

# 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 with a hint of flowers, apple and pear.  
Crispy, fruity taste*

### **Gramona Le Cuvee Gran Reserve 2013** 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.*

### **Cleto Chiarli Brut de Noir Rosé** 35 € / 6 €

Emilia-Romagna, Italy  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Pinot Nero

*Laadukas roseekuohuviini aperitiiviksi, lohikalalle, salaateille, italialaisille antipasteille.  
High quality rose wine.*

### **Ruhtinas marjakuohuviini** 35 € / 6 €

Ollinmäen viinitila, Anttola, Finland  
Valkoherukka  
Berry: white currant

## 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 Rosé** 70 €

André Clouet, AC Champagne, France  
Pinot Noir

*Tyylikäs aperitiivi ja tunnelmankohottaja. Tuoksu on raikas, mehevän marjaisa, elegantti, puhdas. Maku on kuivahko, hyvin hedelmäinen, aavistuksen paahteinen ja raikas.*

### **Billecart-Salmon Brut Réserve** 80 €

Billecart-Salmon, AC Champagne, France  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

*Tyylitaiturin 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

### **Kalfu Molu Sauvignon Blanc 2016** 35 € / 6 €

Vinä Ventisqueron, Maipo Valley, Chile  
Sauvignon Blanc

*Tuoksu on intensiivinen, maku kuiva, hapot runsaat mutta miellyttävät ja erinomaisesti tasapainossa hedelmän kanssa. Vaaleat kalat ja salaattit.  
White fish and salads*

### **Julien Schaal Pinot Gris Nature 2016** 35 € / 6 €

Biecher & Schaal, Alsace, France  
Pinot Gris

*Kypsan hedelmäinen, puolikuiva, runsas ja mehevä. Kanaruuat, lohikalat, aasialaiset ruuat, vaaleat lihat, kermaiset keitot, pateet, kypsät juustot.  
Creamy soups, white meat, fish and cheeses.*

### **Kloster Eberbach Riesling Trocken 2017** 35 € / 6 €

Kloster Eberbach, Rheingau, Germany  
Riesling

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

### **Yeyá 2017** 35 € / 6 €

Finca Bacara, Jumilla, Spain  
Moscatel & Chardonnay

*“Saimaan Jumalatar”, raikas ja moniulotteinen, tasapainoisen pehmeä. Maussa trooppista hedelmää, hunajaa ja sitrusta. Kaikenlaiset kalaruoat.  
Various fish meals.*

### **J<sup>2</sup> Riesling Gau-Odernheim** 50 €

Becker Landgraf, Rheinhessen, Germany  
Riesling

*Kypsä ja täyteläinen, tamminen, vaniljainen. Runsaat kalat, vaalea liha, lihaiset kylmät alkupalat.  
White meat, fish, cold meat.*

### **Chablis 2016** 55 €

Samuel Billaud, Chablis, Ranska  
Chardonnay

*Kuiva, raikas ja mineraalinen. Vegaaninen viini.  
Dry and fresh vegan wine.*

## 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.*

### **Belle Ville 2016** 35 € / 6 €

Hewitson, Adelaide, Australia  
Grenache & Cinsault

*Tuoksussa ahomansikkaa ja jasmiinia. Maku raikkaan hapokas ja elegantti.  
Grillatut kalaruoat, salaattit ja terassi juoma.  
Grilled fish, salads, terrace drink.*

# VIINIT

*Wines*

## Punaviinit/Red wines

**Kalfu Kuda Pinot Noir 2016** 35 € / 6 €  
Vinä Ventisqueron, Maipo Valley, Chile  
Pinot Noir

*Vedet kielelle herauttava, tyylikäs, hedelmäinen ja pehmeä tanniininen. Runsaat kalaruoat ja vaalea liha, punajuuri.*  
*Fish meals and white meat, beetroot.*

**Three Thieves Cabernet Sauvignon 2015** 35 € / 6 €  
The Three Thieves, California, USA  
Cabernet Sauvignon

*Kirsikkainen, runsas ja viipyilevä, tammen tuoma paahteinen vaniljaisuus. Pippuripihville ja BBQ.*  
*Taste of cherry, vanilla and oak. Pepper stake and BBQ.*

**Chateau Montfaucon Côtes-du-Rhône 2014** 35 € / 6 €  
Chateau Montfaucon, AC Côtes-du-Rhône, France  
Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Counoise

*Kypsän marjaisa ja yrttinen viini kreivi Rudi Pinsin ja suomalaisen vaimonsa Marin viinitilalta.*  
*Keskitäyteläinen, rehevä ja marjaisa maku.*  
*Grillipihvit ja liharuoat.*  
*Medium-bodied, berried taste.*  
*Grill steaks and meat meals.*

**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

*Keskitäyteläinen, notkea, mehevän hedelmäinen maku.*  
*Vaaleat liharuoat.*  
*White meat.*

**Albaha Tinto 2016** 40 € / 6,60 €  
Envinate, Canary Islands, Spain  
Garnacha Tintorera

*Melko täyteläinen, intensiivisen hapokas ja mehukas, tanniininen. Ankalle ja medium-kypsälle lihalle.*  
*A great wine to pair with savory dishes, like roasted meats and sausages, mushrooms and rice dishes.*

**Telos L'Amarone 2011** 70 €  
Tenuta Sant'Antonio, Veneto, Italy  
Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta

*Voimakas, mausteinen tuoksu. Maku täyteläinen, mausteinen, lämmin, ryhdikäs ja hyvin pitkä.*  
*Voimakkaammat liharuoat, riista, kovat kypsät juustot.*  
*Full-bodied, spicy. Meat, beef, cheeses.*

## Väkevöidyt viinit

**Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage Port 2013** 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** 5,00 € / 8 cl  
Bodegas Hidalgo La Gitana, Sherry, Spain  
Palomino

*Aperitiiviksi alkupalojen kanssa.*  
*Suklaa jälkiruokien seuraksi.*  
*Vegaaninen viini*  
*Chocolate desserts.*  
*Vegan wine.*

# VIINIT

*Wines*

## Makeat jälkiruokaviinit

### Moscato d'Asti

**Tenuta del Fant 2017** 30 € / 37,5 cl 6,40 € / 8 cl

Tenuta Il Falchetto, Piemonte, Italy  
Moscato

*Maku on kevyt, aromikas, raikas, makea, tyylikäs ja pitkä. Monipuolinen jälkiruokaviini, mansikat, muut marjat, pannacotta, kakut, marenki, lime, valkosuklaa. Berries, cakes, chocolate.*

### Bigarò

5,60 € / 8 cl

Elio Perrone, Piemonte, Italy  
Moscato, Brachetto

*Makea ja runsas rose, aromeissa löytyy viinirypäleitä, mansikoita ja vadelmia sekä punaista ruusua. Marjajälkiruuat, vanukkaat, valkosuklaa. Tämä viini on huikea jälkiruoka ihan sellaisenaankin. Excellent dessert wine as it is. Buddings, berry desserts, chocolate.*

### Château Carsin

**Liquoreux 2010** 30 € / 37,5 cl 6,40 € / 8 cl

Château Carsin, AC Cadillac, France  
Sémillon

*Suomen Mr. viinin Juha Berglundin makeassa viinissä on intensiivinen, hedelmäinen tuoksu. Makea ja hunajainen maku ryhdittyy tasapainoisella hapokkuudella. Vanukkaat, omenapaistokset, sinihomejuustot, tilajuustot. Apple desserts and blue cheese.*

### Pacific Rim Riesling Vin de

**Glacière 2012** 35 € / 37,5 cl 8 € / 8 cl

Pacific Rim, Columbia Valley, USA  
Riesling

*Hunjainen, persikkainen tuoksu. Makea viini, jota hapot pitävät tasapainossa. Marjajälkiruoat, vanukkaat, tilajuustot. Berries, buddings, cheeses.*

## Last Chance

**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.*

**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 vuoohenjuuston seuraksi. Finnish winemaker Juha Berglund's dry and aromatic wine. Fish meals, white meat and goat cheese.*

**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.*