

### SMÅTT & GOTT | NIBBLES

Saltade mandlar/ Oliver/ Chips (vegansk) | *Salted almonds / Olives / Crisps (vegan)*  
69 kr

Nybakat vitlöksbröd med mozzarella, och ruccola | *Freshly baked garlic bread with mozzarella & rocket*  
120 kr

### OSTAR & CHARKUTERIER | CHEESE & CHARKUTERIE

Lilla ostbrickan 129 kr | *Small cheese platter*

Stora ostbrickan 179 kr | *Large cheese platter*

Lilla charkbrickan 129 kr | *Small charcuterie platter*

Lilla ost & charkbrickan 129 kr | *Small cheese & charcuterie*

Amfora ost- & charkbricka (2 pers) 279 kr | *Amfora cheese & charcuterie*

### SURDEGSTOAST | SOURDOUGH TOAST

129 kr

Mozzarella, salami, saltorkade tomater och ruccola | *Mozzarella, salami, sundried tomatoes & rocket*  
Mozzarella, kronärtskocka, saltorkade tomater och ruccola | *Mozzarella, artichoke, sundried tomatoes & rocket*

### SURDEGSPIZZA

209 kr

Mozzarella, salami, saltorkade tomater och ruccola | *Mozzarella, salami, sundried tomatoes & rocket*  
Mozzarella, parmaskinka, saltorkade tomater och ruccola | *Mozzarella, parmaham, sundried tomatoes & rocket*  
Mozzarella, kronärtskocka, saltorkade tomater och ruccola | *Mozzarella, artichoke, sundried tomatoes & rocket*  
Mozzarella, burrata, skivad inlagd potatis, grillad zucchini, saltorkade tomater och ruccola | *Mozzarella, burrata, sliced pickled potatoes, grilled zucchini, sundried tomatoes & rocket*

### MINDRE RÖROR | SMALLER SIDES

149 kr

Burrata på surdegsbröd toppat med tomater, grillade paprika & parmaskinka | *Rich burrata w marinated tomatoes, grilled peppers & ham*  
Fetaoströra med scampi, chili, vitlök och ris | *Feta dip with grilled prawns, chilli & garlic on a bed of rice*  
Kycklingröra med potatis, majonnäs, ärtor och ägg | *Chicken- & potato salad with mayo, egg & peas*  
Gröna oliver med malda valnötter, granatäppelsirap och vitlök | *Green olives in ground walnuts, pomegranate syrup & garlic*  
Aubergineröra med chili, vitlök | *Aubergine mash garlic, chili*  
Auberginerullar fyllda med fetaost och chili | *Feta- & chilli stuffed auberginerolls*  
Mammas kalvfärsbollar med plommon | *Mum's veal meatballs with plums*  
Friterade kronärtskockshjärtan med tryffelmajonnäs | *Deep-fried artichoke hearts with truffle mayonnaise*  
Grillad chevré på surdegsbröd toppat med valnötter, honung och parmaskinka | *Grilled chevré on sourdough topped with walnuts, ham*  
Friterad broccoli med tryffelkräm och hasselnötter (Allergi: äggvita och vete) | *Deep-fried broccoli with truffle mayonnaise & hazelnuts*  
Stark lammkorv med potatis och lök lagad i tomatsås | *Spicy lamb sausage with potatoes & onion in tomato sauce*

### SMÅ GRILLRÄTTER | SMALL FROM THE GRILL

*Alla rätter serveras med ris och yoghurtsås | All dishes served with rice and yoghurt*  
179 kr

Yoghurtmarinerad lammfilé | *Yoghurt marinated lamb tenderloin*

Lammracks | *Lamb chops*

Marinerade kycklingfilé | *marinated chicken skewer*

Lammgryta med gula linsor och stekta auberginer | *Lamb stew with yellow lentils & fried aubergine*

Laxfilé serveras med potatis & tomatsås | *Salmon steaks with potatoes & tomato sauce*

### TRE SMÅ GRILLRÄTTER | THREE MIXED GRILL

299 kr

Kyckling, lammfilé och lammracks. Serveras med stekt potatis och grönsallad. | *Chicken, lamb tenderloin & lamb chops Served with rice & yoghurt.*

### TRE SMÅ VEGANSKA GRYTOR | THREE SMALL VEGAN STEWS

189 kr

Chicken tikka masala, linsgryta med potatis och chili & scampigryta och röd curry. Serveras med ris  
Chicken tikka masala, lentil stew with potato and chili & a stew with scampi and red curry. Served with rice

### DESSERT

89 kr

Saffransglass med pistagenötter / *Saffron ice cream with pistachios*

Dadelglass med valnötter / *Date & walnut ice cream*

Har du allergier? Fråga personalen! / Do you have allergies? Ask the staff!

---

MOUSSERANDE AMFORAVIN | SPARKLING AMFORA WINES

6 cl, 90 sek / 12 cl, 149 sek / bottle 799 sek

**2022 Pet Nat Baia Tsitska (Petillant naturell)**

En drömsk fräschör med smak av äpplen och grapefrukt med en bra syra och fina små bubblor. En Pet Nat där batonnage använts under första delen av fermenteringen och där den på slutet rullats en kort tid inför degorgering.

---

TORRA VITA KLASSISKA AMFORAVINER | DRY WHITE TRADITIONAL AMFORA WINES

6 cl, 90 sek / 12 cl, 145 sek / bottle, 650 sek

**2018 Baia Tsolikauri 12%**

Druvsort: Tsolikouri / Ursprung: byn Obcha i Bagdadi området i Imereti, Georgien  
Torkad frukt, gula plommon och clementin följt av nötaktiga aromer. Skalkontakt: 1 månad med 30% skal, Battonage.  
Lärlig och fräsch i gommen med en citrussmak och en lång kvardröjande finish, sammetslen tannin i slutet.

**2018 Pheasant's Tears Tsolikouri Qvevri 11,5%**

Ursprung: Imereti, Georgien / Druvsort: Tsolikouri  
Imereti ligger i västra Georgien och är ett mindre område med något fuktigt klimat tack vare närheten till Svarta Havet.  
Mjukt och fruktigt, smak av citrus, friskt, något blommigt, klart och torrt.

**2016 Pheasant's Tears Chinuri 12%**

Ursprung: Kartli, Georgien / Druvsort: Chinuri  
Här är det den kring byn Mukbrani lokala druvan Chinuri man har gjort vinet av.  
Det är medelfylligt, fint fruktigt med en gul stenfrukt, citrusskal, en nyans av bonung och en fin blommighet.

**Kabis Toni Chinuri 2021 13% (NYHET)**

Ursprung: Kartli mitt i Georgien / Druvsort: Chinuri  
"Sommar i ett glas", smak av citrus, ängblommor och arom av stenfrukter, mjuka tanniner med lång eftersmak. Namnet på druvan kommer det georgiska ordet "chinebuli" som betyder "utmärkt" eller "det bästa". 10% av skalen har masecerat med vinet under två månader i qvevri.

**2016 Pheasant's Tears Mtsvane 12%**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Mtsvane  
Mtsvane är det georgiska ordet för "grön" och syftar på själva druvan. 9 månader i qvevri före buteljering.

**2018 Baia Krakhuna 12% (NYHET)**

Ursprung: byn Obcha i Imereti, västra Georgien Druvsort: Krakhuna  
Krakhuna druvan är känd för sin höga syra och mineralitet. Skalkontakt: 3 månader 100% skal inklusive kristar.  
Fylligt vin, dofter av Persimon, aprikos och citrus, med söt krydda och bonungskaka på paletten.

**Rare Chinuri Goruli Mtsvane 2021 12%**

Ursprung: Kartli, Georgien / Druvsort: Chinori, Goruli Mtsvane  
Smak av konserverade päron och örter med uppfriskande tydlig syra.

---

VITA AMFORAVIN FRÅN ARMENIEN | WHITE AMFORA WINES (ARMENIA)

**2018 Zorah Voski 13,5%**

Ursprung: Yayots Dzor, Armenien / Druvsort: Voskeat 50% och Garandmak 50%  
Namnet Voski kommer från det armenska ordet för "guld". Druvorna kommer från antika vinodlingar på 1400 meters höjd över havet och jäsnigen sker i grova betongtankar där vinet också åldras under ett års tid. Torrt, välbalanserat och smakrikt vin.

ORANGEA (SKALMACERERAT) KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN | *TRADITIONAL ORANGE*  
*AMFORA WINES (GEORGIA)*

---

6 cl, 90 kr / 12 cl, 155kr / flaska, 650 kr

*DRUVAN RKATSITELI / RKATSITELI GRAPE*  
*TORRT M HÖG SYRA OCH VÄLDIGT SMAKRIKT AV CITRUS/ÄPPLA/STENFRUKT/APRIKUS*

**2019 Mildiani Rkatsiteli i lerkrus 13/5%**

Region: Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli / Skalkontakt: 6 månader med skal

*Rkatsiteli smak är tydligt närvarande. En komplex och imponerande bukett med torra örter och blommor fungerar som bakgrund för subtila aromer av ek och kryddor. Vinet är ganska subtilt och smidigt, mättat med mjuka och mogna tanniner. Syrligheten är högre än genomsnittet och balanseras med alkoholnivån. Eftersmaken dröjer kvar.*

**2017 Mildiani Rkatsiteli i lerkrus 14%**

Region: Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli / Skalkontakt: 4 månader med skal

*Rkatsiteli smak är tydligt närvarande. En komplex och imponerande bukett med torra örter och blommor fungerar som bakgrund för subtila aromer av ek och kryddor. Vinet är ganska subtilt och smidigt, mättat med mjuka och mogna tanniner. Syrligheten är högre än genomsnittet och balanseras med alkoholnivån. Eftersmaken dröjer kvar.*

**2018 Vine Ponto Rkatsiteli 13%**

Ursprung: Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli

*Ett rikt, fylligt och komplext vin. Vinet har fått lagra både i amfora och franska ekfat. Tänk en ekad 90-tals Chardonnay från Kalifornien fast med kropp.*

**2019 Pheasant's Tears Rkatsiteli 12/5% (Grumligt)**

Region: Kakheti / Druvsort: Rkatsiteli

*Skalkontakt: 4 veckor med stjälkar*

**2021 ChiAmaria, 13% (Grumligt)**

Region: Kakheti, Napareuli / Druvsort: Rkatsiteli

*Skalkontakt: 6 månader med stjälkar*

*CUVEE / CUVEÉ*

*BLANDADE DRUVOR PÅ BLAND ANNAT RKATSITELI*

---

**Vazisubani - 3 qvevri 2019 12,5% (NYHET) Carinas favorit!**

Ursprung: Vazisubani, Kakheti, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli, Kakhurian Mtsvane & Kisi

*Vin gjort på tre druvor, Rkatsiteli, Kakhurian Mtsvane och Kisi. Uttryck av citrus från Rkatsiteli, tropiska frukter från Mtsvane och aprikoser från Kisi; torkad frukt, bonung och grönt te som ger komplex bouquet med fina tanniner. Torrt, torrt, torrt. Vinet har macererat i qvevri under nio månader.*

**2019 Ghvardzelashvili Kondoluri 14% (Grumligt)**

Ursprung: Kakheti, byn Kondoli, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli, Mtsvane

*Skalkontakt: 6 månader med skal och 0 gram tillsatt sulfiter.*

ORANGEA (SKALMACERERAT) KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN | *TRADITIONAL ORANGE  
AMFORA WINES (GEORGIA)*

---

6 cl, 90 sek / 12 cl, 155 sek / bottle 690 sek

**DRUVAN KISI / KISI GRAPE**

**2021 Dakishvili Kisi 12/5% (NYHET)**

Ursprung: Vazisubani, Kakheti, Georgien / Druvsort: Kisi Skalkontakt 6 månader  
*Smak av torkad frukt, kryddor och rostade nötter, tydliga tanniner och lång finish*

**2018 Tanini Qvevri Kisi 12/5%**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Kisi  
*6 månader i qvevri före buteljering. Distinkt och gulfruktig doft av aprikos och äpple, samt österländska kryddor. En smak av mineralig sälta. Äppligt med fin struktur och hög syra. Spännande även för den äventyrliga vindrickaren.*

**2019 Traditsiuli Kisi 12/5%**

Ursprung: Georgien / Druvsort: Kisi  
6 månader med skal i qvevri före buteljering  
*Mörkt brun färg med smak av bittermandel, tydlig kryddigbet och mycket arom*

**DRUVAN MTSVANE | MTSVANE GRAPE**

**Vazisubani Kakhurian Mtsvane 13% (NYHET)**

Ursprung: Vazisubani, Kakheti, Georgien / Druvsort: Mtsvane  
*Skalkontakt 6 månader. Smak av torkade fikon, citrusoner och tropiska frukter. Tanninrikt vin från PDO Vazisubani. Det finnes sex druvor med namnet Mtsvane (grön) i Georgien den här är den vanligaste från Kakheti*

---

KLASSISKT ORANGE/ROSÉ FRÅN GEORGIEN | *TRADITIONAL ORANGE- & ROSÉ WINES (GEORGIA)*

---

**2018 Jani and Skhilatubani 13%**

Region: Guria / Druvsort: 80% Chkhaveri 10% Jani 10% Shhilatubani

**Alissa mi Amor 12,70% 2021 (Grumligt)**

Region: Napareuli / Druvsort Rkatsiteli, Mtsvane & Saperavi  
*6 månader på skal*

**Varför har vi valt att sälja naturviner?**

*För att det just är naturligt. Vi upplever det som ett uttryck av naturen själv. Till skillnad från annat vin, som är en av konstruktion av människan. Vi tycker att det är en tjusning i att allting inte kan kontrolleras i minsta detalj och genom att våga släppa taget lite låter man vinet leva sitt eget liv.*

**RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEIN | RED TRADITIONAL AMFORA WINES (GEORGIA)**

---

6 cl, 90 sek / 12 cl, 159 sek / bottle, 690 sek

**2018 Kabis Toni Kata Marani Saperavi 12,5%**

Ursprung: Kakheti / Druvsort: Saperavi / Skalkontakt: 20 till 30 dagar med skal  
*Smak av körsbär, plommon och björnbär med mjuka tanniner och lång avslutning*

**2018 Mildiani Qvevri Bouquet Saperavi i lerkrus 13,5%**

Ursprung: Tsinandali, Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi  
En månads skalkontakt i qvevri.  
*Smak av skogens mörka bär, mjukt och runt vin, med mycket tanniner*

**2019 Dakishvili Saperavi 13,5%**

Ursprung: Kondoli, Georgien / Druvsort: Saperavi Skalkontakt 20-30 dagar  
*Granatäppelfärgat vin med smak av bär och kaffe, långt avslut med fina tanniner. Elegant*

**2019 Orgo Saperavi 13,5%**

Ursprung: Kisiskhevi, Kakheti / Druvsort: Saperavi Skalkontakt 20-30 dagar  
*Smak av Plommon, Körsbär och blåbär, väl rundade tanniner*

**2016 Pheasant's Tears Saperavi 12%**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi  
*Ungefär 10% av druvklasarna var hela med stjälkarna, resten av stjälkarna togs bort för jäsningsen i amfororna.*

**2020 Vazisubani Estate Saperavi 13,5%**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi / Skalkontakt: 3 månader med skal  
*Lagring i 1500 liters Amfora. Mycket smak av skogens mörka bär och tanniner, kraftfull! Som en nyrillad flankstek på glas.*

**2020 Tanini Qvevri Saperavi 14/5%**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi / Skalkontakt: 1 månad i qvevri  
*Smak av skogens mörka bär, mjukt och runt vin, med mycket tanniner*

**2020 Vine Ponte Mukuzani 13,5% (NYHET)**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi  
*Vinet jäst med skal i 1 månad i qvevri och stillas i ytterligare 5 månader lagras därefter på franska ekfat i 8 månader, skördad från 20-40 år gamla vinstockar.*

**2020 Vine Ponte Saperavi/ Cabernet Sauvignon 13,5% (NYHET)**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi, Cabernet Sauvignon  
*Vinet jäst med skal i 1 månad i qvevri och stillas i ytterligare 5 månader lagras därefter på franska ekfat i 8 månader, skördad från 20-40 år gamla vinstockar.*

**2019 Dakishvili Cuvée Red Qvevri 13,5% (NYHET)**

Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi, Cabernet Sauvignon  
*Vinet är gjort av Giorgi Bakuradze som tidigare varit professionell gamer och bankman men som sedan tio år driver Vine Ponte i Georgien och numer även har verksambet*

Ursprung: Kisiskhevi Kakheti, Georgien / Druvsort: Saperavi 60% och Cabernet Sauvignon 40%

*Smak av björnbär och blåbär, lite rökgjbet, lång avslutning*

**ALKOHOLFRI (ALCOHOL FREE)**

89sek

---

RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN GEORGIEN | *RED TRADITIONAL AMFORA WINES (GEORGIA)*

---

5 cl, 90 sek / 12 cl, 159 sek / bottle, 690 sek

**Rare Otskanuri Sapere 2017** 12%

Ursprung: Kartli Druvsort: Otskhanuri Sapre 80% Saperavi 20%  
Skalkontakt 3 månader i qvevri

*Smak av mörka bär, ballon, tobaksblad och lädersadel, lång avslutning med tydliga tanniner*

**Churi chinebuli Otskanuri Sapere 2020** 13%

Ursprung: Kartli Druvsort: Otskhanuri Sapre

*Fermenterad i qvevri med skal cirka 20 dagar och sedan i franska ekfat 6 månader.*

**Gvantsas Wine Aladasturi 2121 (NYHET)** 11%

Ursprung: Imereti / Druvsort: Aladasturi

*Gvantsa Aladasturi är ett torrt granatäppelfärgat rött vin med aromer av röda bär med blommiga toner. Medelfyllig med röda frukter på palletten i kombination med kryddighet och integrerade tanniner, ett unikt och harmoniskt vin.*

**2019 Sanavardo Shiraz** 13%

Ursprung: byn Napareuli Kakheti, Georgien / Druvsort Shiraz

3 månader skalkontakt i amforor därefter 3 månader på ekfat

*Väl integrerad ek betydligt mer druwnära Shiraz än franska som gått länge på ekfat.*

**2018 Sanavardo Cabernet Sauvignon** 13%

Ursprung: byn Napareuli Kakheti, Georgien / Druvsort Cabernet Sauvignon

4 månaders skalmaceration och lagras därefter 3 månader på ekfat.

*Smak av mörk choklad och kryddor, fyllig*

**2018 Mildiani Alexandrouli Qvevri (NYHET)** 14%

Ursprung: Racha Lechkhumi, västra Georgien // Druvsort: Alexandrouli

*Georgisk vin från hög höjd liknar Beaujolais lätt i stilen*

**2020 Ghvardzelashvili Jgia Qvevri (NYHET)** 14%

Ursprung: byn Kondoli, Kakheti Georgien / Druvsort: Jgia

*Ett vin utan tillsatta sulfiter, gjort på den ovanliga druvan Jgia, Smak av granatäpple och mörk choklad*

**2020 Ori Marani Nita Saperavi Semi carbonated Qvevri (NYHET)** 12,5%

Ursprung: Kakheti, Georgien Druvsort: Saperavi från 20 år gamla stockar odlade på 800 m.ö.h

*Vin gjort med Semi carbonated metod, väldigt lätt med smak av smultron, körsbär samt lite lakrits*

---

RÖDA KLASSISKA AMFORAVINER FRÅN ARMENIEN | *RED TRADITIONAL AMFORA WINES (ARMENIA)*

---

**2013 Zorah Karasi Karas** 14%

Ursprung: Armenien / Druvsort: Areni noir

**2019 Areni Ancestors** 14,5%

Ursprung: Aghavnadzor, Vayots Dzor, Armenia / Druvsort: Areni noir

*Vingård Trinity canyon vineyard, höjd 1450 möb. Armenia, region Vayots Dzor. Vulkanisk jordmån med hög andel grus och sand. Kontinentalt klimat med 250 dagar sol, Druva Areni. Handplockade druvor från 100-åriga vinplantor. Framställt enligt armenisk tradition i nergrävda karas (amfora/lerkrus) naturjäst, maceration 6 månader i amfora, ofiltrerat, inga tillsatta sulfiter. Tung doft av jord. Smak av mogna svarta vinbär och mörka körsbär, kryddor och läder. Subtila men ändå kraftiga tanniner. Fin syra.*

---

KLASSISKT GRANATÄPPLEVIN FRÅN ARMENIEN | *TRADITIONAL POMEGRANATE WINE (ARMENIA)*

---

5 cl, 95 sek / 12 cl, 169 sek / bottle, 750 sek

**2017 Yerevan, Pomegranate Semi-sweet 12%**

Ursprung: Armenien/Yereva/Meghri-regionen.

70% vit granatäpple och 30% druva areni. Granatäpplena växer på cirka 1000 meters höjd i regionen Meghri, medan druvorna växer på 1300-1400 meter i regionen Vayots Dzor.

Skördas för hand i oktober/november

Jäsning pågår i två veckors vid en temperatur mellan 26°C och 28°C i rostfria ståltankar.

Smaken är frisk och rik på granatäpple- och bäraromer med en viss strävhet.

**2021 Baia Otskhanuri Sapere Rosé**

Region: Imereti från byn Obcha Druvsort: otskhanuri Sapere

Rosévin gjord på den helröda druvan Otskhanuri Sapere ingen skalkontakt. Fin syra och bra balans

**SÖTT RÖTT | SWEET RED WINES**

5 cl, 90 sek / 12 cl, 149 sek / bottle, 690 sek

**2018 Mildiani Khvanchkara 12%**

Ursprung: Kakheti, Georgien / Druvsort: Khvanchkara

Halvsött rött vin, Stalins favorit.en favorit i hela post Sovjet

**PORTVIN | PORT**

49sek / cl

**2017 Dakishvili Chitistvala Dessert wine 20%**

Ursprung: Georgien / Druva: Chitistvala

Unikt dessertvin på soltorkade Chitistvala druvan, lagrad med skal i Qvevri och sedan två år i franska ekfat. Blommiga noter, torkad frukt, karamell och honungs arom.

**CHACHA | CHACHA BRANDY**

49 sek/ cl

**2010 twins chacha 49%**

Ursprung: kakhete, Georgien / Druvsort: Rkatsiteli

Destillerad av de fermenterade skalresterna från pressade Rkatsitelidruvor. Fruktiga aromer och fin sammetslen smak.

Perfekt för grappaälskaren som vill prova nåt nytt.

**Armenisk Brandy Ararat Akhtamar 10 år 40%**

45sek / cl

*This comes from the beautiful country Armenia and is produced and filled by the Yerevan Brandy Company. Local grapes are harvested from the Ararat Valley which has the most unique microclimate. The Ararat Akhtamar Brandy 10 Years Old is packaged in a classic bottle with a noble label. This of course adorns the Ararat Akhtamar inscription, as well as the symbol of the Armenian mountain Ararat.*

**Georgisk Brandy Mildiani 7år 40%**

Mildiani VSOP Brandy druvdestillat, djupt bärnstensfärgad, mjuka ek toner med smak av rostade nötter och mandel samt choklad och tobaksblad. Paletten framhäver den extraherade smaken med mjuk struktur.