula änkan Sveriges mest klassiska champagne.	1300

Vitt vin

Pistillo, husets vita Från Marce i Italien, druvan heter Pecorino. Smakrikt vin till våra förrätter och rödingen.	400/100
Pinot Grigio Visintini Ett litet Italienskt mästerverk, kopparfärgat vitt vin som är såå trevligt att bara dricka, eller till skaldjur.	430/110
Santiago Roma Från Spaniens vilda Atlantkust, man kan förnimma en känsla av sälta i vinet, passar till fisk och skaldjur. 100% Albarino druva.	495/120

Rött vin

Rioja Aradon Mycket prisvärd Rioja i gammal stil, lätt murkna ekfat	350/90
Valpolicella Superiore Lättare vin till lättare mat, framför brasan eller afterskin.	350/90
Ripasso Zanoni Smakrikt vin med Amarone toner, och mjuka syror. Passar med smakrika rätter och även till röding.	450/110
Sassoaloro Toscana och druvan Sangiovese. Inte så strävt som dessa viner kan vara, istället fruktigt och elegant. Passar till allt kött på menyn.	520/120
Clos des menuts Emilion Grand Cru från vindestriktet Bordeaux. Passar till kraftigare kött som vilt och grillad entrecote.	560/140

KÅRLEONE

VINLISTA

Vatan

Från Torodistriktet i Spanien. Djup fruktig smak. Passar till grillat kött.

560/165

Roero

Norra Italien, gjort på Nebbiolodruvan. Vinet är fruktigt, med viss syra som gör att det passar till vilt och tyngre rätter, samtidigt går det ihop även med de lättare rätterna och det beror på just Nebbiolodruvan. Väljer du denna flaska får du ett mycket bra och brett matvin.

650/165

Barville Secret

Fylligt, smakrikt vin från Chateau Neuff du Pape. Alla oavsett förkunskaper känner att detta är ett mycket bra vin. Till viltkött och inte minst Entrecote.

950

Amarone della Valpolicella

Amaroneviner har blivit ett begrepp i Sverige. Detta vin är ursprungligt och bär på alla de kvaliteter som fört vinet till världsberömmelse. Idag kan det vara svårt att hitta just denna kvalitet då producenterna genar i kurvorna. Fylligt, alkoholstarkt och smakrikt.

950

Brunello di Montalcino Talenti

Kraftig smak och höga syror, ett vin för dig som van vindrickare, då blir detta en upplevelse! Till vilt och grillat.

1090

Pomerol

Bordeaux, 100% Merlot. Mycket tillgängligt vin trots att det är en fin Bordeaux. Mjuka syror, smakrikt och passar till ren och ryggbiff.

1100

Amarone Magnum (150cl)

Det är bara de bästa årgångarna som tappas på Magnumflaskor, 1880 en garant för ett toppvin.

1880

Brunello Piero Magnum

Restaurangens bästa vin.

2600

Pomerol Magnum

2800

Dessertvin

Till våra trevliga desserter passar ett rött sött vin, alternativt frågar ni servicen eller baren efter något starkare som en Cognac, Rom, eller Calvados.

Summo

Italienskt lite lättare.

10 kr/cl

Maury

Portvinsliknande rött från Frankrike. Ett ofiltrerat naturvin som har några år på nacken.

15 kr/cl