

# White Wines



# Red Wines

## VALKOVIINIT

	12 cl	16 cl	1/1 pll
<b>1. Los Portones Sauvignon Blanc, Chile</b> <i>Talon valkoviini, laadukas, kuiva.</i>	4,30	5,75	25,50
<b>2. Principe de Viana Chardonnay, Espanja</b> <i>Kuiva ja keskitäyteläinen. Sopii kala- ja kanaruuille sekä aperitiiviksi.</i>	4,55	6,10	26,60
<b>3. Isola D'Oro Catarrato, Italia</b> <i>Kuiva ja harmoninen. Sopii kala- ja kanaruuille sekä aperitiiviksi.</i>	4,45	5,90	25,90
<b>4. B. Carlo Reserve Chardonnay, Argentiina</b> <i>Kuiva ja keskitäyteläinen. Sopii kala-, kana- ja porsaanliharuuille tai sellaisenaan. Laadukas!</i>	6,85	9,10	39,90

## ROSEVIINI

<b>5. Santa Digna Rose Cabernet Sauvignon, Chile</b> <i>Runsaan hedelmäinen ja raikas. Sopii kala-, äyriäis-, pastaruuille ja vaaleille liharuuille sekä salaatteihin.</i>	4,80	6,40	28,10
---	------	------	-------

## JÄLKIRUOKAVIINI

<b>6. Late Harvest Sauvignon Blanc, Chile</b> <i>Makea, jalohomeinen laadukas viini jälkiruuille tai sellaisenaan.</i>	4cl/4,50	8 cl/9,00	
---	----------	-----------	--

## KUOHUVIINIT

<b>7. Dominio de Requena Brut, Espanja</b> <i>Raikas ja tasapainoisesti miellyttävän makea. Loistava kuohuviini onnitelunmaljaksi tai ruokailuun! Rypäleet: Macabeo, Parellada.</i>			26,90
<b>8. Henkell Trocken, Saksa</b> <i>Puolikuiva, raikas ja hieman omenainen. Aperitiivi- ja onniteluviini. Rypäleet: Riesling, Sylvaner, Chardonnay</i>			30,70
<b>9. Henkell Trocken, Saksa, piccolo-pullo (20cl)</b>			9,80

## PUNAVIINIT

	12 cl	16 cl	1/1 pll
<b>10. Los Portones Cabernet Sauvignon, Chile</b> <i>Laadukas talon punaviini! Keskitäyteläinen ja miellyttävän tanniininen.</i>	4,30	5,75	25,50
<b>11. Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon, Chile</b> <i>Täyteläinen, pehmeä ja voimakas. Hyvä ruokaviini.</i>	4,90	6,55	28,90
<b>12. KWV Pinotage, Etelä-Afrikka</b> <i>Täyteläinen ja mausteinen. Sopii hyvin liharuuille.</i>	4,90	6,55	28,90
<b>13. Robertson Winery Shiraz, Etelä-Afrikka</b> <i>Mausteinen ja hieman savuinen. Sopii vahvasti maustetulle lihalle.</i>	4,55	6,10	26,60
<b>14. Jacob's Creek Shiraz-Cabernet Sauvignon, Australia.</b> <i>Runsas ja aromien sävyttämä. Sopii hyvin punaisille liharuuille.</i>	5,05	6,70	29,40
<b>15. Principe De Viana Crianza, Espanja</b> <i>Keskitäyteläinen, hyvä yleisviini liharuuille. Rypäleet: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.</i>	4,30	5,75	25,50
<b>16. Corinto Merlot, Chile</b> <i>Keskitäyteläinen ja pehmeän tanniininen. Sopii pastoilta, vaaleille liharuuille ja pizzoille, myös tex-mex.</i>	4,30	5,75	25,50
<b>17. Isola D'Oro Nero D'Avola, Italia</b> <i>Kuiva ja tanniininen sekä hedelmäinen. Sopii erityisesti punaisille liharuuille.</i>	4,45	5,90	25,90
<b>18. Casa Viva Cabernet Sauvignon, Chile</b> <i>Miellyttävän hedelmäinen ja helppo yleisviini. Sopii pastoilta, pizzoille ja liharuuille.</i>	4,30	5,75	25,50
<b>19. Los Portones Carmenere, Chile</b> <i>Mausteinen ja erittäin pehmeä pihviini!</i>	4,30	5,75	25,50
<b>20. B. Carlo Reserve Malbec, Argentiina</b> <i>Keskitäyteläinen ja tasapainoinen ruokaviini! Sopii erinomaisesti voimakkailla liharuuille, myös tex-mex.</i>	6,85	9,10	39,90
<b>21. Don Adelio Ariano, Uruguay, Tannat-rypäle,</b> <i>Tasapainoinen ja samettisen pehmeä. Eksoottinen ruokaviini!</i>			44,80

Wines