

## HVIT VIN

### Egon Müller Scharzhof Riesling 2022

gl 249,- / fl 1249,-

Mosel Tyskland

### Schloss Johannisberg Silberlack Riesling GG 2017

1300,-

Rheingau Tyskland

### Trimbach Clos Ste Hune Riesling 2018

3400,-

Alsace Frankrike

### Ch. Montelena Chardonnay 2019

1500,-

Napa Valley USA

### Ch. Montelena Chardonnay 2020

1600,-

Napa Valley USA

### Laroche Chablis Grand Cru Les Blanchots 2020

1500,-

Chablis Frankrike

### E. Guigal 'La Doriane' Condrieu 2016

1600,-

Rhone Frankrike

## SØTVIN/HETVIN

### Edel Iscider

gl 149,- / fl 949,-

Norge

### Grythytan Multevin

gl 149,- / fl 949,-

Sverige

### Niepoort Porto Vintage 2016

gl 249,- / fl 1249,-

Portugal

## RØD VIN

### Husets Spätburgunder

gl 149,-

Tyskland

### S. Loichet Clos de Vougeot Grand Cru 2006

1200,-

Burgund Frankrike

### Nicolas Rossignol Pommard 2015

1300,-

Burgund Frankrike

### A. Clape Cornas 2014

1800,-

Rhone Frankrike

### Torres Mas la Plana 2015

1400,-

Penedes Spania

### Vega Sicilia UNICO 2006

4500,-

Ribera del Duero Spania

## BRENNEVIN

### Gin Tonic / Pink gin

179,-

### FISH ME Mule

179,-

### Hennessy XO

249,-

## PILS/CIDER

### 7fjell pilsner, Blanc, IPA 0,5

fra 138,-

### Hardinger Cider 0,5

159,-

# VELKOMMEN TIL NYTTÅRSAFTEN HOS FISH ME



19:30 - 00:30

Alle musserende viner serveres i Lehmanns glass. Alle viner finnes kun i begrenset antall, first come first serve prinsippet gjelder. Fast service påslag er inkludert i salgsprisen, vinene selges ellers til innkjøpspris.

# 4 retters nyttårsmeny

Pris per person 1395,-

- 1 Norske og Franske Østers servert med sitrussalsa og Mignonette-saus  
*sulfitt, bløtdyr*
- 2 Kalix Løyrom, svart vaffel med røros-rømme, sjalottløk og toppet med dill  
*hvete, fisk, melk*
- 3 Hummerravioli med bakt paprika og smørsaus, servert med 1/2 fersk norsk hummer  
*hvete, skalldyr, egg, melk, sulfitt, bløtdyr*
- 4 Vanilje Pannacotta servert med appelsin og chili-kandiserte pærer  
*melk*

## ALKOHOLFRITT

Brooklyn Special Effect Alk. free Beer 0,33 79,-	Hardinger Eplemost / Bringebærklem 0,33 79,-
Cola / Zero / Fanta / Sprite 0,33 59,-	Vann m/kullsyre 0,33 59,-
Mocktail 139,-	Te / Kaffe 39,-

# CRAZY CHAMPAGNE LIST

## TODAY'S SPECIAL

Dom. Perignon 3000,- / før 4995,-

## BRUT CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur <i>Ren og klassisk Champagne</i>	1000,-
Gosset Grande Réserve Brut <i>Rik stil fra et vinhus som ble etablert i 1895</i>	1100,-
Philipponnat Royale Réserve Non-Dosé <i>Knusktørr</i>	1200,-
De Souza 3A <i>Eiket Chardonnay med bobler</i>	1400,-

## BLANC DE BLANCS

Ferrari Perle Bianco 2014 <i>Restaurant favoritt fra Italia</i>	1100,-
Charles Heidsieck Blanc de Milenaires 2007 <i>Salinitet og ristede mandler</i>	2700,-

## BLANC DE NOIRS

Bollinger PNVZ19 <i>Pinot Noir på sitt beste</i>	1700,-
---	--------

## ROSÉ CHAMPAGNE

Laurent Perrier Rosé <i>Moden rød frukt</i>	1100,-
Alfred Gratien Rosé <i>Toast og frukt</i>	1100,-
Louis Roederer Rosé 2017 <i>Krydder og bakt sitron</i>	1299,-
Billecart-Salmon Rosé <i>Balansert og kremet</i>	1399,-
Dom. Perignon Rosé 2009 <i>Vakker dypde</i>	4500,-
Krug Rosé 28th Edition <i>Blir ikke bedre enn dette?</i>	5400,-

## VINTAGE CHAMPAGNE

Deutz Brut 2016 <i>Pinot Noir og høy dosagé</i>	1200,-
Perrier-Jouët Belle Epoque 2015 <i>Silkemyk klassiker</i>	2200,-
Bollinger la Grande Année 2014 <i>Eikepreget og fyldig</i>	2500,-
Krug Vintage 2002 <i>Ode to Nature</i>	6000,-