

Solvik

Øl & Sånt

<i>Heineken 0.4</i>	98,-
<i>Heineken 0.33</i>	78,-
<i>Shandy 0.4</i>	89,-
<i>Mango IPA</i>	112,-
<i>Nøgne Ø Blanc</i>	124,-
<i>Hansa Lite</i>	109,-
<i>Sol 0.33</i>	98,-
<i>Nøgne IPA</i>	94,-
<i>Peroni 0.33</i>	102,-

Alkoholfritt

<i>Bio Sicilia Mandarin, Blodappelsin, Appelsin, Gassosa</i>	59,-
<i>Brus 0.33 Cola, Cola Zero, Fanta,</i>	55,-
<i>Rose Lemonade</i>	58,-
<i>San Pellegrino 0,5</i>	67,-
<i>Nøgne Ø Stripped Craft 0.33</i>	72,-
<i>Nøgne Ø Himla Humle</i>	72,-
<i>Clausenthaler 0.33</i>	64,-
<i>Claustheler Radler 0.33</i>	64,-
<i>Eplemost</i>	62,-
<i>Kaffe</i>	35,-

Vin

Hvit & Rosé

<i>Husets Hvite</i>	95,- / 460,-
<i>Casa dei Reti Soave</i>	104,- / 520,-
<i>Husets Rosé</i>	92,- / 445,-
<i>Colle Reale Rosé</i>	99,- / 497,-
<i>Villa Wolf Riesling Dry 2021</i>	97,- / 483,-
<i>Chablis 2020</i>	134,- / 656,-
<i>Torre Varano Falanghina</i>	138,- / 678,-

Rød

<i>Husets Røde</i>	95,- / 425,-
<i>Giacosa Barbera D` Alba</i>	114,- / 560,-
<i>Xinomavro 2020</i>	117,- / 584,-
<i>Villa Saridini</i>	121,- / 595,-
<i>Torre Varano Anglianico</i>	132,- / 650,-
<i>Lippo 2017</i>	138,- / 692,-

Musserende

<i>Radise Millesimato Spumante</i>	89,- / 440,-
<i>Prosecco</i>	98,- / 490,-
<i>Villa Bordeaux Cremant</i>	125 / 619,-
<i>Champagne Gautherot</i>	818,-

Bare på Solvik

Villa Sardini:

Lucca, Italia. Sangiovese, Cillegiolo og Syrah. Økologisk dyrket, druene høstes for hånd.

Produsent: Pieve Santo Stefano

Lokalt importert vin, direkte fra Toscana til Malmøya!

Duftet og smaker av rød frukt, kirsebær og bringebær. Lett og leskende.

Klassikeren på Solvik! En allsidig og lettdrikkelig vin som passer ekstra godt til pizza! Kan også fint nytes alene i solen.

*Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2021

Lippo:

Lucca, Italia. Merlot og Cabernet Franc. Økologisk dyrket, druene høstes for hånd.

Produsent: Pieve Santo Stefano

Lokalt importert vin, direkte fra Toscana til Malmøya!

Duftet og smaker av koncentrerte mørke bær og frukt, med streif av eik, paprika, urter og pepper!

Strukturert og fyldig.

Denne komplekse, fyldige og smaksrike supertoscaneren er et fantastisk følge til dagens kjøtt.

Elegante og myke garvestoffer gjør at den lar seg kombinere med ulike retter, eller for seg selv.

Restauranter i sentrum skriker nå etter disse edle dråpene, og vi lar dem få om det er noe igjen fra Solvik!

*Bronze Medal, Decanter World Wine Awards 2021

Falanghina:

Torrecuso, Italia. 100% Falanghina. Økologisk dyrket, druene høstes for hånd.

Produsent: Torre Varano

Strågul farge. Sval duft og aroma av blomster, sitrus, eksotisk frukt med hint av honning.

Frisk syre og harmonisk aromabilde.

Falanghina er signaturdruen i Campania, og dyrkes kun i syd-Italia. En tørr, balansert og aromatisk hvitvin som passer perfekt som aperitiff, til vegetarretter samt til fisk-og skalldyrsretter.

Aglianico:

Torrecuso, Italia. 100% Aglianico. Økologisk dyrket, druene høstes for hånd.

Produsent: Torre Varano

Rubinrød farge og fruktig aroma og smak av modne kirsebær og bjørnebær. Lagret på eikefat som tilfører streif av krydder og lakris. Behagelige tanniner og saftig munnfølelse. En smaksrik vin som drikkes til grillet kjøtt og hamburgere. Lett avkjølt er den også fortreffelig alene.

Champagne Gautherot, Gran Réserve Brut:

Champagne, Frankrike. 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Blanc. Økologisk dyrket, druene høstes for hånd. Lagret 30 mnd på bunnfall.

Produsent: Gautherot. Lys, gyllen farge med små, lette bobler. Delikat og floral aroma, med innslag av fersken og gule mirabelleplommer. Smak av gule og røde frukter, med hint av krydder og røyk.

Kremetog fruktig munnfølelse med lang, kompleks ettersmak. En usedvanlig god champagne som elegant slår følge med fisk- og sjømat, salat og toast eller som aperitif.

*Gold medal - Concours Général Agricole of Paris, 2022 *Silver medal - Vinalies Internationales, 2022



Litt om produsentene:

Pieve Santo Stefano

Francesca driver den lille vingården Pieve Santo Stefano i Lucca, nord i Toscana. Den vakre gården, kilt mellom vinranker, oliventrær og landsbyens romerske kirke har vært i familiens eie og drift i 500 år. Her dyrkes vindruer og oliven med stor lidenskap og i pakt med naturen, etter økologiske prinsipper. Jordsmonnet, solen, lidenskapen, håndtverket og hundrevis av år med erfaring sørger for kompromissløs kvalitet på vinene til Francesca. Decanter, verdens største vin-magasin, omtaler vinene som blant det ypperste fra Toscana.

Torre Varano

Nicola er vinbonden som sørger for de sør-Italienske vinene på Solvik i sommer. I de solvendte fjellskråningene av vulkanen Taburno dyrkes druene Falanghina (hvit) og Aglianico (rød), i de beste vinmarksområdene i Campania og DOCG klassifisert. Vingården er drevet av familien de siste hundre årene, og sammen med sine søsken er Nicola dypt opptatt av å videreføre familiebedriften samt å ta i bruk moderne teknikker for at vinene skal kunne uttrykke det unike jordsmonnet som finnes her. Vinene er selvfølgelig økologiske.