

# ØLKARTET

[VIN] Bjørvika

## VÅRT UTVALG AV ØL

### ØL PÅ FAT

<b>San Miguel 0,4L</b>	<b>110,-</b>
Spania Alk. 4,5%	
<b>Schous Pilsner 0,4L</b>	<b>135,-</b>
Norge – Oslo Alk. 4,5%	
<b>Morena 0,4L</b>	<b>135,-</b>
Italia – Baragiano Alk. 5,2%	
<b>Beavertown IPA 0,4L</b>	<b>145,-</b>
England – London Alk. 6,7%	

### ØL PÅ FLASKE

#### Pilsner

<b>Carlsberg Pilsner 0,30</b>	<b>105,-</b>
Danmark Alk. 4,5%	
<b>Miller Genuine Draft 0,33</b>	<b>135,-</b>
USA - Milwaukee Alk. 4,7%	
<b>Staropramen 0,33</b>	<b>135,-</b>
Tsjekkia - Prague Alk. 5,0%	
<b>Grolsch Pilsner 0,33</b>	<b>155,-</b>
Nederland Alk. 5,0%	

#### Lager

<b>Brooklyn Crisp Lager 0,33</b>	<b>135,-</b>
USA – Brooklyn Alk. 4,6%	
<b>Estrella Damm Daura 0,33</b>	<b>145,-</b>
Spania (Glutenfritt) Alk. 5,4%	

### ØL PÅ FLASKE

#### IPA, Pale Ale, Red Ale og Saison

<b>Frydenlund Juicy IPA 0,5</b>	<b>165,-</b>
Norge – Oslo Alk. 4,6%	
<b>Brooklyn Brewery East IPA 0,355</b>	<b>175,-</b>
USA – Brooklyn Alk. 6,9%	
<b>Grimbergen Blonde 0,33</b>	<b>185,-</b>
Belgia Alk. 6,7%	
<b>Lindheim Farmers Reserve</b>	<b>245,-</b>
<b>Raspberry Brett Saison 0,375</b>	
Norge – Gvarv Alk. 8,0%	

#### Barley Wine

<b>L'Ultima Luna Riserva 2011 0,33</b>	<b>195,-</b>
Italia Alk. 13,0%	
<b>Lervig Barley Wine 0,33</b>	<b>205,-</b>
Norge – Stavanger Alk. 12,9%	

Alle øl kan inneholde gluten

# ØLKARTET

## [VIN] Bjørvika

### VÅRT UTVALG AV ØL

#### ØL PÅ FLASKE

##### Hveteøl

**Kronenbourg 1664 Blanc 0,33** 155,-

Frankrike – Alsace Alk. 5,0%

**Paulaner Weissbier 0,50** 185,-

Tyskland – München Alk. 5,3%

##### Klosterøl

**Chimay Trappist Red 0,33** 195,-

Belgia – Kloster Scourmont Alk. 7,0%

**Chimay Trappist Blue 0,33** 215,-

Belgia – Kloster Scourmont Alk. 9,0%

**Westmalle Trappist Tripel 0,33** 235,-

Belgia – Kloster van Westmalle Alk. 9,5%

**Orval Trappist 0,33** 235,-

Belgia – Kloster Orval Alk. 6,9%

**Rochefort 10 Trappist 0,33** 275,-

Belgia – Kloster Notre-Dame de St-Rémy  
Alk. 11,3%

##### Surøl

**Lindheim Farmers Reserve** 275,-

**Solbær 0,375**

Norge – Gvarv Alk. 7,0%

#### ØL PÅ FLASKE

##### Porter & Stout

**Lervig Toasted Maple Stout 0,33** 195,-

Norge – Stavanger Alk. 12,0%

**Lervig Coconuts Stout 0,33** 195,-

Norge – Stavanger Alk. 12,5%

#### ALKOHOLFRI ØL

**Erdinger 0,33** 85,-

**Brooklyn Special Effects 0,355** 85,-

Alle øl kan inneholde gluten

*Velkommen til*

# [VIN] Bjørvika

- Stedet for gode vin- (og brennevin) opplevelser –

[www.vin-bjorvika.no](http://www.vin-bjorvika.no)

@vinbjorvika

#vinbjorvika

Vi tar forbehold om prisendringer og skrivefeil

© 2024 [VIN] Bjørvika

# AKEVITT

**Akevitten får sin karakteristiske smak fra krydder som destilleres sammen med sprit og vann.**

Destillatet blandes så med sprit og destillert vann før det legges på fat. Da er alkoholstyrken 60 volumprosent. Dersom akevitten ikke skal fatmodnes, lagres blandingen på store ståltanker før tapping.

I følge EUs regelverk **skal dill eller karve være hovedkrydderet**. Annet krydder som benyttes er f.eks. anis, stjerneanis, fennikel, kardemomme, vanilje, koriander, sitrønskall og pors.

Norge Agder	<b>Arvesølvet Akevitt</b> <b>Modnet 22 måneder på gamle Oloroso sherryfat.</b> Sammensatt, rund og karvepreget med god fylde, innslag av anis, sitrus, litt vanilje og fat.	<b>135,-</b> 4 cl <i>Gyldengul farge</i> <i>Alkohol: 40%</i>
Sverige Sundsvall	<b>O.P. Anderson Petronella Akevitt</b> <b>Fatlagret i 6 måneder på 100 år gamle eikefat.</b> <i>Blandes med juice fra økologiske epler</i> Krydret på smak med epler, karve, anis og dill. Rund.	<b>135,-</b> 4 cl <i>Gyldengul farge</i> <i>Alkohol: 40%</i>
Norge Mjøsa	<b>Gammel Opland Akevitt</b> <b>Modnet 24 måneder på gamle Oloroso sherryfat.</b> <i>Basert på originaloppskrift fra 1872.</i> Fokusert, nokså avrundet og fyldig. Nyansert preg av karve, koriander, sitrus og vaniljetoner fra sherryfatet.	<b>160,-</b> 4 cl <i>Gyldengul farge</i> <i>Alkohol: 40%</i>
Norge Viken	<b>Løiten Linie Akevitt</b> <b>Modnet på gamle eikefat i 16 måneder.</b> <i>Fatene passerer ekvator to ganger før akevitten tappes på flaske.</i> Karvepreget og sammensatt med god fylde, innslag av anis, sitrus, fat og vanilje. God lengde.	<b>160,-</b> 4 cl <i>Gyldengul farge</i> <i>Alkohol: 41,5%</i>

# AKEVITT

**Akevitten får sin karakteristiske smak fra krydder som destilleres sammen med sprit og vann.**

Destillatet blandes så med sprit og destillert vann før det legges på fat. Da er alkoholstyrken 60 volumprosent. Dersom akevitten ikke skal fatmodnes, lagres blandingen på store ståltanker før tapping.

I følge EUs regelverk skal **dill eller karve være hovedkrydder**. Annet krydder som benyttes er f.eks. anis, stjerneanis, fennikel, kardemomme, vanilje, koriander, sitrønskall og pors.

<b>Island</b> Reykjavík	<b>Brennivin Icelandic Aquavit</b> <b>Lagd på bl.a. karve fra den islandske naturen. Ikke fatlagret.</b> Mild, nyansert. Frisk avslutning med tydelig preg av karve og rugbrød.	<b>160,-</b> 4 cl  <b>Blank farge</b> Alkohol: 40%
<b>Norge</b> Oslo	<b>Gullmunn Akevitt Fleur de Lis</b> <b>Lagret i 8 måneder på gamle bourbon fat.</b> <i>Karve, stjerneanis, kryddernellik, lyngblomst, mjødukt, irisrot.</i> Fylldig med godt integrerte krydder- og fattoner. Lang.	<b>185,-</b> 4 cl  <b>Gyldengul farge</b> Alkohol: 38%
<b>Norge</b> Lier	<b>Egge Gård Akevitt Eple og Villkarve</b> <b>Lagres på franske eikefat tidligere brukt til eplebrennevin.</b> <i>Liereple og villkarve fra Lågendalen.</i> Preg av eple, villkarve, fat og karamell. God fylde og fin lengde.	<b>185,-</b> 4 cl  <b>Gyldengul farge</b> Alkohol: 40%

# GIN

## - FAKTA -

### Hva er gin?

**Gin** stammer fra brennevinet «genever» fra Nederland og har sine røtter tilbake til 1600-tallet.

Enkelt forklart er gin **en nøytral sprit smaksatt med einebær**, og det er nettopp einebærene som gir gin sin unike karakter. Det er faktisk lovfestet at gin må inneholde einebær!

I tillegg til einebær brukes gjerne **sitronskall, appelsinskall, eller limeskall.**

Koriander, kvann, anis og lakrisrot er også andre vanlige ingredienser.

Spriten som brukes i gin er gjerne laget av druer, korn eller poteter.

En del amerikanske produsenter bruker sprit laget på mais, men det mest vanlige er å benytte korn.

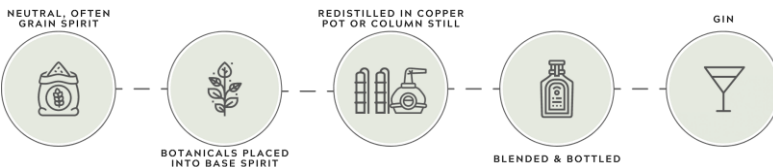
### Prosessten for å lage gin

- De 2 mest populære destillasjonsmetodene -

#### Tradisjonell destillasjon

Ginen blir produsert ved å **destillere de ulike ingrediensene sammen med spriten.**

1. Einebær, fruktskall, urter etc legges i spriten og trekker i opptil ett døgn eller mer
2. Væsken destilleres på destillasjonsapparat (spriten blir da re-destillert)
3. Vann tilsettes etter destillering for å oppnå ønsket alkoholnivå og ginen tappes

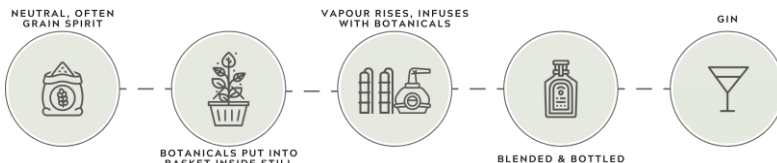


Noen velger også å destillere de ulike ingrediensene hver for seg, for så å blande dem sammen før tapping.

#### Damp-infusjon destillasjon

Ginen blir produsert ved å **la dampen fra destillatet passere ulike nivåer i destillasjonsapparatet hvor ingrediensene ligger.**

1. Einebær, fruktskall, urter etc legges i kurver i destillasjonsapparatet på ulike nivåer
2. Spriten redestilleres og «damper» urtene og fruktene
3. Vann tilsettes etter destillering for å oppnå ønsket alkoholnivå og ginen tappes







Gin produsert på denne metoden har ofte mer subtile og elegante smaker.

Noen ginprodusenter benytter begge metodene og blander disse sammen når ginen tappes på flaske.

# GIN & TONIC

## - LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

<b>England</b> London	<b>Gordon's London Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 14 ulike urter og einebær.</b> Sval, myk og relativt lett og litt fruktig med preg av einerbær, krydder og sitrus. <i>Serves med tonic og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>165,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 37,5%
<b>Frankrike</b> Charente-Maritime - Ars	<b>Citadelle Gin De France</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 19 ulike urter og einebær.</b> Fyldig einerbærsmak med sitrus og kardemomme. Preg av pepper og andre kraftige krydder. <i>Serves med tonic og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>185,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 44%
<b>Norge</b> Viken - Nittedal	<b>Skagerrak Nordic Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Nordiske urter og tang.</b> S sammensatt, krydret og sval med tydelig preg av einerbær, sitrus og hint av barnål og salt. <i>Serves med tonic og tørket eple.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>195,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 45%
<b>England</b> London	<b>Opihr Oriental Spiced London Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Einer og orientalske krydder.</b> <i>Marokkansk koriander, Indisk svart pepper og Cubeb bær fra Indonesia.</i> Tørr, kraftig og rund på smak. Koriander, einerbær, sitrus og knust svart pepper. <i>Serves med tonic og grapefrukt.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	<b>195,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 42,5%

# GIN & TONIC

## - LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparater. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.





Norge Oslo	<b>Vidda Tørr Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Norske urter og einebær.</b> <i>Lyng, einer, blåbær og granskudd m.m fra norsk natur.</i> Gin med god fylde og sammensatt preg av einer, blomst, urter og krydder. <i>Serves med tonic, blåbær og tørket bergamott.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>195,-</b>   <b>Potetbasert</b> Alkohol: 43%
England London	<b>Star of Bombay London Dry Gin</b> <b>Damp-infusjonsmetode. Blanding av 12 urter.</b> <i>Samme stil som Bombay Sapphire + Bergamottskall og Ambelmoskus-frø</i> Gin med god fylde og preg av einerbær, bergamott, sitrus og lakris. Lett krydderpreg. <i>Serves med tonic og tørket bergamott.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	<b>195,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 47,5%
Italia Piemonte	<b>Elena Gin London Dry</b> <b>Damp-infusjonsmetode. Lokale urter fra Piemonte.</b> <i>Lages av vinprodusenten Vietti.</i> Rik og intens på smak med botaniske urter, einebær, sitrus og krydder. Rund og fyldig. <i>Serves med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>225,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 42%
England London	<b>Hayman`s London Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Blanding av 10 urter.</b> <i>Angelicarot, Einebær, Kardemomme, Sitrus, Lakris, Appelsin mm.</i> Einebærpreget på duft med sitrus og krydder. Fin fylde med pepper, sitrus, einebær, krydder og lakris. <i>Serves med tonic og sitronskeive.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	<b>225,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 41,2%



# GIN & TONIC

## - LONDON DRY GIN -





London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

<b>Norge</b> Agder - Grimstad	<b>Resept XVII Prophylactic Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Kraftig og intens!</b> <i>Mandarinskall fra Kina, bourbonvanilje fra Madagaskar mm.</i> Intens, kraftig og varm med einer, koriander og anis. God fylde med sitrus og blomster. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	<b>225,-</b>   <i>Potetbasert</i> Alkohol: 46%
<b>Australia</b> Yarra Valley	<b>Four Pillars Rare Gin</b> <b>Tradisjonell metode, hvor appelsinene dampes.</b> <i>Urter fra Asia og sitruspreg fra Middelhavet gir sitt preg til ginen.</i> Sitrus, appelsin og einebær dominerer på smak med hint av middelhavsurter. Fin fylde og kraft. <i>Serveres med tonic og appelsin.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>225,-</b>   <i>Kornbasert</i> Alkohol: 41,8%
<b>England</b> Cotswold	<b>Cotswolds Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Blanding av 9 urter.</b> <i>Einebær, lavendel, kvann, laubær, lime, grapefrukt, kardemomme mm.</i> Einebær med frisk grapefrukt, hint av tørrhet fra kvann, med eucalyptus noter, lime og lavendel. Elegant. <i>Serveres med tonic og tørket grapefrukt.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>235,-</b>   <i>Kornbasert</i> Alkohol: 46%
<b>Skottland</b> Highland	<b>Isle of Raasay Hebridean Gin</b> <b>Blandig av tradisjonell metode og damp-infusjonsmetode.</b> <i>Einebær fra Raasay, rabarbrarot, sitron og appelsinskall, koriander m.fl.</i> Tydelig sitruspreget gin med einebær, krydder og fin fylde. Hint av rabarbra. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>245,-</b>   <i>Kornbasert</i> Alkohol: 46%

# GIN & TONIC

## - LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

England London	<b>Sipsmith London Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Lagd på 10 ulike urter.</b> Smak av einebær, sitrus, appelsinmarmelade og lett sødmepreg. Rund og behagelig med friske urter. <i>Servert med tonic, appelsinskall og rosmarin.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic</i>	<b>245,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 41,6%
Tyskland Lossburg	<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Lagd på 47 ulike urter.</b> Rik og kompleks på smak med sitrus, hyllebær, blomster og et stort spekter av ulike urter. <i>Servert med tonic og appelsinskall</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>245,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 47%
Belgia Lauwe	<b>Copperhead London Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 5 ulike urter.</b> <i>Einebær, kardemomme, korianderfrø, appelsinskall og kvann.</i> Sitrus, kardemomme, einebær, varme kryddertoner. Rund og behagelig. <i>Servert med tonic, appelsinskall og kanelstang.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>255,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 40%
Frankrike Burgund - Meursault	<b>L'O de JO - London Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 16 ulike urter.</b> <i>Alle urtene destilleres hver for seg. Lagret 5 mnd før flasketapping.</i> Rik og intens med sitrus og einebærpreg. Kardemomme, krydder og urter. <i>Servert med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>265,-</b>   <b>Sukkerbete</b> Alkohol: 40%

# GIN & TONIC

## - LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron.

**Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

<b>Skottland</b> Isle of Harris	<b>Isle of Harris Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 9 ulike urter.</b> <i>Inneholder bl.a. sukkertare som sankes av dykkere rundt øya.</i> Frisk einer og sitrus, vanilje og krydder. Lett sødme med havsalt og pepper i avslutningen. <i>Servert med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> Fever-Tree Mediterranean Water	<b>265,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 45%
<b>Danmark</b>	<b>Njord Mother Nature Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 21 ulike urter og planter.</b> <i>Woodruff, juniper, sea buckthorn, rowanberry, spruce, angelica og lakrisort er de viktigste ingrediensene.</i> Kremet munnfølelse med urter, einebær og sødme. Kompleks og fyldig. Søte urter, blant annet kvann og lakrisrot. <i>Servert med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> Fever-Tree Mediterranean Water	<b>275,-</b>   <b>Potetbasert</b> Alkohol: 40%
<b>Belgia</b> Lauwe	<b>Copperhead Black Batch Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Tilsatt Ceylon te og hylleblomst i tillegg til de øvrige 5 urtene.</i> Sitrus, kardemomme, einebær, varme kryddertoner, samt hylleblomstsødme og lett tepreg. Rund og behagelig. <i>Servert med tonic, sitronskall og rosmarin.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> Fever-Tree Aromatic Tonic Water	<b>295,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 42%

# GIN & TONIC

## - PLYMOUTH DRY GIN & OLD TOM -

**Old Tom** er ginstilen som var populær før de moderne destillasjonsapparatene. Her får man gjerne mer sødme og lakris på smak, og stilmessig er man et sted mellom en genever og en London Dry.

**Plymouth Dry Gin** er laget på eksakt samme måte som en London Dry Gin. Hovedforskjellen er at Plymouth gin er mindre tørr, og har en rundere einebærsmak.

### Plymouth Dry

England

#### Plymouth Dry Gin

215,-

Tradisjonell destillasjonsmetode.

*Pot Still destillasjon etter batch destillation. Ikke fatlagret.*

Kraftig, frisk aroma av einebær med hint av koriander og kardemomme.

*Serves med tonic, sitronskall og einebær.*

Anbefalt tonic: *Fever-Tree Mediterranean Tonic Water*



Kornbasert  
Alkohol: 41,2%

### Old Tom

England

Cotswold

#### Cotswolds Old Tom

235,-

Tradisjonell destillasjonsmetode.

*Basert på Cotswold Dry Gin.*

Delikat og parfymert med kandisert appelsin, ingefærkydder og lett sødme.

*Serves alene eller med tonic og appelsinskall.*

Anbefalt tonic: *Fever-Tree Indian Tonic Water*



Kornbasert  
Alkohol: 46%

Nord-Irland

Enniskillen

#### Boatyard Old Tom

255,-

Tradisjonell destillasjonsmetode.

*Basert på Boatyard Double gin.*

*Modnes minimum 4 md. på Pedro Ximenez fat.*

Ren og frisk med preg av kandisert sitronskall, vanilje og kanel.

Hint av appelsin. Fruktig med god balanse tørr avslutning.

*Serves alene eller med tonic og tørket eple.*

Anbefalt tonic: *Fever-Tree Indian Tonic Water*



Kornbasert  
Alkohol: 46%

### Plymouth Gin

Etter flere rettsavgjørelser i 1880-årene ble det slått fast at Plymouth gin måtte være produsert innenfor bymurene i Plymouth. Mest kjent er Blackfairs Distillery, som har holdt til i Plymouth siden 1793 og har produsert sin Plymouth Gin uforandret siden da.

Loven bortfalt i 2015, noe som betyr at betegnelsen «Plymouth Gin» i dag ikke lenger er reservert for gin laget i byen med samme navn, men så langt har ingen andre prøvd å konkurrere med originalen.

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer.

Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Norge</b> Agder - Grimstad	<b>Oslo Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Urter fra Oslo-området.</b> <i>Einerbær, koriander, kvann, røsslyng, bjørkeblader, hestehov, karve, hylleblomst, løvetann mfl..</i> Tørr gin med god fylde og nyansert preg av urter, sitrus, einer og blomster. <i>Serves med tonic og appelsinskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>195,-</b>  <i>Potetbasert</i> Alkohol: 46%
<b>Libanon</b> Simar Jbeil	<b>The Three Brothers Bathtub Gin</b> <b>Cold-Compound metoden. 22 ulike urter.</b> <i>Fatlagret i en kort periode etter destillasjon.</i> Duft av kardemomme, einebær og røde epler. Smak av einebær med godt innslag av kryddertoner. <i>Serves med tonic og tørket eple.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>195,-</b>  <i>Kornbasert</i> Alkohol: 40%
<b>Japan</b>	<b>Roku Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Sakura blomst, yuzu peel, sencha te, sansho pepper, gyokuro te.</i> Sval og myk gin med middels fylde og preg av sitrus, einer og litt anis, god lengde. <i>Serves med tonic, stjerneanis og bergamot.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	<b>205,-</b>  <i>Kornbasert</i> Alkohol: 43%
<b>Libanon</b> Bekaa Valley	<b>Domaine Des Tourelles Ginbey</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 14 ulike urter fra Libanon.</b> <i>Lagret på leirkrukker etter destillasjon.</i> Middelhavsurter, koriander, einebær og sitrus. Lett krydret med rund og elegant smak. <i>Serves med tonic, rosmarin og appelsinskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>215,-</b>  <i>Kornbasert</i> Alkohol: 40%

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer.

Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>USA</b> Oregon - Portland	<b>Aviation American Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> Krydret og floral med anis, grønn pepper og kardemomme. Energisk på smak med en myk avslutning. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i>  Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	<b>215,-</b>        Kornbasert Alkohol: 42%
<b>England</b>	<b>Ableforth's Bathtub Gin</b> <b>Cold-Compound metoden. Hovedbase med einer og koriander.</b> <i>Basen bli lagret på tank i en uke sammen med 6 ulike urter.</i> Fylldig med smak av einebær og kraftig kryddertoner, mot kardemomme, anis og sitrus. <i>Serveres med tonic og appelsinskive.</i>  Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>215,-</b>        Kornbasert Alkohol: 46%
<b>Norge</b> Vestlandet	<b>Bareksten Botanical Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 23 norske viltvoksende urter.</b> Friskt og rent preg av sitrus, kanel, einer, frukt og krydder. Tørr og kompleks. <i>Serveres med tonic, appelsinskive og sitronskall.</i>  Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>215,-</b>        Potetbasert Alkohol: 46%
<b>Norge</b> Agder - Grimstad	<b>Harahorn Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær.</b> <i>Blåbær fra Nordmarka, rabarbra fra Grimstad, tang fra Stadt mm.</i> Sval, tørr og energisk på smak med god fylde, sitrus, grønne urter, anis, einebær og krydder. <i>Serveres med tonic, stjerneanis og sitronskall.</i>  Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	<b>215,-</b>        Potetbasert Alkohol: 46%

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer.

Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Skottland</b> Shetland	<b>Blackwood's Vintage 2017 Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Årgangsvariasjon.</b> <i>Urter fra Shetland - vassmynte, kvann, bekkeblom, strandnellik, mjødurt</i> Sitrus- og urtepreg med delikat innslag av einebær. Sødmefullt anslag med tydelig sitrus- og lakrispreg i finishen. <i>Serveres med tonic og tørket grapefrukt.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>215,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 40%
<b>Skottland</b> Girvan	<b>Hendricks Gin</b> <b>Blanding av tradisjonell og damp-infusjonsmetode. 11 urter.</b> Sval og litt fruktig med middels fylde, preg av grønne urter, einerbær, sitrus og agurk. <i>Serveres med tonic, sort pepper og agurkskiver.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>225,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 41,5%
<b>Canada</b> Ontario - Hamilton	<b>Collective Arts Artisanal Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 13 ulike urter.</b> <i>Einer og koriander, kardemomme, sitrus skall, rosa pepper mm.</i> Bløt og rik på smak med kardemomme, einer og anis. Krydret og med friske sitrusfrukter. <i>Serveres med tonic og stjerneanis.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>225,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 43,5%
<b>Canada</b> Ontario - Hamilton	<b>Collective Arts Lavendel &amp; Juniper Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 8 ulike urter.</b> <i>Einer og koriander, røsslyng, mandel, bergamott, orris og kamomille.</i> Bløt og rik med lavendel, einer og anis. Krydret og med friske sitrusfrukter. <i>Serveres med tonic og tørket bergamott.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>225,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 43,5%

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Spania</b> Catalonia - La Mancha	<b>Tin Mare Mediterranean Gin</b> Tradisjonell destillasjonsmetode. Ulike middelhavsurter. <i>Lages i et gammelt kapell i en fiskerlandsby utenfor Barcelona!</i> Aromatisk preg av middelhavskrydder, urter, oliven og lavendel. Sitrus, appelsinskall og einer. <i>Servert med tonic, timian og appelsinskive.</i>	<b>225,-</b>  Kornbasert Alkohol: 43%
<b>Norge</b> Vestlandet	<b>Bareksten Double Distilled Gin</b> Tradisjonell destillasjonsmetode. <b>9 norske viltvoksende urter.</b> <i>Dobbeltdestillert - Einebærene er destillert separat fra de øvrige urtene.</i> Nyansert, sval og einerbærpreget med innslag av sitrus, grønne urter, ville bær og barnåler. <i>Servert med tonic, appelsinskive og sitronskall.</i>	<b>225,-</b>  Potetbasert Alkohol: 43%
<b>Irland</b>	<b>Drumshanbo Gunpowder Irish Gin</b> Tradisjonell- og damp-infusjonsjonsmetode. Frisk sitrus, toner av krydder, kardemomme, anis og te. Lett sødme og pepper på avslutning. <i>Servert med tonic og tørket appelsin.</i>	<b>225,-</b>  Kornbasert Alkohol: 43%



# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Skottland</b>	<b>McQueen Scottish Gin Citron</b>	<b>225,-</b>
<p><b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b></p> <p><i>Citron er en av de opprinnelig sitrusfruktene og ikke det samme som sitron. Smaken er dermed en mellomting av mange ulike sitrusfrukter. Myk, sval med sødmefullt preg av ulike sitrusfrukter. Nedtonet preg av einerbærene og litt urter og krydder. Serveres med tonic, pepper og sitrønskall.</i></p>		
<b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>		 <b>Kornbasert</b> Alkohol: 40%
<b>Japan</b> Hokkaido	<b>Etsu Handcrafted Gin</b>	<b>235,-</b>
<p><b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b></p> <p><i>Lagd på lokale urter – bær, te, sitrus og yuzu (japansk sitrusfrukt)</i></p> <p>Kraftig og lett sødmepreget med god fylde. Pepper og anis, einer, sitrus og krydder, ørlite saltaktig.</p> <p><i>Serveres med tonic, stjerneanis og appelsinskall.</i></p>		
<b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>		 <b>Sukkerrør</b> Alkohol: 43%
<b>Norge</b> Rogaland	<b>Herbarium New Forest Gin</b>	<b>235,-</b>
<p><b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b></p> <p><i>Hyllest til den norske naturen - Nyutsprungne granskudd og bjørkeblader, vårblomster, norske einerbær, nåler fra kystfuru og sitrus.</i></p> <p>Sval og energisk med god fylde, tydelig einerbærpreg, sitrus, grønne urter, barnål og krydder.</p> <p><i>Serveres med tonic, einebær, sitrønskall og tørket appelsin.</i></p>		
<b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>		 <b>Potetbasert</b> Alkohol: 43,5%

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer.


Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Norge</b> Vestlandet - Fedje	<b>Nine Sisters Ocean Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Lagd på lokale urter, bl.a. granskudd og geiterams mm.</i> Bløt og rik med tydelig botanisk preg. Einebær og sitrus, avslutter med urter og bakekrydder. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>235,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 46%
<b>Skottland</b> Isle Mull	<b>Tobermory Hebridean Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Spriten er destillert på deres eget destilleri, som også lager whisky.</i> Einebær, søte appelsiner, sitron og koriander Lett preg av maltsødme og krydder. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>235,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 43,3%
<b>Norge</b> Agder - Grimstad	<b>Harahorn White Lemon Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Tar utgangspunkt i Harahorn Gin og lagt til ekstra sitronskall, pomerans, grønnmynte og peppemynte.</i> Friskt anslag av sitrus, mynte, einebær, lakris og frisk sitron. Lang, sval avslutning. <i>Serveres med tonic, stjerneanis og sitronskive.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>235,-</b>   <b>Potetbasert</b> Alkohol: 42%

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Irland</b>	<b>Drumshanbo Gunpowder Irish Gin Sardinian Citrus</b> <b>Tradisjonell- og damp-infusjonsjonsmetode.</b> <i>Åtte av ingrediensene blir destillert i en svært gammel kobber pot-still. Deretter blir de siste fire ingrediensene damp-infusert.</i> Rik gin med søt og bitter karakter av sitron, hint av appelsin, grapefrukt og gunpowder-te. Pepper og urter på avslutning. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i>	<b>235,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 43%
<b>Norge</b> Troms og Finnmark - Lyngen	<b>Bivrost Arctic Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Lagd med smeltevann fra isbreene og lokale ingredienser.</i> Fruktig, tørr og frisk med nyansert preg av einerbær, sitrus og lakris, hint krekling og bringebær. <i>Serveres med tonic, blåbær og appelsinskive.</i>	<b>235,-</b>  <b>Potetbasert</b> Alkohol: 44%
<b>Norge</b> Vestlandet - Fedje	<b>Nine Sisters Grapefruit Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Lagd på lokale urter, bl.a. granskudd og geiterams mm.</i> Saftig og fruktig anslag med grapefrukt og blomster. Avslutter tørt med tydelig einebærpreg. <i>Serveres med tonic og grapefrukt.</i>	<b>235,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 42%
<b>Italia</b>	<b>Bottega Gin Bacur</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Vann fra Alpene, salvie fra Triveneto og sitroner fra Sicilia.</i> Frisk og lett gin med elegante toner av sitrus, einebær, urter og salvie. Medium fyldig. <i>Serveres med tonic, lime og einebær.</i>	<b>235,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 40%

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Spania</b>	<b>Blue Velvet Violet Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Kirsbærblomst, koriander, kvann, kardemomme, lilje og erteblomst.</i> <i>Erteblomsten reagerer med syrene i tonicen – resultatet er at ginen blir lilla!</i> Smak av enebær, koriander, angelika rot og kardemomme. <i>Servert med tonic og sitronskive.</i>	<b>235,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 40%
	<b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	
<b>Frankrike</b> Pays d'Auge	<b>Le Gin de Christian Drouin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 30 ulike epler og 8 urter.</b> <i>En «eau de vie» fra eplecider skaper basen for ginen.</i> <i>(kan sammenlignes med en calvados uten fatlagring...)</i> Rik og kompleks på smak med grønne friske epler, kardemomme, einebær, sitrus og vanilje. Elegant og rund med lang ettersmak. <i>Servert med tonic, limeskive og tørket eple.</i>	<b>245,-</b>  <b>Eplebasert</b> Alkohol: 42%
	<b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	
<b>Skottland</b> Islay	<b>The Botanist Islay Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 31 ulike urter.</b> <i>22 urter fra Islay. Lagd av Bruichladdich Distillery.</i> Rik og rund på smak med frisk sitrus og urter. Kompleks, balansert og lang ettersmak. <i>Servert med tonic, rosmarin og sitronskall.</i>	<b>245,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 46%
	<b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Spania Galicia	<b>Nordés Atlantic Galician Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Spritzbasen lages av Albarino druen. Lokale urter fra Galicia.</i> Frisk smak av hvite blomster, urter, einebær og ingefær. Hint av eukalyptus og jordbær. Krydret ettersmak. <i>Serveres med ingefærøl, lime og stjerneanis.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Thomas Henry Spicy Ginger Beer</i>	<b>245,-</b>  <b>Druebasert</b> Alkohol: 40%
Spania Barcelona	<b>Barcelona GinRaw</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode med bruk av vakum.</b> <i>Alle ingrediensene destilleres separat og blandes i etterkant.</i> <i>Lagd av en av Spanias eldste destillerier, som også lager Gin Mare...</i> Duft av sitrus og einer, med urter og krydder. Smaken domineres av sitrus og einer, samt kardemomme. <i>Serveres med tonic, einebær, appelsinskall og limeskive.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>245,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 42,3%
Skottland Girvan	<b>Hendricks Neptunia Gin</b> <b>Blanding av tradisjonell og damp-infusjonsmetode.</b> <i>Strandvekster fra Ayshire-kysten ved Glasgow og tang gir saltpreget.</i> Smaken er frisk, med einebær, sitrus og hint av sjøsalt, timian og urter. <i>Serveres med tonic, sort pepper og agurkskiver.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>245,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 43,4%

Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

# GIN & TONIC

## - MODERNE GIN -

**En moderne gin** er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<b>Frankrike</b> Charente	<b>Pink Pepper Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Produseres i Cognac-området i Frankrike.</i> Distinkt smak og duft av rosepepper. Einebær og kardemomme. Lett vaniljesødme, honning og sitrus. <i>Serveres med tonic, rosepepper og agurk.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>245,-</b>           <b>Kornbasert</b> Alkohol: 44%
<b>Japan</b> Kagoshima	<b>Komasa Komikan Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>En base av schochu og einerbær-gin, tilsatt Sakurajima Komikan (små lokale appelsiner) og cypress-bark.</i> Fruktig duft med mandarin og fiol. Friske sitrusfrukter, einebær og lett krydder. Elegant. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>265,-</b>           <b>Kornbasert</b> Alkohol: 45%
<b>Finland</b>	<b>Arctic Blue Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Gin fra de dype finske skoger i Ilomantsi, Nord-Karelia.</i> Svak aroma med preg av einer, urter og blåbær. Litt tørr med balanserte toner av krydder og sødme. <i>Serveres med tonic og tørket bergamott.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>275,-</b>           <b>Kornbasert</b> Alkohol: 46,2%



# GIN & TONIC

## - FATLAGRET GIN -

**Fatlagret gin** er, som navnet tilsier, gin som har blitt lagret på fat.

Fatene har gjerne tidligere vært benyttet til lagring av whiskey, bourbon, rødvin, sherry, cognac etc. Resultatet er en gin som får eikepreg, men også karakter av det som tidligere ble lagret på fatene.

**Drikk den gjerne bar!**

Norge Agder	<b>Harahorn Norwegian Cask Aged Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær.</b> <i>Lagret i ett år på brukte Olorosso sherryfat.</i> Bløt med god fylde og fint einebærpreg. Hint av anis, fat og vanilje. <i>Serveres alene eller med tonic og appelsinskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Orange Tonic Water</i>	<b>235,-</b>   <i>Potetbasert</i> Alkohol: 42%
Norge Lier	<b>Kimerud Hillside Aged Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær.</b> <i>Lagret på 2 ulike eikefat som har inneholdt akevitt og sherry.</i> Balansert einebær- og sitrussmak. Fatpreg, urter og fin fylde. Lett sødme fra sherryfatet. <i>Serveres alene eller med tonic og lime.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>235,-</b>   <i>Potetbasert</i> Alkohol: 42%
Skottland Lowland	<b>Makar Mulberry Aged Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Lagret i en kort periode på fat av morbærtre.</i> Preg av sitron, hint av vanilje og hvit sjokolade. Einer og anis. <i>Serveres alene eller med tonic og lime.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	<b>235,-</b>   <i>Kornbasert</i> Alkohol: 43%
Norge Troms og Finnmark - Lyngen	<b>Bivrost Single Cask Aged Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Bivrost Arctic gin.</b> <i>Lagret på brukte rødvinseikefat fra Bordeaux i 9 mnd.</i> Smak med god fylde og sammensatt preg av bær, sitrus, integrert fatpreg. Rund på smak med krydder og einer. <i>Serveres alene eller med tonic og tørket bergamott.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>255,-</b>   <i>Potetbasert</i> Alkohol: 44%

# GIN & TONIC

## - FATLAGRET GIN -

**Fatlagret gin** er, som navnet tilsier, gin som har blitt lagret på fat.  
 Fatene har gjerne tidligere vært benyttet til lagring av whiskey, bourbon, rødvin, cognac etc.  
 Resultatet er en gin som får eikepreg, men også karakter av det som tidligere ble lagret i fatene.  
Drick den gjerne bar!

Norge Nordland	<b>Myken Arktisk Fatlagret Sommergin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Lagret 16 mnd på gamle bourbonfat, tidligere fylt med Myken Whisky.</i> Tydelig maltpreg, men med sitrus, vanilje og einebær i smaken. <i>Serveres alene eller med tonic og tørket bergamott.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>265,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 47%
Spania	<b>Valdespino Single Fino Cask Dry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Trippeldestillert.</b> <i>Lagret i 4 år på gamle sherryfat som har inneholdt Fino sherry.</i> Smak av einer, krydder, vanilje, sherry og blomster. Balansert på sødme og med lang og kompleks avslutning. <i>Serveres alene eller med litt tonic.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>275,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 41,3%
Tyskland Lossburg	<b>Monkey 47 Barrel Cut</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Monkey 47 Dry gin.</b> <i>Fatlagret i 180 dager på små Mulberry trefat fra Schwarzwald skogene.</i> Smak av tørket frukt, sødmepreget sitrus, urter og einer. Lett fatpreg og krydder i avslutning. <i>Serveres alene eller med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>295,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 47%
Sverige Ångermanland	<b>Hernø Juniper Cask Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Hernø Dry gin.</b> <i>Lagret i 30 dager på trefat lagd av einebærtrær.</i> Aromatisk anslag med einebær, grønn pepper samt vanilje, koriander og krydder i avslutningen. Velbalansert. <i>Serveres alene eller med tonic og appelsinskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>315,-</b>   <b>Kornbasert</b> Alkohol: 47%

# GIN & TONIC

## - NAVY STRENGHT GIN -

**Navy Strength gin** er all gin med et alkohol innhold på mer enn 57,15%.

Det høye alkoholinnholdet er av praktiske hensyn og skyldes den Britiske marinen\*. Navy Strength er tilsatt mindre vann, noe som gjør at alkoholprosenten holder seg høy og samtidig får man et sterkere preg av einer, urter, frukt og krydder mm.

Norge Lier	<b>Kimerud Navy Strength Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær.</b> <i>Destillert i små batcher med 22 urter og bær.</i> Kraftig på smak med einebær, sitrus, ingefær, anis og florale toner. Krydret på ettersmak. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	<b>245,-</b>   <i>Potetbasert</i> <i>Alkohol: 57%</i>
Sverige Ångermanland	<b>Hernø Navy Strength Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Hernø Dry gin.</b> Kraftfull smak med tydelig koriander, frisk sitrus og furunål. Krydret, rund og varm på ettersmak med pepper. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>265,-</b>   <i>Kornbasert</i> <i>Alkohol: 57%</i>
England London	<b>Hayman`s Royal Dock Gin Navy Strength</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <b>Basert på Hayman`s London Dry gin.</b> <i>Angelicarot, Einebær, Kardemomme, Sitrus, Lakris, Appelsin mm.</i> Einebærpreget på duft med sitrus og krydder. Rik og fyldig smak av pepper, sitrus, einebær, krydder og lakris. <i>Serveres med tonic og sitronskive.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	<b>265,-</b>   <i>Kornbasert</i> <i>Alkohol: 57%</i>

### \*Den Britiske marinen og gin

Praksisen med å gi alkoholrasjoner i marinen begynte en gang på 1700 tallet. Det begynte med øl, noen ganger vin og endte opp med rom og gin. Både gin og rom ble lagret i tretønner sammen med svartkrutt under dekk. Dette medførte at dersom tønnene skulle lekke, ville kruttet kunne bli vått. Vått krutt brenner som kjent ikke, med mindre alkoholen hadde styrke over 57,15%.

...og dermed ble Navy Strenght til!

# GIN & TONIC

## - NAVY STRENGHT GIN -

**Navy Strength gin** er all gin med et alkohol innhold på mer enn 57,15%.

Det høye alkoholinnholdet er av praktiske hensyn og skyldes den Britiske marinen\*. Navy Strength er tilsatt mindre vann, noe som gjør at alkoholprosenten holder seg høy og samtidig får man et sterkere preg av einer, urter, frukt og krydder mm.

Tyskland	<p><b>Elephant Strength Gin</b></p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Elephant gin.  <i>Afrikanske buchu, søtt appelsinskall og den urteaktige fjellfuru m.fl.</i>  <i>(15% av overskuddet doneres til å bevare elefanter i Afrika.)</i>            Smaken er kraftig, kompleks og rund, med blomster, lyse frukter og krydrede smaker. <i>Serveres med tonic og tørket eple.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	295,-
England	<p><b>Plymouth Navy Strength Gin</b></p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Plymouth gin.  <i>Dette var ginen som alle britiske skip hadde om bord i nesten 200 år!</i>            Tydelig smak av einer, krydder, et hint av mentol og sitrus.            Rund og med en viss sødme.  <i>Serveres med tonic, sitronskall og einebær.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	295,-



Kornbasert  
Alkohol: 57%



Kornbasert  
Alkohol: 57%

### \*Den Britiske marinen og gin

Praksisen med å gi alkoholrasjoner i marinen begynte en gang på 1700 tallet. Det begynte med øl, noen ganger vin og endte opp med rom og gin. Både gin og rom ble lagret i tretønner sammen med svartkrutt under dekk. Dette medførte at dersom tønnene skulle lekke, ville kruttet kunne bli vått. Vått krutt brenner som kjent ikke, med mindre alkoholen hadde styrke over 57,15%.

...og dermed ble Navy Strength til!

# GIN & TONIC

## - SLOE GIN -

**Sloe gin** er en rød ginbasert likør med gin og slåpebær.

Slåpebær er en frukt i plommefamilien, men med en ganske annerledes karakter.

Bærene plukkes når de er modne og blandes sammen med gin, sukker og eventuelle krydder etc.

Ginen får da farge og sødmepreg fra bærene, noe som resulterer i **Sloe gin**.

<b>Norge</b> Vestlandet - Bergen	<b>Bareksten Sloe Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Slåpebærene har ligget i en ginbase tilsatt blåbær.</i> Fruktig og jordlig med smak av einebær, krydder og røde bær. Lett sødmefull avslutning. <i>Servert alene eller med tonic og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>195,-</b>  <b>Potetbasert</b> <b>Alkohol: 29%</b>
<b>Tyskland</b> Lossburg	<b>Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basen er Monkey 47 Dry gin.</b> <i>Håndplukkede slåpebær fra Schwarzwald. 3 mnd sammen med basen.</i> Fylldig på smak med einebær og søte røde bær. Hint av mandel, nøtter og mentol i ettersmak. <i>Servert alene eller med tonic og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>235,-</b>  <b>Kornbasert</b> <b>Alkohol: 29%</b>
<b>England</b> London	<b>Sipsmith Sloe Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basen er Sipsmith Dry gin.</b> Søt, frisk og fruktig med slåpebær, kirsebær og plomme. Sitrus og anis. Middels fylldig med fin mandelbitterhet i ettersmaken. <i>Servert alene eller med tonic og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>245,-</b>  <b>Kornbasert</b> <b>Alkohol: 29%</b>
<b>England</b> Northumberland	<b>Hepple Sloe and Hawthorn Gin</b> <b>Trippeldestillert – Copper pot, vakum og ekstraksjon.</b> <i>Basen er Hepple Dry Gin.</i> Fylldig og rik på smak med einebær, slåpebær, hagthornbær og mørke frukter. Lett sitruspreg og fin lengde. <i>Servert alene eller med tonic og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	<b>265,-</b>  <b>Kornbasert</b> <b>Alkohol: 29%</b>

# GIN & TONIC

## - PINK GIN -

**Pink gin** er som regel en London Dry gin tilsatt enten jordbær, bringebær eller en kombinasjon av flere røde bær og for eksempel rabarbra.

Italia Torino	<b>Malfy Pink Gin</b> <b>Tradisjonell metode med bruk av vakuumdestillasjon.</b> <i>Skall fra siciliansk grapefrukt og rabarbra.</i> Fruktig og sammensatt preg av rosa grapefrukt, einerbær og sitrusfrukt, litt barnål, krydder og urter. <i>Serveres med tonic og dehydret grapefrukt.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Thomas Henry Grapefruit Tonic</i>	<b>195,-</b>  <b>Kornbasert</b> <b>Alkohol: 41%</b>
England Cornwall	<b>Tarquin`s Rhubarb and Raspberry Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basegin med 10 ulike urter.</b> <i>Basen er tilført ferske bringebær og rabarbra.</i> Kryddersmaker, vanilje, rabarbra og sitron. Kirsebær i avslutningen. <i>Serveres med tonic, bringebær og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Aromatic Tonic</i>	<b>215,-</b>  <b>Kornbasert</b> <b>Alkohol: 38%</b>
Norge Agder	<b>Harahorn Pink Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basegin med 22 ulike urter.</b> <i>Basen har ligget på bringebær i 3 måneder.</i> Einerbærpreget, krydret og fruktig, innslag av bringebær, blåbær, rabarbra, litt anis og grønn urt. <i>Serveres med tonic, bringebær og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>225,-</b>  <b>Potetbasert</b> <b>Alkohol: 40%</b>
Norge Lier	<b>Kimerud Collectors Pink Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode i små parti.</b> <b>22 ulike urter + bringebær.</b> Bringebærpreget, med einebær, krydder og urter. Frisk og med et behagelig sødmepreg. <i>Serveres med tonic, bringebær og sitronskall.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Aromatic Tonic</i>	<b>255,-</b>  <b>Potetbasert</b> <b>Alkohol: 38%</b>

# GIN & TONIC

## - SMAKSATT GIN -

**Smaksatt Gin** er et samlebegrep for gin hvor smaken domineres av en eller flere tilsatte ingredienser.

Eksempler på dette kan være **appelsin, sitron, safran, eller ingefær**.

Teknisk sett omfatter dette også Pink Gin, men vi synes de fortjener en egen kategori!

<b>England</b> London	<b>Bombay Bramble Gin</b> <b>Damp-infusjonsmetode.</b> <i>Basert på Bombay Dry Gin - Smaksatt med bjørnebær og bringebær.</i> Tydelig anslag av bjørnebær og sitrus. Einebær og krydder. Frisk og tørr avslutning mot røde bær. <i>Serveres med tonic og sitronsiver.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	<b>185,-</b>   <i>Kornbasert</i> Alkohol: 37,5%
<b>Sverige</b> Sundsvall	<b>O.P. Anderson Blood Orange Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Basert på O.P Anderson Dry Gin – Smaksatt ekstrakt av blodappelsin.</i> Sval og myk med tydelig preg av blodappelsin og litt sitron, innslag av einerbær og korianderfrø. <i>Serveres med tonic, appelsinskall og rosmarin.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>195,-</b>   <i>Kornbasert</i> Alkohol: 40%
<b>Italia</b> Torino	<b>Malfy Limone Gin</b> <b>Tradisjonell metode med bruk av vakuumdestillasjon.</b> <i>Smaksatt med sitroner fra Amalfikysten.</i> Smak av sitron med lang avslutning av koriander, anis og einer. <i>Serveres med tonic, rosmarin og sitronskall.</i>  <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Franklin &amp; Sons Sicilian Lemon Tonic</i>	<b>195,-</b>   <i>Kornbasert</i> Alkohol: 41%

# GIN & TONIC

## - SMAKSATT GIN -

**Smaksatt Gin** er et samlebegrep for gin hvor smaken domineres av en eller flere tilsatte ingredienser.

Eksempler på dette kan være **appelsin, sitron, safran, eller ingefær**.

Teknisk sett omfatter dette også Pink Gin, men vi synes de fortjener en egen kategori!

England London	<b>Whitley Neill Aloe &amp; Cucumber Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Smaksatt med aloe vera fra Karoo ørkenen i Sør-Afrika og agurk.</i> Herbal og ren på smak. Einebær, frisk agurk og grønne urter. Velbalansert. <i>Servert med tonic, sitronskall og agurk.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> Fever-Tree Indian Tonic Water	<b>215,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 43%
England London	<b>Tanqueray Sevilla</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Basert på Tanqueray London Dry Gin - Smaksatt med Sevilla appelsiner.</i> Fruktig på smak med solmodne og bittersøte appelsiner, einer og vanilje. Lett krydderpreg med koriander. <i>Servert med tonic, rosmarin og appelsinskive.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> Fentimans Indian Tonic Water	<b>225,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 41,3%
Skottland Edinburgh	<b>Edinburgh Watermelon &amp; Lime</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Basert på Edinburgh Gin – Smaksatt med vannmelon og lime.</i> Frisk og sval på smak med lime, vannmelon og einebær. Lett herbal utgang. <i>Servert med tonic, limeskall og hibiscus.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> Fentimans Indian Tonic Water	<b>225,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 40%
Skottland Edinburgh	<b>Edinburgh Strawberry &amp; Pink Peppercorn</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Basert på Edinburgh Gin – Smaksatt med jordbær og rosépepper</i> Preg av rosépepper og friske jordbær. Hint av sitrus og einebær. Lett herbal utgang. <i>Servert med tonic, limeskall og rosépepper.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> Fentimans Indian Tonic Water	<b>225,-</b>  <b>Kornbasert</b> Alkohol: 40%



# GIN & TONIC

## - SMAKSATT GIN -

**Smaksatt Gin** er et samlebegrep for gin hvor smaken domineres av en eller flere tilsatte ingredienser.  
 Eksempler på dette kan være **appelsin, sitron, safran, eller ingefær**.  
 Teknisk sett omfatter dette også Pink Gin, men vi synes de fortjener en egen kategori!

<b>Australia</b> Yarra Valley	<b>Four Pillars Bloody Shiraz</b> <b>Tradisjonell metode. Basert på Rare Dry Dinen.</b> <i>Smaksatt med Shiraz druer fra Yarra Valley.</i> Sitrus og krydder med tydelige mørke frukter og bær. Lett sødmepreget med einebær og krydder. <i>Serveres med tonic og tørket grapefrukt.</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Franklin &amp; Sons Sicilian Lemon Tonic</i>	<b>235,-</b>  <i>Kornbasert</i> <i>Alkohol: 41,8%</i>
<b>England</b> Harrington	<b>Warner Edwards Honeybee Gin</b> <b>Tradisjonell destillasjonsmetode.</b> <i>Honningen kommer fra gårdens egne bikuber.</i> Tydelig honningpreg med lett sødme og florale toner. Sitrus og einebær, samt noe krydder. <i>Serveres med tonic og sitronsall</i> <b>Anbefalt tonic:</b> <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	<b>265,-</b>  <i>Kornbasert</i> <i>Alkohol: 40%</i>

# ROM

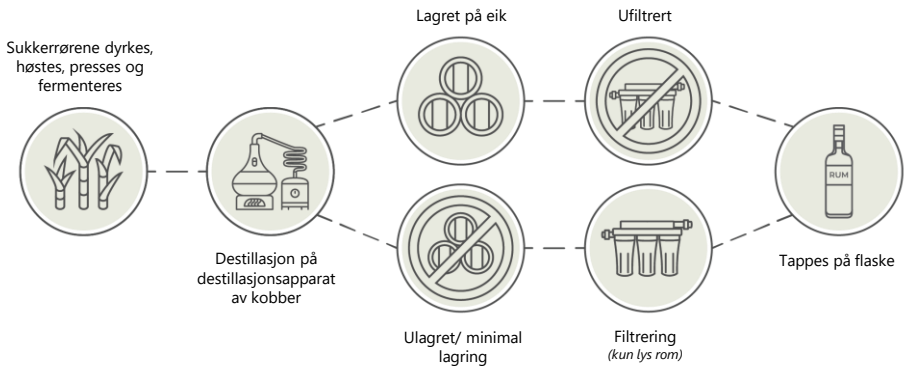
## - FAKTA -

### Hva er rom?

Rom er en alkoholholdig drikk laget ved å destillere enten sukkerrørsaft eller melasse (et sirupaktig produkt laget ved å raffinere sukkerrør til sukker).

Denne prosessen gir en klar, lys rom som deretter enten tappes som den er uten aldring (eller med minimal aldring), eller den kan lagres på trefat i et antall år for å skape en mørkere, rikere rom.

### Prosessten for å lage rom



### Kategorier av rom

#### Lys rom

Lys rom tappes uten modning, eller med minimal modning på eikefat.

Oftest benyttet som base i cocktailer, men kan også drikkes alene.

#### Typiske smaker:



Sitrus



Lett fatpreg



Sødme fra sukkerrør

#### Krydret rom

Krydret rom lagres vanligvis i en periode på fat og er fortsatt ganske lette i smaken.

De krydres og gir søte smaker av kanel, karamell og vanilje.

#### Typiske smaker:



Lett vanilje



Kanel



Lett karamell

#### Mørk rom

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell.

Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakter.

#### Typiske smaker:



Kraftig vanilje



Brunt sukker



Fyldig karamell

Rom kan også deles inn i kategoriene Fransk, Engelsk, Spansk og Brasiliansk.

# ROM

## - FAKTA -



### De ulike romstilene

#### Fransk rom

##### Hvor

Martinique og andre franske karibiske øyer

##### Produksjon

Foretrekker fermentert sukkerrørsaft

##### Smaker

Typisk friske frukter som ananas og banan



#### Engelsk rom

##### Hvor

Tidligere engelske kolonier som Jamaica og Barbados

##### Produksjon

Primært melasse og en høyere andel av pot-destillasjon

##### Smaker

Typisk mørkere og krydret rom



#### Spansk rom

##### Hvor

Tidligere spanske kolonier som Venezuela og Guatemala

##### Produksjon

Primært melasse og kolonnendestillasjon. Fatlagring

##### Smaker

Typisk lettere romtyper med frukt og florale karakterer.



#### Brasiliansk rom (Cachaca)

##### Hvor

Fra Brasil

##### Produksjon

Bare fermentert sukkerrørsaft

##### Smaker

Lettere og søtere enn andre romstiler.



# ROM

## - LYS ROM -

Lys rom tappes uten modning, eller med minimal modning på eikefat.  
Oftest benyttet som base i cocktailer, men kan også drikkes alene.



Sitrus

Lett  
fatpregSødme fra  
sukkerrør

<b>Brasil</b> - Brasiliansk stil	<b>Pirassununga 51 Cachaca</b> <b>Basert på sukkerrør. Ikke fatlagret.</b> God fylde og rundhet, sitrus, lett sødme og urtepreg	<b>135,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 40% Sukker: 20 g/l</i>
<b>Venezuela</b> - Spansk stil	<b>Pampero Blanco Rum</b> <b>Melassebasert rom. Lagret 2 år før lansering.</b> Rund på smak med sitrus, eple og lett krydderpreg.	<b>145,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 37,5% Sukker: 3 g/l</i>
<b>Martinique</b> - Fransk stil	<b>J. Bally Rhum Blanc Agricole</b> <b>Dobbeldestillasjon av fermentert sukkerrørssaft.</b> Sval, litt pepret og fyldig, preg av eple, sukkerrørssaft og sitrus, litt urt, mandel og røde bær.	<b>155,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 50% Sukker: 3 g/l</i>
<b>Venezuela</b> - Spansk stil	<b>Diplomatico Planas Blanco</b> <b>Melassebasert rom. Lagret 6 år før lansering.</b> Ren på smak, florale toner og lavendel. Sitrus, kokos og sukkerrør.	<b>165,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 47% Sukker: 4,6 g/l</i>

# ROM

## - KRYDRET ROM -

Krydret rom lagres vanligvis i en periode på fat og er fortsatt ganske lette i smaken. De krydres og gir søte smaker av kanel, karamell og vanilje.



Fatpreg

Lett  
vanilje

Kanel

Lett  
karamell

<b>Karibia</b> - Engelsk stil	<b>Kraken Black Spiced Rum</b> <b>Melassebasert rom. Lagret 12-24 mnd på eikefat.</b> Rik og krydret, brent sukker, karamell og fatpreg. Vanilje og lett sødmepreg. God fylde.	<b>145,-</b> 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 25 g/l
<b>Karibia</b> - Engelsk stil	<b>Sailor Jerry Spiced Rum</b> <b>Melassebasert rom. Smaksatt med krydder og urter.</b> Rund vaniljesmak med hint av tropiske frukter, kanel og krydder.	<b>145,-</b> 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 3 g/l
<b>Louisiana</b> - Engelsk stil	<b>Bayou Spiced Rum</b> <b>Sukkerrør og melassebasert rom.</b> <b>Smaksatt med krydder og urter.</b> Bløt med smak av vanilje, krydder og hint av kanel	<b>145,-</b> 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 18 g/l
<b>Saint Lucia</b> - Engelsk stil	<b>Chairmans Reserve Rum Spiced</b> <b>Melassebasert rom. Hver batch lagres i 5 år før de blandes, tilsettes krydder/frukt og lagres i nye 6mnd.</b> Smak av bitter appelsin, muskat, kanel, søte rosiner, eksotiske krydder, sitrus. Fatpreg.	<b>165,-</b> 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 10 g/l
<b>Barbados</b> - Engelsk stil	<b>Bumbu Original Craft Rum</b> <b>Basert på sukkerrør. Lagret opptil 15 år i brukte Bourbon fat.</b> Smak av vanilje, banan, karamell, eik og røstede nøtter. Fatpreg, rund og hint av banan på duft.	<b>185,-</b> 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 10 g/l

# ROM

## - MØRK ROM -

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell. Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakter.



Fatpreg

Kraftig  
vaniljeBrunt  
sukkerFyldig  
karamell

<b>Barbados og Jamaica</b> <i>- Engelsk stil</i>	<b>Plantation Original Dark Rum</b> <b>Melassebasert rom. Blanding av ulike mørke rom (fra Barbados og Jamaica) lagret på franske eikefat.</b> Fruktig med rosiner og tørket ananas. Lett krydret med hint av banan, sitrusskall og nellik.	<b>155,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 20 g/l</i>
<b>Martinique</b> <i>- Fransk stil</i>	<b>Clément VSOP Rhum Agricole</b> <b>Basert på sukkerrør. Lagret minimum 4 år på en blanding av franske eikefat og brukte bourbonfat.</b> Smak av tropiske frukter mot mango og fersken. Tørr avslutning med fatkrydder og nøtter.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 7 g/l</i>
<b>Barbados</b> <i>- Engelsk stil</i>	<b>Mount Gay Black Barrel</b> <b>Melassebasert rom. Lagret på to ulike typer gamle bourbon fat.</b> Balansert eik med hint av vanilje, tørket frukt og toffee, lang avslutning.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 43%</i> <i>Sukker: 3 g/l</i>
<b>Barbados</b> <i>- Engelsk stil</i>	<b>The Real McCoy 12 YO</b> <b>Melassebasert rom. Lagret i 12 år på gamle bourbonfat.</b> Aroma av eik, tørket frukt og sjokolade. Karamell, eik, krydder, appelsinpest og tobakk.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 3 g/l</i>
<b>Nicaragua</b> <i>- Spansk stil</i>	<b>Flor De Cana Centenario 12 YO</b> <b>Melassebasert rom. Fatmodnet i gjennomsnitt 12 år.</b> Nyansert og sval med fatlagret preg, innslag av tørket frukt og urt, litt aprikos og karamell.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 3 g/l</i>

# ROM

## - MØRK ROM -

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell. Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakterer.



Fatpreg

Kraftig  
vaniljeBrunt  
sukkerFyldig  
karamell

<b>Dom. Republikk</b> - Spansk stil	<b>Brugal 1888 Gran Reserva</b> Basert på sukkerrør. Fatlagret i 5 til 14 år. Først på amerikanske fat av hviteik, deretter på spanske eikefat. Sammensatt og lagret preg av tørket frukt, sitrus, nøtt, tobakk, karamell og fatkrydder.	<b>195,-</b> 4 cl  Alkohol: 40% Sukker: 12 g/l
<b>Martinique</b> - Fransk stil	<b>Rhum JM V.O</b> Basert på sukkerrør. Lagret på amerikanske eikefat i min. 3 år. Balansert og kompleks, røyktoner, tørket fiken og lakris. Lang ettersmak.	<b>195,-</b> 4 cl  Alkohol: 43% Sukker: 3 g/l
<b>Colombia</b> - Spansk stil	<b>Dictador Rum 20 YO</b> Basert på sukkerrør. Lagret på solerametoden på gamle Bourbonfat. Avrundet i portvinsfat. Myk og rund med smak av vanilje, kakao og røkt honning. Kompleks avslutning.	<b>245,-</b> 4 cl  Alkohol: 40% Sukker: 3 g/l
<b>Japan</b>	<b>Teeda 5 YO Rum</b> Melassebasert rom. Lagret på amerikanske eikefat. Fyldig med god tørhet, tropisk frukt med integrert sødme, urter og fatpreg.	<b>255,-</b> 4 cl  Alkohol: 40% Sukker: 3 g/l

# ROM

## - MØRK ROM -

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell. Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakter.



Fatpreg

Kraftig  
vaniljeBrunt  
sukkerFyldig  
karamell

<b>Brasil</b> - Spansk stil	<b>Santos Dumont XO Superior Premium Rum</b> <b>Basert på sukkerrør og melasse. Lagret på ulike fattyper.</b> <b>PX-Sherry, Bourbon og Portvinsfat.</b> Delikat og rund på smak med god fylde og fint sødmepreg. Honning, kokos og frukt. Lang ettersmak.	<b>295,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 43,7 g/l</i>
<b>Guatemala</b> - Spansk stil	<b>Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial</b> <b>Melassebasert rom. Blir lagret opp til 25 år på ulike fattyper</b> <b>Sherry, Bourbon, Pedro Ximenez og Cognacfat.</b> Sjokolade, vanilje, honning og karamell. Rund og kraftig på smak.	<b>325,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 45%</i> <i>Sukker: 25 g/l</i>
<b>Guyana</b> - Engelsk stil	<b>El Dorado 21 YO</b> <b>Melassebasert rom. Lagret på Bourbonfat i minst 21 år.</b> Kompleks med innslag av kandiserte sitrus skall, sukker, kaffe, fatkrydder og mørk sjokolade.	<b>325,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 43%</i> <i>Sukker: 20 g/l</i>
<b>Karibia</b> - Engelsk stil	<b>A. H. Riise Non Plus Ultra Rum</b> <b>Melassebasert rom. Lagret på eikefat i 50 år.</b> <b>25 år på brukte Bourbon-fat, deretter 25 år på franske Allier eikefat.</b> Krydret aroma med hint av melasse, eik, tobakk og appelsin. Fruktig smak med hint av sedertre, eik, vanilje, karamell, sherry og appelsin.	<b>110,-</b> pr cl  <i>Alkohol: 42%</i> <i>Sukker: 68,8 g/l</i>



# COGNAC

## - FAKTA -

### Hva er cognac?

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.

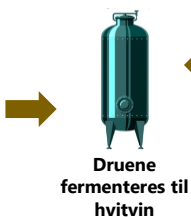
Cognac produseres utelukkende på hvite druer og må bestå av minst 90% Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard, Sémillon eller Montilsdruer. Væsken må være destillert to ganger i spesielle «Charentais» destillasjonsapparat av kobber og være lagret i minst 2 år på eikefat.

### Prosessen for å lage cognac

De hvite druene høstes og presses



Ugni Blanc  
Folle Blanche  
Colombard,  
Sémillon  
Montils  
Folignan



Hvitvinen destilleres 2 ganger på «Charentais»



Dette skaper en «eau de vie» med opptil 70% alkohol

Eau de vie lagres så minimum 2 år på fat



Ferdig lagret produkt blandes, legges på flaske og kan endelig kalles cognac!

### Klassifisering av cognac

Klassifiseringen sier noe om kvaliteten, fatlagringstid og smakene man kan forvente å finne.

#### V.S

##### Very Special

Lagret på eikefat i minimum 2 år

##### Typiske smaker:

Friske og krispe fruktsmaker, blomster, lett vaniljekrydder og karamell

#### V.S.O.P

##### Very Superior Old Pale

Lagret på eikefat i minimum 4 år

##### Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, blomster, vanilje, karamell og nøttepreg

#### X.O

##### Extra Old

Lagret på eikefat i minimum 10 år

##### Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, vanilje, toffee, sjokolade, karamell og nøttepreg

#### Hors d'âge

##### Beyond age

Lagret på eikefat i flere tiår

##### Typiske smaker:

Tørket frukt, vanilje, fløtekaramell, sjokolade, nøtter og kaffe

#### Vintage

##### Årgangscognac

Lagret på eikefat i minimum 2 år, alle fra samme årgang

##### Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, vanilje, toffee, sjokolade, karamell og nøttepreg

#### Napoleon

##### Napoleon

Lagret på eikefat i minimum 6 år

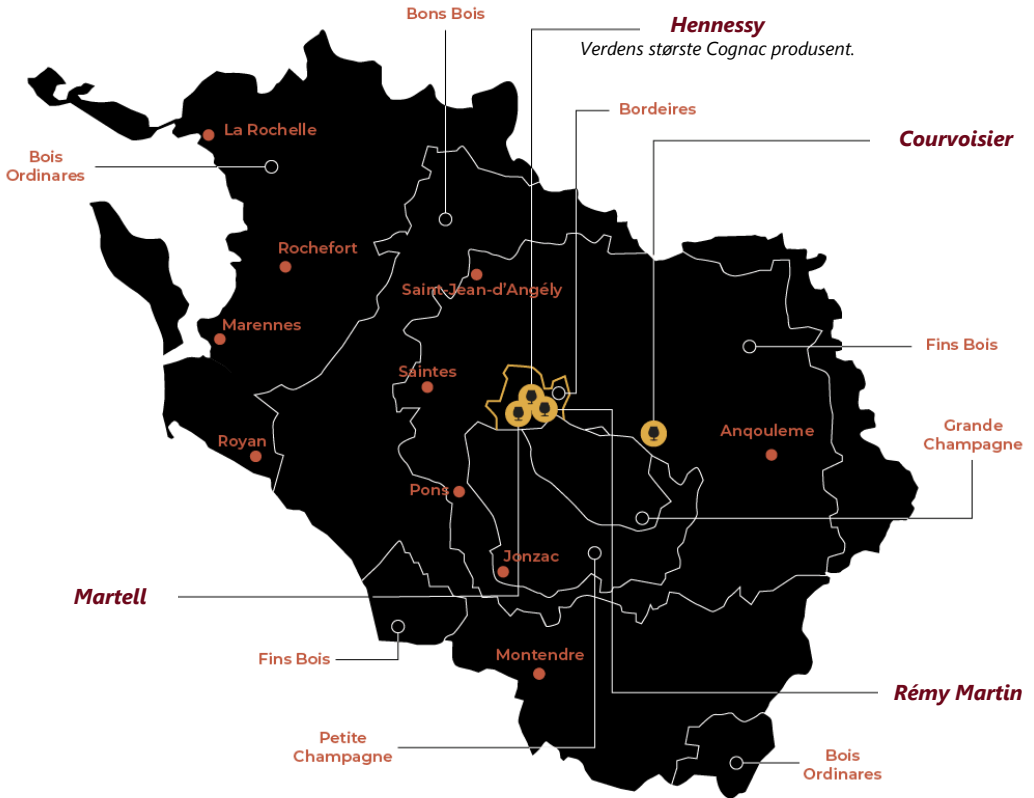
##### Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, vanilje, toffee, karamell og nøttepreg

NB! Det er kun de beste «eau de vie» som velges ut for langtidslagring.

# COGNAC

## - FAKTA -



### FORDELING PÅ DE ULIKE OMRÅDENE

Borderies: 5 %

Grande Champagne: 17 %

Petite Champagne: 22 %

Fins Bois: 43 %

Bons Bois: 12 %

Bois Ordinaires: 1 %

*Fine Champagne er en blanding av Grande og Petite Champagne*

# COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	<b>Courvoisier V.S</b> <b>Bons Bois og Petite Champagne</b> <i>100% Ugni Blanc – 5-8 års fatlagring på eikefat.</i> Middels fyldig Cognac med preg av rosin, vanilje og lett krydder.	<b>135,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Bache-Gabrielsen V.S.O.P Triple Cask</b> <b>Bons Bois</b> <i>100% Ugni Blanc – 4-8 års fatlagring på eikefat.</i> Preg av fat med karamell, innslag av sitrus, krydder og urter. Middels fylde og myk ettersmak.	<b>145,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Léopold Gourmel BIO Attitude</b> <b>Fins Bois</b> <i>100% Ugni Blanc – Lagret over 4 år på eikefat.</i> Lett vaniljepreg med aprikos, krydder, karamell og frisk frukt. Rund og behagelig.	<b>155,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Braastad X.O.</b> <b>Fine Champagne</b> <i>Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche – Lagret 15-20 år på eikefat.</i> Lagingspreget med tydelig innslag av fat og vanilje, hasselnøtter og tørket frukt, sitrus og svale urter.	<b>160,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Hennessy Privilege V.S.O.P</b> <b>Bons Bois</b> <i>100% Ugni Blanc – Blanding av 60 ulike «eau de vie». Lagret 4-15 år på eik</i> Lett vanilje og eikepreg. Friske frukter, aprikos, krydder, honning og kandisert frukt. Medium lengde.	<b>170,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Braastad Vingen X.O.</b> <b>Cognac-regionen</b> <i>Limited edition – Lagret 10-20 år på Limousineikefat.</i> Fint lagingspreg med rund frukt og lett fat- og vaniljepreget. Innslag av tørket frukt og god fylde.	<b>175,-</b> 4 cl Alkohol: 40%

# COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	<b>Pierre Ferrand Réserve Double Cask 1<sup>er</sup> Cru</b> <b>Grande Champagne</b> <i>100% Ugni Blanc – Lagret 10 år på eikefat + 1 år på brukte Banyuls vinfat.</i> God fylde og konsentrasjon, preg av tørket frukt, fat, vanilje og karamell. Lang ettersmak.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 42%</i>
Frankrike Cognac	<b>Remy Martin 1738 Accord Royal</b> <b>Fine Champagne</b> <i>100% Ugni Blanc – Fatlagret i 12 år</i> Søtlig med hint av moden frukt og vanilje. Ettersmak av eik og vanilje.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Cognac	<b>Pasquet Cognac L'Organic 10 YO</b> <b>Grande Champagne</b> <i>100% Ugni Blanc – Blanding av to «eau de vie». Fatlagret i 10 og 11 år.</i> Rosiner, hint av sedertre og tørkede blomster. Tørket fiken, ettersmak av nougat og søte krydder.	<b>185,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Cognac	<b>Hine Rare V.S.O.P</b> <b>Fine Champagne</b> <i>100% Ugni Blanc – Fatlagret på eikefat i 4,5 år.</i> Bløt og myk, fin frukt, og en ren lang ettersmak. Hint av sjasmin, akasie og vanilje.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Cognac	<b>Sørlie X.O</b> <b>Grande Champagne</b> <i>100% Ugni Blanc – Fatlagret på eikefat i ca. 15 år.</i> Nyansert med god fylde og lengde, preg av fat og krydder, litt sitrus, marmelade, knekk og vanilje.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>

# COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	<b>Bache-Gabrielsen Sérénité Extra</b> <b>Grande Champagne</b> 90% Ugni Blanc, 10% Folle Blanche – Fatlagret på Limousineeikefat i 30 år. Nyansert og lagret preg av tørket frukt, sitrus, svale urter, nøtt og marmelade over integrert fat.	<b>245,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Courvoisier Napoléon</b> <b>Fine Champagne</b> 100% Ugni Blanc – Blanding av ulike «eau de vie». Lagret mellom 6 - 20 år på eikefat. Moden og myk smak, toner av tørket frukt, vanilje, sherry og honning.	<b>260,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>A.E. DOR Napoléon</b> <b>Grande og Petite Champagne, Fins Bois og Borderies</b> 100% Ugni Blanc – Blanding av ulike «eau de vie» fra områdene over. Lagret mellom 6 - 20 år på eikefat. Balansert, rik og rund med god fylde. Krydret og kompleks smak med fin lengde.	<b>260,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Martell Cordon Bleu</b> <b>Bons Bois</b> 100% Ugni Blanc – Fatlagret i 30-35 år på eikefat fra Tronçais. Bløt og rik cognac med fint preg av tørket frukt og fat, lang ettersmak. God fylde.	<b>285,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Sørлие Extra</b> <b>Grande Champagne</b> 100% Ugni Blanc – Fatlagret i 25 år på eikefat. Lang og fyldig. Tørket frukt, blomster, sitrus, tomatstilk og hint av fat.	<b>295,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%

# COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	<b>Navarre Vieille Reserve 1<sup>er</sup> Cru</b> <b>Grande Champagne</b> 100% Ugni Blanc – Lagret mellom 35 – 50 år på eikefat. Kraftig og konsentrert smak. Høy intensitet med innslag av kakao, eik, og nøtter. Lang ettersmak.	<b>345,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Camus Borderies X.O.</b> <b>Borderies</b> 100% Ugni Blanc – Lagret mellom 35 – 50 år på eikefat. Kraftig og konsentrert smak. Høy intensitet med innslag av kakao, eik, og nøtter. Lang ettersmak.	<b>395,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>A.E. DOR Vieille Réserve N°. 6</b> <b>Grande Champagne</b> 95% Ugni Blanc og 5% Colombard / Folle Blanche Blanding av ulike eldre årganger av «eau de vie». Lagret mellom 25 – 50 år på eikefat. Balansert, utviklet og rund med god fylde, krydret og kompleks smak og lang, rik ettersmak.	<b>125,-</b> Pr. cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	<b>Pasquet Le Cognac de Claude 1984</b> <b>Grande Champagne</b> 100% Ugni Blanc – Lagret over 30 år på eikefat. Kommer fra ett 400 liters eikefat med «eau de vie» fra 1984 årgangen. Rik, utviklet og kompleks på smak. Creme brûlée, appelsin, mandler og ferskenkompott. Lang ettersmak.	<b>155,-</b> Pr. cl Alkohol: 49,8%

# ARMAGNAC

Armagnac er en type **destillert druebrandy produsert i provinsen Gascogne** i Sørvest-Frankrike. Druetyperne, produksjonsmetoden og aldersbenevningene er svært like som for cognac, men armagnac er allikevel mindre kjent enn sin storebror og det eksporteres betydelig mindre volum. Armagnac har en noe røffere smak enn cognac, med mer fiken, svsker, bokenøtter og jordtoner.

## Armagnac produseres ofte i årgangsvarianter!

Frankrike Armagnac	<b>Clés de Ducs VSOP</b> <b>Armagnac</b> 95% Ugni Blanc, 5% Baco – Modnet på fat i minimum 4 år. Aromær av moden frukt, vanilje og delikat toastet eik. Medium fylde med godt fatpreg og fin frukt.	<b>165,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
Frankrike Armagnac	<b>Delord Hors d'Âge</b> <b>Bas Armagnac</b> Ugni Blanc, Folle Blanche og Colombar. Blanding av ulike armagnac eldre enn 15 år. Fyldeg med flott konsentrasjon og fin syrlighet. Kompleks. Rike fruktsmaker og lang, fast ettersmak med nøttepreg.	<b>190,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
Frankrike Armagnac	<b>Tariquet XO</b> <b>Bas Armagnac</b> 60% Ugni Blanc, 40% Baco – Modnet på fat i minimum 10 år. Fokuseret, utviklet og nyansert preg av sitrus og aprikos, grønne urter, krydder, litt fat og nøtter.	<b>205,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
Frankrike Armagnac	<b>Ch. Pellehaut 2005</b> <b>Armagnac-Ténarèze</b> 100% Folle Blanche – Modnet på eikefat fra Gascogne og Limousine. Delikat duft men likevel klassisk armagnac. Krydret med fatpreg, karamell, nøtter og fruktsødme. Rund og med fin ettersmak og lengde.	<b>295,-</b> 4 cl  Alkohol: 50%

### Armagnac-områdene

**Bas-Armagnac** er det største og mest anerkjente området, hvorav armagnac`er fra «**Grand Bas**» er ansett for å være de beste.

**Armagnac-Ténarèze** er det nest største området, med et mer kalkholdig jordsmonn. Armagnac herfra trenger lenger modningstid enn i Bas-Armagnac.

**Haut-Armagnac** er det minste området og her produseres primært vanlig vin.

# ARMAGNAC

Armagnac er en type **destillert druebrandy produsert i provinsen Gascogne** i Sørvest-Frankrike. Druetypene, produksjonsmetoden og aldersbenevningene er svært like som for cognac, men armagnac er allikevel mindre kjent enn sin storebror og det eksporteres betydelig mindre volum. Armagnac har en noe røffere smak enn cognac, med mer fiken, svsker, bokenøtter og jordtoner.

## Armagnac produseres ofte i årgangsvarianter!

Frankrike Armagnac	<b>Cles des Ducs Vintage 1983</b>	<b>355,-</b>
	<b>Armagnac</b> 70% Ugni Blanc, 30% Baco – Modnet på fat i minimum 4 år. Stor og myk smak med god frukt og fin syre. Fatpreget med tørket frukt og syltet frukt. Lang og intens ettersmak med klassisk armagnackarakter.	4 cl       <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Armagnac	<b>Ch. De Laubade 1990</b>	<b>385,-</b>
	<b>Bas Armagnac</b> Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco og Colombard. Lagret på eikefat fra Gascogne i 20 år. Fyldig og rik på smak. Konsentrert med modne plommer, svsker, nøtter og vanilje. Lang ettersmak.	4 cl       <i>Alkohol: 44%</i>

### De mest vanlige druene i armagnac

**Ugni Blanc** gir lette, krispe og relativt nøytral hvitviner med høy syre og lave sukkernivåer.

Perfekt som base for både cognac og armagnac!

**Folle Blanche** har en nøytral smaksprofil med høy syre. Den har vært mye brukt i armagnac, men dessverre er den meget utsatt for råte og sykdom. Derfor har den i de senere årene blitt erstattet av druen **Baco**, som er en hybrid av Folle Blanche.



# WHISKY

## - Skottland -

### Highland & Speyside

**Highland** er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fyldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

<b>Skottland</b> Highland	<b>Shackleton Blended Malt Scotch</b> <b>Blended Malt</b> <i>Lagret på en blanding av bourbon-, american white oak- og sherryfat.</i> Rikt anslag på smak med vanilje, karamell, te og rosiner.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
<b>Skottland</b> Speyside	<b>Monkey Shoulder – The Original</b> <b>Blended Malt</b> <i>Blanding av 3 ulike Speyside single malts.</i> Maltpreget med god lengde, innslag av tørket frukt, honning og sitrus. Integreert fat og vanilje.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
<b>Skottland</b> Highland	<b>Ardnamurchan - AD/04.21:03</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på gamle bourbon og sherryfat.</i> <i>Blanding av røyket og urøyket whisky.</i> Middels fylde med sødmepreget og dyp fruktighet. Saftig og velbalansert. Lett nøttepreg.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46,8%</i>
<b>Skottland</b> Highland	<b>Macallan Double Cask 12 YO</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på gamle sherryfat – amerikanske og europeiske eikefat.</i> Honning, sitrus og krydret eik på smak. Hint av kandisert appelsin og karamell.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
<b>Skottland</b> Speyside	<b>Chivas Regal 18 YO – Gold Signature</b> <b>Blended Grain</b> <i>Lagret i over 18 år på eikefat.</i> Smaksrik med røykpreg. Rik smak av fat og malt. Lang ettersmak.	<b>205,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>

#### Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

# WHISKY

## - Skottland -

### Highland & Speyside

**Highland** er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fyldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

<b>Skottland</b> Speyside	<b>Craigellachie 13YO</b> <b>Single Malt</b> Lagret på eikefat i 13 år. Litt utypisk for Speyside stilen, med mer frukt, fylde og kraft! Fokusert whisky med god fylde og preg av lyst malt, sitrus, saftig tropisk frukt, krydder og litt røyk.	<b>205,-</b> 4 cl  Alkohol: 46%
<b>Skottland</b> Speyside	<b>Glenfiddich Fire and Cane</b> <b>Single Malt</b> Blanding av røyket whisky og urøyket whisky (lagret på bourbonfat). Blandet og lagret i kort tid på brukte romfat. Sødmefull og røykpreget med karamell, bakte epler og krydder. God fylde, friske frukter og lett røyk i avslutning.	<b>205,-</b> 4 cl  Alkohol: 43%
<b>Skottland</b> Speyside	<b>Balvenie Doublewood 12 YO</b> <b>Single Malt</b> Først lagret på whiskyfat for å runde av smaken og gi vaniljepreg. Deretter på sherryfat for å gi fruktighet, honningsødme og kompleksitet. Kompleks, rik og sødmepreget med god fruktighet. Fint fatpreg med sjokolade, appelsin og nøtter. Sherrytoner.	<b>215,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
<b>Skottland</b> Speyside	<b>Tomintoul 16YO</b> <b>Single Malt</b> Laget på vann fra Ballantruan kilden. Lett og rund på smak med nøtter, grønne epler, aprikos og fatpreg. Friske frukter og vanilje på avslutning.	<b>240,-</b> 4 cl  Alkohol: 40%
<b>Skottland</b> Highland	<b>Oban Distillers Edition</b> <b>Single Malt</b> Fatlagret i 14 år, med avslutning på Montilla fino eikefat. Fruktig og skarp på duft med sjøbris, druer, appelsin og lett røyk. Rik og kompleks på smak med fin fruktighet og hint av salt. Avslutning med søt kaffe og eik.	<b>245,-</b> 4 cl  Alkohol: 43%

#### Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

# WHISKY

## - Skottland -

### Highland & Speyside

**Highland** er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fyldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

<b>Skottland</b> Speyside	<b>Aberlour A´Bunadh</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på Olorosso sherryfat.</i> <i>Best med et par dråper vann for virkelig å få frem smaken.</i> <i>A´Bunadh betyr «Originalen».</i> Kraftfull, lang og pepret med tørket frukt, malt, tobakk, fat, litt sitrus, toffee, røyk og honning.	<b>275,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 59,1%</i>
<b>Skottland</b> Highland	<b>Isle of Raasay Signature Single Malt</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på brukte rye whiskey fat og gamle rødvinfat fra Bordeaux.</i> Lett torv, røyk, kirsebær, aprikos og krydder på duft. Smaken er lett krydret, med hint av ingefær, vanilje og karamell. Lett saltpreg i avslutningen.	<b>285,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46,4%</i>
<b>Skottland</b> Speyside	<b>Craigellachie Coopers Choice 7YO Sauternes Finish</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på amerikanske eikefat og avsluttet på gamle Sauternes fat.</i> <i>Flaskene kommer fra <u>ett</u> eikefat. Kun 264 flasker produsert.</i> Kornpreget med frisk ananas og nøtteaktig smak. Hint av aprikoser og mildt krydder.	<b>315,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 55%</i>
<b>Skottland</b> Highland	<b>Dalmore Cigar Malt Reserve</b> <b>Single Malt</b> <i>60% lagres på spanske eikefat (gamle sherryfat) og 40% på brukte bourbonfat.</i> Bløt og balansert med smak av toffee og karamell. Tydelig sherrypreg i avslutningen.	<b>345,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 44%</i>

#### Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

# WHISKY

## - Skottland -

### Highland & Speyside

**Highland** er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fyldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

<b>Skottland</b> Highland	<b>Old Pulteney 15YO Single Malt</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på spanske eikefat og på brukte bourbonfat.</i> Fyldig og rund på smak med epler, karamell og krydder. Julekake, mørk sjokolade og toffee. Hint av salt på avslutning.	<b>345,-</b> 4 cl Alkohol: 46%
<b>Skottland</b> Speyside	<b>Glenfarclas 25 YO</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på 100% brukte Olorosso sherry fat.</i> Smaksrik og myk tekstur. Fruktkake, hasselnøtter, tørkede frukter og hint av mørk sjokolade og kaffe. Lang ettersmak.	<b>425,-</b> 4 cl Alkohol: 43%
<b>Skottland</b> Highland	<b>Glenmorangie Signet</b> <b>Single Malt</b> <i>Det er her benyttet to typer malt – en single estate Cadboll type og en sjokolade malt (sistnevnte er oftest brukt i ølproduksjon).</i> <i>Destillert to ganger i copper-pot stills og lagret på amerikanske eikefat.</i> Duft av mørk sjokolade, med hint av mint, plommesirup, kirsebær og kandisert appelsiner. Kryddret på smak med mokka, appelsin, kanel, kaffebønner og valnøtter. Lang og kompleks med fin ettersmak.	<b>595,-</b> 4 cl Alkohol: 46%

#### Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

# WHISKY

## - Skottland -

### Islay

*Islay er en av de sørligste øyene og kjent som «The Queen of the Hebrids». Whisky herfra er typisk røkpreg og produseres oftest som single malt.*

<b>Skottland</b> Islay	<b>Ardbeg Wee Beastie 5YO</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Blanding av ulike fatlagringer på sherry- og bourbonfat.</i> <i>Ungdommelig Ardbeg med mindre fatpreg, men allikevel fin fylde.</i> Hint av urter, vanilje, pære og krydder på duft. På smak er det grønne epler og sjokolade, røkt bacon, anis og eukalyptus.	<b>175,-</b> 4 cl  <i>Røypreg</i> <i>Alkohol: 47,4%</i>
<b>Skottland</b> Islay	<b>Bruichladdich The Classic Laddie</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>100% skotsk bygg. Lagret på amerikanske eikefat</i> Frisk og floral med modne pærer, vanilje og karamell. Lett saltpreg og eikefat, samt krydder.	<b>185,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 50%</i>
<b>Skottland</b> Islay	<b>Laphroaig 10 YO</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Lagret på brukte bourbonfat.</i> Sammensatt med tydelig preg av torvrøyk og saltaktige toner, innslag av malt, fat og lynghonning.	<b>185,-</b> 4 cl  <i>Røypreg</i> <i>Alkohol: 40%</i>
<b>Skottland</b> Islay	<b>Bunnahabhain Stiùreàdair</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Lagret på brukte sherryfat med ulik alder.</i> <i>Stiùreàdair er galisk og betyr «styrmann».</i> Kremet og rund. Hint av nøtter, krydder og sjøsalt. Lang avslutning, hint av tørket frukt.	<b>185,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46,3%</i>
<b>Skottland</b> Islay	<b>Ardbeg An Oa</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Blanding av ulike fatlagringer på sherry- og bourbonfat.</i> <i>Disse blandes og lagres så på franske eikefat før flasketapping.</i> Røkte teblader, sigar, sirup, melkesjokolade, anis, appelsin og søtt krydder.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Røypreg</i> <i>Alkohol: 46,6%</i>

#### Single Malt

**Single malt** er maltwhisky som kommer fra kun ett destilleri, og er fremstilt av korn. Den mest kjente single maltwhiskyen kommer fra Skottland, men det produseres også single malt i andre land, for eksempel i Irland, Japan, Sverige, Norge m.fl.

# WHISKY

## - Skottland -

### Islay

*Islay er en av de sørligste øyene og kjent som «The Queen of the Hebrids». Whisky herfra er typisk røkpreg og produseres oftest som single malt.*

<b>Skottland</b> Islay	<b>Lagavulin 8YO</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Lagret både på europeiske- og amerikanske fat.</i> <i>Dobbeldestillering.</i> Fyldig og lett røkpreg whisky med innslag av jod, sjø og tørket frukt, lang ettersmak.	<b>215,-</b> 4 cl  <i>Røypreg</i> <i>Alkohol: 48%</i>
<b>Skottland</b> Islay	<b>Ardbeg Uigeadail</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Blanding av ulike fatlagringer på sherry- og bourbonfat.</i> <i>Disse blandes og lagres så på franske eikefat før flasketapping.</i> Fyldig, sammensatt og kraftfullt preg av malt, torvrøyk og sitrus, litt rosin, aprikos og pepper.	<b>255,-</b> 4 cl  <i>Røypreg</i> <i>Alkohol: 54,2%</i>
<b>Skottland</b> Islay	<b>Bruichladdich Islay Barley 2013</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Destillert i 2013 og siden lagret på amerikanske og franske eikefat i 8 år.</i> Pent integrert eik og røde sødmefulle steinfrukter, karamell, brunt sukker og vanilje. Rund, krydret og rik på ettersmak.	<b>345,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 50%</i>
<b>Skottland</b> Islay	<b>Bruichladdich Single Malt Black Art 1992</b> <b>Islay Single Malt</b> <i>Destillert i 1992 og siden lagret på fat.</i> Smak av eik, tobakk, brunt sukker, sjokolade, kokos, aprikos og mango. Rik og lang på ettersmak.	<b>185,-</b> Pr. cl  <i>Alkohol: 44,1%</i>

#### Single Malt

**Single malt** er maltwhisky som kommer fra kun ett destilleri, og er fremstilt av korn. Den mest kjente single maltwhiskyen kommer fra Skottland, men det produseres også single malt i andre land, for eksempel i Irland, Japan, Sverige, Norge m.fl.

# WHISKY

## - Skottland -

## Islands

Det finnes nesten 800 ulike øyer langs Skottlands kystlinje, men de færreste har et destilleri.  
De viktigste whiskyøyene her er **Arran, Mull, Jura, Skye, Lewis og Orkney**.  
Stilene varierer fra lett sitrus og frukt til tungt røykpreget.

<b>Skottland</b> Isle of Skye	<b>Talisker 10 Years Old</b> <b>Single Malt</b> <i>Tradisjonell destillasjon i pot. 10 års fatlagring</i> Maltpreget og fint sammensatt whisky med god fylde og lang ettersmak.	<b>165,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 45,8%</i>
<b>Skottland</b> Isle of Mull	<b>Tobermory 12YO</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på gamle bourbonfat.</i> <i>Krydret og fruktig med et lett saltpreg.</i> Fin sødme, sitrus og tropisk frukt. Kremet karakter med toffee, nøtter og salt på avslutning. Floral.	<b>215,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 46,3%</i>
<b>Skottland</b> Isle of Jura	<b>Jura Seven Wood</b> <b>Single Malt</b> <i>Tradisjonell destillering i pot still. Modnet på amerikansk bourbonfat og 6 ulike franske eikefat – totalt 7 ulike fat!</i> Smak av kaffe, sjokolade, krydder og appelsinskall. Hint av røde bær og tørket frukt. Kremet.	<b>225,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 42%</i>
<b>Skottland</b> Isle of Jura	<b>Jura 12YO Single Malt</b> <b>Single Malt</b> <i>Tradisjonell destillering i pot still. Modnet på amerikansk bourbonfat i 12 år og så på Olorosso sherry fat.</i> Rik og rund på smak med rosiner, kakao, sitrus og karamell. Lett røyk- og eplepreget avslutning.	<b>225,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 42%</i>
<b>Skottland</b> Orkney Islands	<b>Highland Park 18 YO – Viking Pride</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på brukte sherry-fat av amerikansk og europeisk eik.</i> Torv, honningkake, rosin og julegodteri. Lang, myk og balansert ettersmak med solbær og epler.	<b>295,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>

### Om malt

Malt er spiret og tørket korn, oftest bygg på grunn av byggets høye enzympotensial. I prosessen dannes ulike enzymer, som vanligvis brukes til å bryte ned stivelsen til sukkerarter gjennom enzymatisk aktivitet under mesking.

# WHISKY

## - Skottland -

### Lowland

**Lowlands** har den største konsentrasjonen av destillerier enn noen annen region i Skottland. Fokuset her er Blended whisky, men noen produsenter holder seg til Single Malt.

Skottland Lowland	<b>Glenkinchie 12 Years Old</b> <b>Single Malt</b> <i>Dobbeldestillasjon i pot stills. 12 års fatlagring.</i> Smak av frisk og fersk frukt med lett sødmepreg. Tørr på avslutning med eiketoner.	<b>160,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 43%</i>
Skottland Lowland	<b>Auchentoshan Three Wood</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på 3 ulike eikefat – Først på bourbonfat, så på Olorosso sherryfat og til slutt Pedro Ximenez sherry fat.</i> Innslag av sherry og bourbon, myk vaniljesødme, mørk fruktighet og sjokolade.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 43%</i>
Skottland Lowland	<b>Bladnoch 10YO Single Malt</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret i 10 år på utvalgte Bourbon eikefat.</i> Honning og sitrus på duft, etterfulgt av friske epler og krydder fra eikefatet på smak. Rund og varm på ettersmak med fint sødmepreg.	<b>225,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46,7%</i>

#### Malt vs Grain

**Maltwhisky** er whisky produsert med kun maltet bygg.

**Grain whisky** er whisky produsert med en blanding av kornsorter som blant annet mais, hvete, bygg og rug.



# WHISKY

## - Skottland -

### Campbeltown

**Campbeltown** var tidligere enn stor region for malt whisky, men i dag er det kun 3 ulike produsenter igjen – **Glengyle, Glen Scotia og Springbank**.

<b>Skottland</b> Campbeltown	<b>Glen Scotia Double Cask</b> <b>Single Malt</b> <i>Først lagret på amerikanske eikefat og deretter på gamle sherryfat.</i> Kraftfull og fyldig med krydderpreg. Hint av frukt, urter og vaniljekaramell.	<b>215,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46%</i>
<b>Skottland</b> Campbeltown	<b>Springbank 10YO</b> <b>Single Malt</b> <i>Først lagret på bourbonfat og deretter på gamle sherryfat.</i> Fyldig og med god fruktighet. Lett salt- og røykpreg. Lang og konsentrert ettersmak.	<b>265,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46%</i>
<b>Skottland</b> Campbeltown	<b>Springbank Longrow Peated</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på bourbonfat og gamle sherryfat.</i> Duft av sjøsalt, lær, eikefat og røyk. Lett sødmepreg på smak med lyse frukter, sitrus og vanilje. Tydelig og lang på ettersmak med røyk, krydder og salt.	<b>370,-</b> 4 cl  <i>Røykpreg</i> <i>Alkohol: 46%</i>

#### Fatlagring

**Single Barrel** er en whisky fra en enkelt tønne.

**Double/triple barrel** er en whisky som etter å ha nådd sitt modningspunkt modnes ytterligere noen måneder på ett eller flere andre typer fat (*f.eks. bourbonfat, sherryfat, vinfat etc.*)

# WHISKY

## - Skottland -

## Øvrige

Skottland Perthshire	<b>Dewar`s 12YO – The Ancestor</b> <b>Blended Grain</b> <i>Lagret 2 ganger på bourbon eikefat – Double aging.</i> Rik og rund på smak med florale toner, honning og hint av røyk. Fin lengde og kompleksitet.	<b>160,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>
Skottland	<b>Compass Box The Peat Monster</b> <b>Blended Malt</b> <i>Blanding av single malt whisky`er fra destilleriene Caol Ila, Laphroaig, Glen Moray, Tomatin og Balmenach.</i> Torv (Peat) og røykpreget med fin fylde, eikefat og god fruktkarakter. Lang ettersmak.	<b>215,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Skottland	<b>Compass Box Hedonism</b> <b>Blended Grain</b> <i>Grainwhisky fra Cameronbridge, Cambus m.fl.</i> <i>Modnet på amerikanske eikefat.</i> Kirsebær, søte kryddertoner, og malt, bakevarer. Varm og lang avslutning.	<b>265,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>

**Blended whiskey** er en blanding av en eller flere Single malt whiskeyer med Grain whiskey. Forholdet mellom malt og grain whiskey starter på rundt 10 % maltwhiskey og går opp til 80-90 %, men de fleste ligger på mellom 10-20% maltwhiskey.

**Blended Malt** er en blanding av flere Single malt whiskeyer.

# WHISKEY

## - Irland -

**Irsk whiskey** tilbyr flere varierte stiler og produksjonsmetoder.  
Dobbel destillering, trippel destillering og en unik destillasjonsmetode på store pot stills.

Typiske smaker å finne i irsk whiskey er eple, hø, vanilje og nøtter.

<b>Irland</b> County Westmeath	<b>Kilbeggan Irish Whiskey</b> <b>Blended Grain</b> <i>Lagret i minst 4 år på eikefat.</i> Fin fylde med sødmefult maltpreg. Hasselnøtter og hint av røyk.	<b>145,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
<b>Irland</b> County Antrim	<b>Bushmills Irish Whiskey</b> <b>Blended Grain</b> <i>Irsk bygg, trippeldestillert i tradisjonelle kobberkjeler. Min. 5 års fatlagring.</i> God fylde og fint maltpreg, innslag av aprikos. Ettersmak med god lengde.	<b>145,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
<b>Irland</b> Dublin	<b>The Dead Rabbit Irish Whiskey</b> <b>Blended Grain</b> <i>Lagret først på brukte bourbonfat og så på ny amerikansk eik.</i> Rund på smak av vanilje, muskat, kaffe og ristede nøtter.	<b>185,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 44%</i>
<b>Irland</b> Cork	<b>Method and Madness Irish Whiskey</b> <b>Single Malt</b> <i>Modnet 14 år på amerikanske Bourbon-fat og avslutningsvis på franske Limousin eikefat.</i> Konsentrert og lang med god fylde, preg av korn, lyst malt og litt sitrus, innslag av fat og urter.	<b>190,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46%</i>
<b>Irland</b> Cork	<b>West Cork Calvados Cask Irish Whiskey</b> <b>Single Malt</b> <i>Først lagret på Bourbon fat og deretter på brukte Calvados fat.</i> Aroma av friskt eple, hvit pære og vanilje. Tørket frukt, epler, vanilje og mandel.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 43%</i>

### Hvorfor blande?

**Blends** er en blanding av forskjellige whiskyer for å gi en ønsket smaksopplevelse. Siden lagring og enkelttønner påvirker whiskyer på forskjellig vis vil det være ulikheter i smak mellom hver tønne innenfor hver enkelt whiskeytype. Felles for alle blends er at de har en utvalgt smak de ønsker å oppnå.

# WHISKEY

## - Irland -

**Irsk whiskey** tilbyr flere varierte stiler og produksjonsmetoder.  
Dobbel destillering, trippel destillering og en unik destillasjonsmetode på store pot stills.

*Typiske smaker å finne i irsk whiskey er eple, høy, vanilje og nøtter.*

<b>Irland</b> Connaught	<b>Drumshanbo Single Pot Still Irish Whiskey</b> <b>Single Malt</b> <i>Tradisjonell single pot still metode. Trippeldestillert.</i> <i>Modnet på sherry Olorosso fat og Bourbon fat.</i> Aromatisk på duft med tørket frukt og krydder. Kompleks og balansert, krydder, fiken, sherry og ristet eik.	<b>215,-</b> 4 cl
<b>Irland</b> Cork	<b>Redbreast 15 YO Single Pot Still Irish Whiskey</b> <b>Blended Grain</b> <i>Trippeldestillert på pot stills. Modnet 15 år på Sherry og Bourbon eikefat.</i> Rund og myk på smak med steinfrukter og krydder. Elegant eikepreg og lang avslutning.	<b>280,-</b> 4 cl

*Alkohol: 46%*

### Hvorfor blande?

**Blends** er en blanding av forskjellige whiskyer for å gi en ønsket smaksopplevelse. Siden lagring og enkelttønner påvirker whiskyer på forskjellig vis vil det være ulikheter i smak mellom hver tønne innenfor hver enkelt whiskytype. Felles for alle blends er at de har en utvalgt smak de ønsker å oppnå.

# WHISKEY

## - BOURBON -

**Bourbon** er amerikansk whiskey laget av mais som hovedingrediens. Det er lovbestemt at bourbon må inneholde minst 51 % mais, og at den må lagres på tønner laget av amerikansk eik. Tønnene skal være svidde på innsiden og kan bare benyttes en gang.

<b>USA</b> Kentucky	<b>Four Roses Small Batch</b> <b>Kentucky Straight Bourbon</b> <i>Minimum 7 års fatlagring. 60% mais, 35% rug og 5% bygg.</i> Kremet smak av modne røde bær. Krydret. Rik med balansert og moderat sødme.	<b>180,-</b> 4 cl Alkohol: 45%
<b>USA</b> Kentucky	<b>Makers Mark Bourbon</b> <b>Kentucky Straight Bourbon</b> <i>Tradisjonell dobbeltdestillasjon. Lagret opptil 7 år på amerikanske eikefat.</i> Preg av fat, vanilje og tørkede frukter. Fyldig og rik på smak. Fin lengde.	<b>185,-</b> 4 cl Alkohol: 45%
<b>USA</b> Kentucky	<b>Larceny Wheated Bourbon 6YO</b> <b>Kentucky Straight Bourbon</b> <i>Lagret opptil 6 år på amerikanske eikefat.</i> <i>Blanding av 68% mais, 20% hvete og 12% bygg</i> Ferskt brød, karamell, sjokolade og konfekt på duft. Smake følger opp med karamell, honning og konfekt.	<b>205,-</b> 4 cl Alkohol: 46%
<b>USA</b> Kentucky	<b>Woodford Reserve Distillers Selection</b> <b>Kentucky Straight Bourbon</b> Rik, rund og myk. Fruktig med vanilje og appelsin. Sitrus og kanel, hint av karamell.	<b>215,-</b> 4 cl Alkohol: 43,2%

### Kun fra USA

**Bourbon** er et begrep som er beskyttet i amerikansk lovgivning, og det er et krav at all produksjon av bourbon whiskey må skje i USA.

Typiske smakskarakterer for bourbon er vanilje, eik, karamell og krydder.

# WHISKEY

## - BOURBON -

**Bourbon** er amerikansk whiskey laget av mais som hovedingrediens. Det er lovbestemt at bourbon må inneholde minst 51 % mais, og at den må lagres på tønner laget av amerikansk eik. Tønnene skal være svidde på innsiden og kan bare benyttes en gang.

<b>USA</b> Chicago	<b>Koval Single Barrel Bourbon</b> <b>Blended Grain</b> <i>Lagd på 51% mais og 49% kornblanding.</i> Fruktig og velbalansert på smak. Vanilje og mango chutney, samt krydret karamellpreg.	<b>295,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 47%</i>
<b>USA</b> Kentucky	<b>Barrell Armida Cask Strength Bourbon</b> <b>Bourbon Whiskey</b> <i>Lagret på pærebrandyfat, jamaikanske romfat og sicilianske amaro fat.</i> <i>Best med et par dråper vann!</i> Søte dufter av gulrotkake, modne pærer og honning. Smaken er rik og lett sødmfull med pære, rompregede frukter og lett bitterhet fra amaroen. Lang og kompleks på ettersmak.	<b>335,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 56,7%</i>
<b>USA</b> Kentucky	<b>Blanton`s Single Barrel Bourbon</b> <b>Kentucky Straight Bourbon</b> <i>Tradisjonell destillasjon i kolonneapparater.</i> Krydder og muskat på duft. Vanilje, karamell og hint av honning på smak. Sitrusfrukter og eikefat. Lett sødmepreget avslutning med brunt sukker.	<b>435,-</b> 4 cl <i>Alkohol: 46,5%</i>

### Kun fra USA

**Bourbon** er et begrep som er beskyttet i amerikansk lovgivning, og det er et krav at all produksjon av bourbon whiskey må skje i USA.

Typiske smakskarakterer for bourbon er vanilje, eik, karamell og krydder.

# WHISKEY

## - USA Øvrige -

Amerikansk whiskey er mer enn bare Bourbon!  
Her finner du et utvalg av øvrige whiskeytyper fra ulike områder i USA.

<b>USA</b> Kentucky	<b>Wild Turkey Rye</b> <b>Kentucky Straight Rye</b> <i>Tradisjonell destillasjon. Lagringstid på 6-8 år på fat med "Crocodile char".</i> <i>(Crocodile char er nivå 4 på skalaen – tilsvarer ca. 1 min med toasting).</i> Eiketoner og lett brent honningsødme, etterfulgt av krydrede toner.	<b>155,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40,5%</i>
<b>USA</b> Tennessee	<b>Jack Daniels Bonded</b> <b>Tennessee Whiskey</b> <i>Lagd på 80% korn, 12% maltet bygg og 8% rug</i> <i>Bonded whiskey – Se faktaboks i bunnen på siden!</i> Karamell, eikefat og krydder preger smaken, sammen med bakte frukter og brunt sukker.	<b>185,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 50%</i>
<b>USA</b> Kentucky	<b>Knob Creek Rye</b> <b>Kentucky Straight Rye</b> <i>Lages kun i små partier og lagres på røykede eikefat før flasketapping.</i> Intenst rugpreg, brent sukker, krydret , sjokolade og kanel. Lang og alkoholsterk finish.	<b>235,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 50%</i>
<b>USA</b> Texas	<b>Balcones Classic Edition</b> <b>Texas Single Malt</b> <i>Det er benyttet skotsk Golden Promise maltet bygg.</i> <i>Lagret på amerikanske eikefat. Best med et par dråper vann!</i> Fyldig og rik på smak med preg av rosin, marmelade, karamell, fat og malt, litt sitrus, pepper og honning. Lang ettersmak.	<b>235,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 53%</i>

### Bonded Whiskey

Et begrep som ble innført i USA i 1897 for å forsikre forbrukerne om kvaliteten.

For å være Bonded må whiskeyen være:

*Destillert av en produsent og ila et år*

*Lagret på fat på et tollager (bonded warehouse) i minimum 4 år*

*Være tappet med 100 proof*

# WHISKEY

## - USA Øvrige -

Amerikansk whiskey er mer enn bare Bourbon!  
Her finner du et utvalg av øvrige whiskeytyper fra ulike områder i USA.

<b>USA</b> Oregon	<b>Westward American Single Malt</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på lett brente amerikanske «White oak» eikefat.</i> <i>Lokalt bygg fra Oregon er benyttet i destillasjonen.</i> Fruktig aroma av eple og pære med hint av vanilje og brunt sukker. Modne lyse frukter, maltsødme og hint av mørk sjokolade på smak. Lett krydder i avslutningen.	<b>265,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 45%</i>
<b>USA</b> California	<b>Blackened Whiskey</b> <b>Blend av Straight Whiskey</b> <i>Fra Metallica's eget destilleri i USA.</i> <i>Blanding av ulike Bourbon, Rye og andre amerikanske whiskey'er.</i> <i>Lagret på brukte brandy fat, hvorpå låten «Blackened» av Metallica har blitt spilt for fatet gjennom lagringsperioden.</i> Karamell, honning og eikefat preger duften. Krydret på smak med aprikos og frukter. Honning, toffee og kardemomme på ettersmak.	<b>305,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 45%</i>
<b>Canada og USA</b> Vermont	<b>Whistle Pig 10YO</b> <b>Straight Rye Whiskey</b> <i>100% rug whiskey, lagret på amerikanske eikefat i 10 år.</i> <i>Først destillert og lagret på fat i Canada, så sendt til WhistlePig gården i Vermont i USA for siste del av lagringsprosessen.</i> Søt, med hint av karamell, lyse frukter og krydder. Hint av mynte og eikefat. Lang på ettersmak med toffee og karamell.	<b>305,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 50%</i>

### Rye whiskey

I USA må rye whiskey lages med minimum 51% rug.

*Whiskey'en lagres på nye fat, som er toastet (brent i ulik grad).*

### Straight Rye Whiskey

*Rye whiskey som er fatlagret i minimum 2 år*

*og som ikke er blandet med andre whiskey'er kan kalles «Straight Rye Whiskey»*



# WHISKY

## - Japan -

***Japansk whisky** har blitt synonymt med kvalitet gjennom årene og den første produksjonen startet allerede tilbake i 1870. I dag er det strenge krav til produsenter som ønsker å kalle sin whisky for «Japansk whisky».*

<b>Japan</b> Honshu	<b>Akashi Meisei Blended Whisky</b> <b>Blended</b> <i>Spesialutgave med 45 % maltet bygg, lagret i amerikanske eikefat.</i> Lett sødme og eik på duft med sjokolade og kaffe. Medium fylde og sødme. Krydder og modne frukter.	<b>190,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
<b>Japan</b> Miyagi	<b>Nikka Coffey Grain</b> <b>Blended Grain</b> <i>Tradisjonell destillasjonsteknikk i kolonneapparater (Coffey stills).</i> Kompleks med god fylde, preg av korn, tørket frukt, sitrus, vanilje og fat. Lang ettersmak.	<b>225,-</b> 4 cl Alkohol: 45%
<b>Japan</b> Tottori	<b>Matsui – The Kurayoshi</b> <b>Blended Malt</b> <i>Blanding av ulike malt whiskey lagret på eikefat.</i> Lett sødmepreget malt med rosiner, ristede nøtter og vanilje. Noe fatpreg og fin ettersmak.	<b>225,-</b> 4 cl Alkohol: 43%
<b>Japan</b> Miyagi	<b>Nikka Single Malt Miyagikyo</b> <b>Single Malt</b> <i>Tradisjonell destillasjonsteknikk. Lagret på sherryfat.</i> Krydder, urter, lakris og sjokolade. Lang og myk på smak med tropisk frukt på avslutning.	<b>275,-</b> 4 cl Alkohol: 45%

### Malt vs Grain

**Maltwhisky** er whisky produsert med kun maltet bygg.

**Grain whisky** er whisky produsert med en blanding av kornsorter som blant annet mais, hvete, bygg og rug.

# WHISKY

## - Japan -

**Japansk whisky** har blitt synonymt med kvalitet gjennom årene og den første produksjonen startet allerede tilbake i 1870. I dag er det strenge krav til produsenter som ønsker å kalle sin whisky for «Japansk whisky».

<b>Japan</b> Chichibu	<b>Ichiros Malt &amp; Grain Whisky</b> <b>Blended</b> <i>En blandingswhisky fra Japan, USA, Canada, Skottland og Irland.  Blandet på Chichibu-distilleriet i Japan. Rett og slett en World Blend...</i> Fruktig på duft med fersken, epler og vanilje. På smak er det tropisk frukt, vanilje og karamell. Krydder og lett honningpreget sødme og sitrus i avslutning.	<b>315,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46,5%</i>
<b>Japan</b> Honshu	<b>Akashi Single Malt 5YO</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret 3 år på hogshead, deretter 2 år på spanske sherryfat.  Lang og sødmepreget. Lett sherrypreg på duft.  Rund og lett med et kremet preg. Noe vanilje på avslutning.</i>	<b>365,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46%</i>
<b>Japan</b> Chichibu	<b>Ichiros Malt Whisky Wine Wood</b> <b>Blended Malt</b> <i>En blanding av ulike maltwhisky fra Chichibu.  Lagret på skotske whiskeyfat og til slutt på brukte rødvinfat.  Mørk sjokolade og tørket frukt, krydder fra de franske  rødsvinsfatene er tydelig. Balansert og med lang ettersmak.</i>	<b>545,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46,5%</i>

### Malt vs Grain

**Maltwhisky** er whisky produsert med kun maltet bygg.

**Grain whisky** er whisky produsert med en blanding av kornsorter som blant annet mais, hvete, bygg og rug.

# WHISKEY

## - Øvrige land -

Det har blitt stadig vanligere å produsere whisky også utenfor de tradisjonelle områdene.  
 Dette gjelder f.eks. land som Sverige, Norge, Australia m.fl.  
 Vi har her samlet et utvalg med forskjellige stiler og særegenheter.

<b>Wales</b> Abergwyngregyn	<b>Aber Falls Welsh Whiskey</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på Oloroso-sherryfat, PX-sherryfat, Bourbonfat og Virgin Oak-fat.</i> Sherrytoner, tørket frukt og krydder. Lang ettersmak av tørket frukt og krydder.	<b>135,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 40%</i>
<b>England</b> Cotswold	<b>Cotswolds Single Malt Whiskey</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på Bourbonfat og amerikanske eikefat.</i> Fyldig, lang og energisk, preg av lyst malt, korn, sitrus og fersken, litt honning, fat og krydder.	<b>195,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46%</i>
<b>Sverige</b> Bjærträ	<b>High Coast Timmer</b> <b>Single Malt</b> <i>Torvrøkt malt (Peat Smoked). Lagret på gamle Bourbonfat.</i> Sval med god fylde og lengde, preg av lyst malt, sitrus, torv og røyk, litt pepper, fat og vanilje.	<b>235,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 48%</i>
<b>Norge</b> Lyngen	<b>Bivrost Asgard</b> <b>Arctic Single Malt</b> <i>Destillert i 2018. Fatlagret i Bourbonfat og muscat fat.</i> Lett sødmepreget på frukt med krydret avslutning.	<b>295,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46%</i>
<b>Norge</b> Lyngen	<b>Bivrost Helheim Whisky</b> <b>Arctic Single Malt</b> <i>Lagd på nordisk bygg og fermentert med vann fra isbreer.</i> <i>Lagret på Bourbonfat (crocodile charred) og whiskeyfat fra Islay.</i> Fatpreget på duft med krydder og lett vanilje. Rund og krydret på smak med karamell og lett røyk på avslutning.	<b>325,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 46%</i>

# WHISKEY

## - Øvrige land -

Det har blitt stadig vanligere å produsere whisky også utenfor de tradisjonelle områdene.  
 Dette gjelder f.eks. land som Sverige, Norge, Australia m.fl.  
 Vi har her samlet et utvalg med forskjellige stiler og særegenheter.

Norge Myken	<b>Myken Bådin Stout Intervention 2022</b> <b>Arctic Single Malt</b> <i>Destillert over åpen flamme. Fatlagret i 4 år, hvorav 1 år på brukte stoutfat og 3 år på gamle bourbonfat.</i> Smak av sitrus, karamellsødme og underliggende toner av stout og malt.	<b>325,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 47%</i>
Australia Victoria	<b>Starward 5YO Single Barrel</b> <b>Single Malt</b> <i>Lagret på amerikanske rødvinseikefat.</i> Karamell og toffee, sitrus og tropiske frukter. Rik og kremet med sødmefull avslutning.	<b>405,-</b> 4 cl  <i>Alkohol: 52,4%</i>

# TEQUILA

## - Blanco -

Tequila er en destillert sprit som **må lages på den blå agaveplanten** (Agave Azul). Den kan **kun produseres i utvalgte områder** i Mexico og må inneholde minst 51% sprit fra agaveplanten. Blandinger merkes "Mixto" og **rene tequilaer merkes "100% Agave Azul"**.

### De tre viktigste stilene av tequila

#### Blanco, Reposado og Anejo

Mexico Jalisco	<b>Los Tres Toños Blanco</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Dobbeldestillert i pot stills av stål. Ingen fatlagring.</i> Fruktig anslag med en del sitruskall og røypreg. Lett eikefat mot slutten med varm og krydret finish.	<b>165,-</b> 4 cl Alkohol: 38%
Mexico Jalisco	<b>Don Julio Blanco</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Destillert to ganger i små pot stills og tappet direkte på flaske.</i> Lett sødmepreget med rå agave, sitrusfrukter, grapefrukt og guava.	<b>195,-</b> 4 cl Alkohol: 38%
Mexico Jalisco	<b>Casa Noble Tequila Crystal Blanco</b> <b>100% Agave Azul dyrket på vulkansk jordsmonn.</b> <i>Trippeldestillert.</i> God fylde og fruktig med fin syre og lett sødme. Varm og lang mineralsk ettersmak.	<b>195,-</b> 4 cl Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	<b>Cenote Tequila Blanco</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret på nøytrale eikefat i 3 uker for å gi en rundere smak.</i> <i>Etiketten viser bilde av en av de mange cenotene på Yucatan halvøya.</i> Sitrus og pepper på duft. Lett sødme. Smaken er rik med krydder, agave, eikefat og grønne frukter.	<b>255,-</b> 4 cl Alkohol: 40%

### Den blå agaveplanten

Tequila lages fra den **blå agaveplanten**, som kan bruke mellom **6 – 12 år på å modne**. Planten **blomstrer kun en gang**, hvorpå den så dør, og det er derfor viktig å høste planten rett før blomstringen inntreffer. Dette ansvaret ligger på innhøstere kalt «jimadors». Plantens «hjerne» blir så tatt ut og **den søte juicen derfra fermenteres til alkohol**.

# TEQUILA

## - Reposado -

Tequila er en destillert sprit som **må lages på den blå agaveplanten** (Agave Azul). Den kan **kun produseres i utvalgte områder** i Mexico og må inneholde minst 51% sprit fra agaveplanten. Blandinger merkes "Mixto" og **rene tequilaer merkes "100% Agave Azul"**.

### De tre viktigste stilene av tequila

#### Blanco, Reposado og Anejo

Mexico Jalisco	<b>Ocho Reposado</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Fatlagret i 2 måneder og 8 dager på brukte amerikanske whiskeyfat.</i> Hvit pepper, marsipan, appelsinskall med undertoner av lær. Lett kremet ettersmak med vanilje.	<b>165,-</b> 4 cl  <b>Gylden farge</b> <i>Alkohol: 40%</i>
Mexico Jalisco	<b>G4 Reposado</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Dobbeldestillert og så lagret i 6 måneder på brukte bourbonfat.</i> Bakt agave, eikefat og vanilje med sort pepper. Rund og behagelig ettersmak med varme krydder.	<b>175,-</b> 4 cl  <b>Gylden farge</b> <i>Alkohol: 40%</i>
Mexico Jalisco	<b>Mijenta Reposado</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Fatlagret i 6 måneder på franske og amerikanske eikefat.</i> Duft av vanilje, bergamot, honning og appelsin. Rik på smak med bakt agave, vanilje og honning. Fin ettersmak.	<b>225,-</b> 4 cl  <b>Gylden farge</b> <i>Alkohol: 40%</i>
Mexico Jalisco	<b>Padre Azul Reposado</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret i minimum 8 måneder på utvalgte bourbonfat.</i> Ren smak av lyse frukter og tørkede appelsiner. Rund og myk med karamell på avslutning.	<b>285,-</b> 4 cl  <b>Gylden farge</b> <i>Alkohol: 40%</i>
Mexico Jalisco	<b>Cenote Tequila Reposado</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret i 3 måneder på amerikanske eikefat.</i> Duft av sjokolade, vanilje og krydder. Sjokolade, vanilje med et hint av sitrus. Lett eikepreg og røyk på ettersmak.	<b>295,-</b> 4 cl  <b>Gylden farge</b> <i>Alkohol: 40%</i>
Mexico Jalisco	<b>Fortaleza Reposado</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret på amerikanske eikefat.</i> Rund på smak med frisk sitrus, agave, karamell og lyse frukter.	<b>305,-</b> 4 cl  <b>Gylden farge</b> <i>Alkohol: 40%</i>

### Om Reposado Tequila

Reposado kan oversettes til «hvilt/uthvilt», noe som forklarer hva tequilaen gjør på eikefatene i den korte perioden på **2 - 12 måneder**. Det benyttes her ulike typer eikefat, både nye og gamle, noe som gir tequilaen en mørkere farge, rundere smak og hint av eik og vanilje mm.

# TEQUILA

## - Anejo -

Tequila er en destillert sprit som **må lages på den blå agaveplanten** (Agave Azul). Den kan **kun produseres i utvalgte områder** i Mexico og må inneholde minst 51% sprit fra agaveplanten. Blandinger merkes "Mixto" og **rene tequilaer merkes "100% Agave Azul"**.

### De tre viktigste stilene av tequila Blanco, Reposado og Anejo

Mexico Jalisco	<b>Don Julio Anejo</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret 18 måneder på amerikanske eikefat.</i> Grapefrukt, mandarin og karamell på duft. Agave, honning og karamell med fint fatkrydder.	<b>245,-</b> 4 cl  <i>Ravgul farge</i> <i>Alkohol: 38%</i>
Mexico Jalisco	<b>Cenote Tequila Anejo</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret i et år på amerikanske eikefat.</i> Smak av sjokolade, vanilje og kanel med hint av eik. Konsentrert og med lang, intens ettersmak.	<b>325,-</b> 4 cl  <i>Ravgul farge</i> <i>Alkohol: 40%</i>
Mexico Jalisco	<b>Padre Azul Anejo</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret i minst 18 måneder på utvalgte bourbonfat.</i> Kompleks og rik munnfølelse med tørket frukt, nøtter, kaffe, karamell og kryddertoner fra fatlagringen. Velbalansert.	<b>325,-</b> 4 cl  <i>Ravgul farge</i> <i>Alkohol: 38%</i>
Mexico Jalisco	<b>Fortaleza Anejo</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret i minst 18 måneder på amerikanske eikefat.</i> Vanilje, lime, grapefrukt, mandarin og hint av krydder. Bakt agave, karamell og honning, hint av sitrus og nøtter.	<b>395,-</b> 4 cl  <i>Ravgul farge</i> <i>Alkohol: 40%</i>
Mexico Jalisco	<b>Ocho Extra Anejo</b> <b>100% Agave Azul</b> <i>Lagret på amerikanske whiskeyfat i 3 år.</i> <i>Agaven kommer fra modne planter fra det beste området i åkeren.</i> Rik på smak med vanilje, fatkrydder og pepper. Karamell, honning og sitrusfrukter, samt bakt agave. Røypreg.	<b>475,-</b> 4 cl  <i>Dyp ravgul farge</i> <i>Alkohol: 40%</i>

### Om Anejo Tequila

**Anejo tequila** må lagres på eikefat i minst 1 år og opptil 3 år. Fatene kan ikke være større enn 600 liter. Preg av **toast, vanilje og sitrus**.

**Extra Anejo** tequila må lagres minst 3 år på eikefat. Disse får ofte et **tydeligere røypreg**.

# GRAPPA

Grappa er et **italiensk brennevin** som blir produsert ved å presse druerestene som er igjen etter vinproduksjonen. Disse restene kalles **pomace** og for å lage en god grappa med fine aromaer bør det være ca. 30-40% druesaft igjen i pomacen.

Etter destilleringen er gjennomført har man en klar grappa, men noen velger også å fatlagre i etterkant.

Grappa serveres typisk etter et måltid (som en **digestive**) og gjerne sammen med en espresso.

<b>Italia</b> Piemonte	<b>Prod. del Barbaresco Grappa</b> <b>100% Nebbiolo - Pomace fra DOCG Barbaresco viner.</b> <i>Ikke fatlagret.</i> Ren og fruktig på smak. Lett floral.	<b>145,-</b> 4 cl <b>Blank farge</b> Alkohol: 42%
<b>Italia</b> Toscana	<b>Campogiovanni Grappa Brunello di Montalcino</b> <b>100% Brunello – Pomace fra Brunello di Montalcino</b> <i>Lagret på små eikefat i ca. 3 måneder.</i> Rund på smak med fin fylde, hint av druer, vanilje og fatkrydder.	<b>165,-</b> 4 cl <b>Lysegul farge</b> Alkohol: 42%
<b>Frankrike</b> Burgund	<b>Louis Latour Marc de Bourgogne</b> <b>100% Pinot Noir – Pomace fra druestokker i Aloxe-Corton.</b> <i>Lagret i 7 år på franske eikefat.</i> Smak av tørket frukt, ristede nøtter og vanilje. Floral med hint av kokos, druer og fatkrydder.	<b>175,-</b> 4 cl <b>Gyldengul farge</b> Alkohol: 41%
<b>Italia</b> Piemonte	<b>Parusso Grappa di Barolo</b> <b>100% Nebbiolo - Pomace fra DOCG Barolo viner.</b> <i>Lagret på trefat fra Piemonte.</i> Elegant på smak med tørket frukt og hint av krydder. Fin konsentrasjon og god lengde.	<b>195,-</b> 4 cl <b>Gyldengul farge</b> Alkohol: 42%
<b>Italia</b> Piemonte	<b>Romano Levi Grappa Barbaresco</b> <b>100% Nebbiolo - Pomace fra DOCG Barbaresco viner.</b> <i>Lagret i minimum 3 år på 700 liters akasietrefat.</i> Tørr og godt balansert med smak av lakris og lett vanilje- og fatpreg. Lang ettersmak.	<b>195,-</b> 4 cl <b>Gyldengul farge</b> Alkohol: 42%

## Grappa fra andre land

Frankrike: **Marc** eller **Eau de vie de Marc**

Tyskland: **Tresterbranntwein**

Portugal: **Bagaceira**



# [VIN] Bjørvika

- Stedet for gode vin- (og brennevin) opplevelser –

[www.vin-bjorvika.no](http://www.vin-bjorvika.no)

@vinbjorvika

#vinbjorvika