

VIINIT

Wines

Kuohuvat/Sparkling

Argeo Prosecco 35 € / 6 €
Ruggeri, Veneto, Italy
Glera, Verdiso, Perera

Tuoksu raikas josta voi aistia kukkia, omenaa ja päärynää. Maku raikas ja hedelmäinen. Fresh aromes whit a hint of flowers, apple and pearl. Crispy, fruity taste

Cleto Chiarli Brut de Noir Rose 35 € / 6 €
Cleto Chiarli, Emilia-Romagna, Italy
Lambrusco Gasparossa di castelvetro, Pinot Nero

Kirkkaan vaaleanpunainen. Maku kuivahko, hyvin hedelmäinen, raikas ja tasapainoinen. Aperitiiviksi, lohikalalle, salaateille. Aperitive, salmon, salad

Gramona Le Cuvee Gran Reserve 2012 45 €
Gramona, Catalonia, Spain
Xarel-lo, Macabeo

Huippuhienoa Cavaa palkitulta tuottajalta. Kuiva, keskitäyteläinen, runsaan hedelmäinen ja hennosti mineraalinen. Excellent Cava from award-winning producer. Fresh and fruity aromas.

Ruhtinatar marjakuohuviini 35 € / 6 €
Ollinmäen viinitila, Anttola, Finland
Punaherukka
Berry: red currant

Paikallista osaamista!

Samppanjat Champagne

André Clouet Brut Grande Réserve 60 € / 10 €
André Clouet, AC Champagne, France
Pinot Noir

Runsas, hieman kehittynyt, rehevä samppanja, jonka tuoksusta voi löytää paahtoleipää, mantelia, ja hentoa pähkinäisyyttä. Kuiva, täyteläinen, hyvin moniulotteinen ja pitkä maku.

André Clouet Brut Rose 75 €
André Clouet, AC Champagne, France
Pinot Noir

Kauniin vaaleanpunainen väri, Tuoksu raikas, mehevän marjaisa, kuivahko. Tyylikäs aperitiivi ja tunnelmankohottaja. Sopii täydellisesti myös ruuille.

Billecart-Salmon Brut Réserve 80 €
Billecart-Salmon, AC Champagne, France
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Tyylitaurin kirkas ja kuulas samppanja, jossa puhdas elegantin hedelmäinen, hennon mineraalinen tuoksu. Kuiva, klassinen ja tyylikäs, erittäin puhdaspiirteinen samppanja.

Jacquesson Dizy terres rouges Rose 2008 120 €
Champagne Jacquesson, Champagne, France
Pinot Noir

Kaunis ruusunpunainen kuiva samppanja, maku ryhdikäs ja hedelmäinen. Upea ruokasamppanja!!

Dom Pérignon 2002 195 €
Moët-Chandon, AC Champagne, France
Chardonnay, Pinot Noir

Kuiva, hienostunut, puhdaspiirteinen, elegantti tuoksu. Tasapainoiset elegantit kuplat sekä intensiivinen suutuntuma tekevät Dom Pérignonista klassikko samppanjan.

VIINIT

Wines

Valkoviinit White wines

Lulu Sauvignon Blanc Adelaide Hills 2016 35 € / 6 €
Hewitson, Adelaide, Australia
Sauvignon Blanc

*Kuiva, raikas ja hedelmäinen, ihana yleisviini kalalle.
Vegaaninen viini.
Dry and fruity vegan wine specially for fish meals.*

Dans L'air Du Temps Chardonnay 2015 35 € / 6 €
Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon, France
Chardonnay

*Tuoksussa ruutia, pähkinää, voita ja vanilijaista
mausteisuutta. Täyteläinen, maukas ja raikkaan
hapokas. Erilaiset kala-annokset.
Aromatic and fresh wine for fish meals.*

Pinot Grigio 2016 35 € / 6 €
Tenute Brian, Veneto, Italy
Pinot Grigio

*Maku tasapainoinen, pehmeä, viipyilevä.
Terassille, salaattit, vaaleat kalat.
Dry, aromatic and fresh taste.
Summer terrace, salads, white fish.*

Marieta Albariño 2015 40 € / 6,60 €
Martin Codax, Rias Baixas, Spain
Albariño

*Hyvin puhdas, raikas, sitrusmainen tuoksu. Hapokas,
hedelmäinen terhakka ja pitkä maku.
Grillatulle kalalle, salaateille, terassille.
Vegaaninen viini.
Grilled fish, salads. Vegan wine.*

Burgenlandweiss 2016 35 € / 6 €

Meinklang, Burgenland, Austria
Grüner Veltliner, Welschriesling, Muskat

*Kevyt, huoleton, raikas. Kalat ja terriini.
Vegaaninen viini.
Light and fresh wine for fish and terrine.
Vegan wine.*

Kloster Eberbach Riesling Trocken 2016 35 € / 6 €
Kloster Eberbach, Rheingau, Germany
Riesling

*Maku kuivahko, hedelmäinen, hapokas.
Vaaleat kalat, salaattit.
Dry and fruity wine for white fish and salads.*

Riesling Le Kottabe 2013 45 €
Domaine Josmeyer, Alsace, France
Riesling

*Kuiva, täyteläinen, raikkaan mineraalinen. Kala ja possu.
Dry, full flavor, mineral wine for fish and pork.*

Chablis St. Pierre 2015 45 €
Le Domaine D'Henri, Chablis, France
Chardonnay

*Kuiva, mineraalinen, hedelmäinen maku. Puhdas, alue-
tyyppinen huippu chablis.
Grillattu kala, mäti, vaalea liha.
Dry, mineral, fruity taste.
Grilled fish, roe, white meat.*

Château Carsin L'Etiquette Grise "Suomi 100" 2015 50 €

Château Carsin, Bordeaux, France
Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc

*Suomalaisen Juha Berglundin kuiva, rehevä ja
aromaattinen viini.
Sopii kalaruokien, vaaleiden liharuokien ja
vuohenjuuston seuraksi.
Finnish winemaker Juha Berglund's dry and aromatic
wine.
Fish meals, white meat and goat cheese.*

VIINIT

Wines

Punaviinit/Red wines

Gran Cerdo 2016 35 € / 6 €

Gonzalo Gonzalo & The Wine Love, Rioja, Spain
Tempranillo, Graciano
Keskityteläinen, runsaan hapokas ja herkullisen hedelmäinen.
Makkarat, pataruoat, BBQ.
Sikahyvä sikaviini! Natural viini.
Sausages, casseroles, BBQ.
Natural wine.

PinotPinot 2016 35 € / 6 €

Off-piste Wines, UK
Pinot Noir
Tuoksu on hento ja elegantti. Maku silkkinen, runsas ja pitkä.
Vaaleat liharuoat, linnut ja rasvaiset kalat.
White meat, goose, chicken and fatty fish.

Crazy Garpes Monastrell 2015 35 € / 6 €

Finca Bacara, Jumilla, Spain
Monastrell
Maku täyteläinen, runsas, paljon mausteisuutta.
Upea yleisviini liharuoille.
Ideal for variety of meat meals.

Miss Harry Barossa Valley 2013 35 € / 6 €

Hewitson, Adelaide, Australia
Grenache, Shiraz, Mourvedre, Carignan, Cinsault
Runsas, hedelmäinen, yrittinen, paahteinen.
Erinomainen viini lihalle ja juustoille.
Vegaaninen viini.
Excellent for meat and cheeses.
Vegan wine.

Chateau Montfaucon Côtes-du-Rhône 2013 35 € / 6 €

Chateau Montfaucon, AC Côtes-du-Rhône, France
Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Cunoise
Kypsän marjaisa ja yrittinen viini kreivi Rudi Pinsin ja suomalaisen vaimonsa Marin viinitilalta.
Keskityteläinen, rehevä ja marjaisa maku.
Grillipihvit ja liharuoat.
Medium-bodied, berried taste.
Grill steaks and meat meals.

Haute Côt (E) De Fruit 2015 40 € / 6,60 €

;as Del Perie, Sud-Ouest, France
Runsaa täyteläinen, hedelmäinen, mehukas.
Grillatut ruoat, makkarat, pataruoat.

Grilled meals, sausages, casseroles.

Truffle Row 2016 40 € / 6,60 €

Hewitson, Adelaide, Australia
Shiraz, Marsanne & Roussanne
Maku täyteläinen, mehevä, nokea, aromikas, raikas ja tasapainoinen.
Paistetut ja grillatut tummat ja vaaleat lihat, lintu ruoat ja voimakkaat juustot.
Vegaaninen viini.
Dark and white meat, goose, cheese.
Vegan wine.

Puydeval Rouge 2014 40 € / 6,60 €

Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon, France
Cabernet Franc, Syrah, Merlot
Täyteläinen, tuhti, hapokas.
Ihana yleis viini erityisesti grilliruualle.
Vegaaninen viini.
Ideal for variety of grilled meals.
Vegan wine.

La Montesa 2014 40 € / 6,60 €

Alvaro Palacios, DOCa Rioja, Spain
Garnacha, Tempranillo, Mazuelo
Kuiva, tasapainoisen hapokas, pehmeän mausteinen viini, jonka tanniinit ovat kypsät ja samettiset.
Paistetut ja grillatut liharuoat, riista, kovat juustot.
Fried and grilled beef and pork, hard cheeses.

Fattoria di Basciano Chianti Rufina 2014 40 € / 6,60 €

Renzo Masi/Fattoria di Basciano, Toscana, Italy
Keskityteläinen, notkea, mehevän hedelmäinen maku.
Vaaleat liharuoat.
White meat.

Chateau Carsin Cuvee Noire 2014 50 €

Chateau Carsin, Bordeaux, France
Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Carmenere, Petit Verdot
Suomalaisen Juha Berglundin kypsän intensiivinen viini Sopii erinomaisesti tummien liharuokien, riistan ja kovien juustojen kumppaniksi.
Dark meat, hard cheeses.

Telos L'Amarone 2011 60 €

Tenuta Sant'Antonio, Veneto, Italy
Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta
Voimakas, mausteinen tuoksu. Maku täyteläinen, mausteinen, lämmin, ryhdikäs ja hyvin pitkä.

VIINIT

Wines

Voimakkaammat liharuoat, riista, kovat kypsät juustot
(Peltola Blue)
Full-bodied, spicy. Meat, beef, cheeses.

Roseeviinit

Akakies Rose 2014 35 € / 6 €
Kir-Yianni, Makedonia, Greece
Xinomavro
Kuiva, hyvin marjaisa ja hedelmäinen.
Vaalealle lihalle, paistetulle kalalle, hanhelle ja salaateille.
White meat, fried fish, goose, salads.

Cuatro Pasos Rosado 2015 35 € / 6 €
Martin Codax, Rias baixas, Spain
Mencia
Kuiva, raikas, hedelmäinen.
Salaatit, vaaleat kalat.
Salads, white fish.

Belle Ville 2016 35 € / 6 €
Hewitson, Adelaide, Australia
Grenache & Cinsault
Tuoksussa ahomansikkaa ja jasmiinia. Maku raikkaan hapokas ja elegantti.
Grillatut kalaruoat, salaatit ja terassi juoma.
Grilled fish, salads, terrace drink.

Väkevöidyt viinit

**Quinta de la Rosa Late Bottled
Vintage Port 2012** 50 cl 40 € / 6,40 € / 8 cl
Quinta de la Rosa, Douro, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Juustot, pähkinäiset- ja suklaiset jälkiruoat.
Vegaaninen viini.
Cheeses, nutty and chocolate desserts.
Vegan wine.

Manzanilla La Gitana 75 cl 38 € / 5,00 € / 8 cl
Bodegas Hidalgo La Gitana, Sherry, Spain
Palomino
Aperitiiviksi alkupalojen kanssa.
Suklaa jälkiruokien seuraksi.
Vegaaninen viini
Chocolate desserts.
Vegan wine.

Makeat jälkiruokaviinit

Bigaro 75cl 35 € / 6 € 8 cl
Elio Perrone, Piemonte, Italy
moscato, Brachetto
Erittäin monipuolinen jälkiruokaviini! Huikea myös sellaisenaan.
Dessert wine.

**Château Carsin
Liquoreux 2010** 37,5 cl 30 € / 6,40 €
Château Carsin, AC Cadillac, France
Sémillon
Suomen Mr. viinin Juha Berglundin makeassa viinissä on intensiivinen, hedelmäinen tuoksu. Makea ja hunjainen maku ryhditty tasapainoisella hapokkuudella.
Vanukkaat, omenapaistokset, sinihomejuustot, tilajuustot.
Apple desserts and blue cheese.

**Pacific Rim Riesling Vin de
Glacière 2012** 37,5 cl 35 € / 8 €
Pacific Rim, Columbia Valley, USA
Riesling
Hunjainen, persikkainen tuoksu. Makea viini, jota hapot pitävät tasapainossa.
Marjajälkiruoat, vanukkaat, tilajuustot.
Berries, buddings, cheeses.