

DRYCKESLISTA & MATMENY

Gott vin till folket!

Vi är en social vinbar där gäster och upplevelser möts med passion och medvetenhet i varje glas.

Här ställer vi upp dryckesvärldens fönster på vid gavel så att du kan upptäcka allt spännande och nytt som händer i Europa och inte minst i Sverige.

Kanske hittar du trogna klassiker, nya favoriter, smakliga skönheter och några säkra pavor. Oavsett, är vår önskan att du ska få en härlig stund och dryckesupplevelse hos oss.

Väldans välkomna!



DRINKAR

Pink GT 165 kr

5 cl Stockholms Bränneri Pink Gin
toppat med Nordic Tonic Rabarber

Norrbottens GT 165 kr

5 cl Norrbottens Destilleri
toppat med Nordic Tonic Granskott

Negroni 165 kr

Vermouth, Gin och Campari



MINI VINPROVNING PÅ EGEN HAND

TIS, ONS, TOR

Maila din önskebokning till
tut@dryckvinbar.se

ETT VITT, ETT ORANGE, ETT RÖTT

Vi serverar dig tre smakglas à 8 cl av
kvällens aktuella viner + tempechips och en klok
folder om hur-man-provar-vin.

395 kr

EXKLUSIVA GLASET



2020 JURASSIQUE, DOM DE LA RENARDIÈRE, JURA, FRANKRIKE

235 kr / glas

Coravin - vad är det?

Ett fiffigt verktyg som gör att du kan prova
viner vi annars enbart säljer på helflaska.
En mindre revolution, om du frågar oss!



EN VARM GODING

Swedish Coffee 155 kr

5 cl Agitator Premium Craft Whiskey
bryggkaffe, grädde

VÅRA MATIGA TANKAR

Vi gillar svenska råvaror.

Gärna i säsong, ofta närproducerat, från norr till söder. Det ska vara vällagat och i samklang med våra drycker. Så tänker vi.

Pst! Har du allergier eller funderingar om vår matmeny? Fråga oss bums!

TVÅ STADIGA RÄTTER

Konfiterat anklår med goda grejer 225 kr

Ugnsrostad anklår, gulbetor, svartkål, korallins Rosana, apelsin-konjaksås

Ugnsbakad Spetskål, Ost Efterglöd 195 kr

Ugnsrostad spetskål, svenska gräartor, riven Efterglödost Arla Unika, palsternackpuré, brynt smör

Liten sallad - Vinterkrisp 75 kr

Endive- och hjärtsallad, senapsdressing, tunnskuret päron, rostad bovete

LIBAPIZZOR

Röd pesto Jordärtskocka 175 KR

Tomatsås, röd pesto, jordärtskocka, mozzarella, Parmesanost, basilika

Potatis Kvibille Blå 175 kr

Creme fraiche, mozzarella, tunnhylad potatis, Kvibille Blå ost, rosmarin

Rödbeta Getost 185 KR

Creme fraiche, mozzarella, rödbeta, getost, grönkål, honung, pumpafrön

Prosciutto Grönby 185 kr

Tomatsås, mozzarella, Prosciutto från Grönby Gård, kapris

SNACKS

Örtiga popcorn, riven Parmesanost 65 kr

Vår egen Olivmix 65 kr

Tempechips, färskostdipp torkad frukt 95 kr

Småsnacks - oliver, tempechips, chark 105 kr

Chips med doppa - Västerbottendipp, brynt smör 125 kr

Brödservering, vispat smör 35 kr



OST & CHARK

Gårdsostar

Hvida Damen, Efterglöd Arla Unika,

Almnäs Tegel Almnäs Bruk

Chark från Grönby gårdscharkuteri

Ekologiskt, helt utan tillsatser och näruppfött

Prosciutto Toppen av skinkan utan ben, kryddmarinerad och lufttorkad 5-6 månader

Coppa Karré av KRAV gris. Långlagrad i havssalt, chili och örter. Lufttorkad i sex månader

Salami Rostad vitlök och rosmarinsalami

Osttallrik, marmelad, levainbröd

Liten 195 kr / Stor 295 kr

Charktallrik, oliver, levainbröd

Liten 195 kr / Stor 295 kr

Ost- och charktallrik, marmelad, oliver, levainbröd

Liten 225 kr / Grandios 425 kr

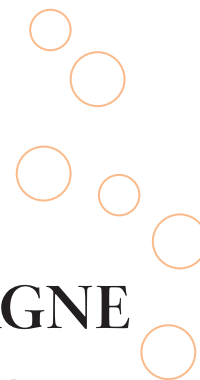
SÖTT AVSLUT

Mandelkaka, vaniljvisp, lemoncurd 95 kr

Hemgjord Chokladtryffel 45 kr

Tips! Manoella Tawny Portwine 10 y
125 kr / 8 cl

MOUSSERANDE PÅ GLAS



NV Gran Carta Brut Reserva, Rexas Baques, Spanien **gl 140 kr / fl 695 kr**

En torr och härlig Cava från Penedès gjord på de tre klassiska druvorna Xarel-lo, Macabeo, Parellada med hela 36 månader på jästfällningen. En dansant sväng av färsk gul frukt med inslag av torkade örter.

NV Cremant du Jura, Domaine de Montbourgeau, Frankrike **gl 175 kr / fl 875 kr**

Härliga bubblor från Jura med 100% Chardonnay från ett fint läge där vingården omges av Juras vackra bergstoppar intill staden L'Etoile. Ett friskt och fruktigt vin med komp av citrus och gröna äpplen. En riktig fullträff till Cremant, tycker vi.

NV Nino, Ori Marani, Georgien **gl 165 kr / fl 850 kr**

Fin mousse kring ett vin som ger dig mjuka aromer av mogen frukt, brödighet, härlig syra och en lååång eftersmak. Gjord på den traditionella metoden av en familj som producerar ett gäng ljuvliga kvalitetsviner.

Pet Nat = Petillant naturel
= naturliga bubblor

2023 Dumange Pet Nat, Spanien **gl 175 kr / fl 910 kr**

Druvan heter Xarel-lo Vermell och kommer från Anoia i Katalonien. Bästa området för härligt bubbel! Handskördat och spontanjäst med omsorgsfulla metoder. "The Sunday Wine Lovers" kallar dom sig själva... en solklar 10-poängare för den här fina bubbelpangaren.

HUSCHAMPAGNE

NV Blanc de Blancs, André Moussy, Frankrike **gl 195 kr / fl 995 kr**

Vår njutarvänliga Champagne! Etthundra procent Chardonnay som ger dig en pigg skjuts av gröna äpplen, lime och citron och en ljuvlig mousse! Champagnehuset Moussy är relativt ungt som idag drivs av sonen Julien Moussy. Egendomarerna ligger främst i Le Mesnil Sur Oger. Druvorna handskördas och jäsningen startar spontant på ståltank med en andra jäsning på flaska enligt Champagnemetoden. 36 månader på jästfällningen. Mums!

VITT PÅ GLAS

Alla glasviner serveras även som smaglas 8cl och på halvkaraff 37,5 cl

2022 Domaine La Loyane, Cuvée Bonheur, Frankrike **gl 140 kr / fl 650 kr**

Vi är i södra Rhône hos en domaine med flera vingårdslägen på olika höjd. Här hittar du druvarna Viognier, Grenache Blanc och Roussanne som bjuder in till ett fräscht, krispigt vitt vin med glada miner.

MÅNADENS VIN

2020 Tsinandali, Mildiani, Georgien **gl 145 kr / fl 675 kr**

Tsinandali är namnet på den mest kända vin-appellationen i Georgien där man gör just den här stilen; fräscha krispiga viner med citrus, vita blommor och mineralitet.

2023 Gag Blau Blanc, Chapelle de Boucarut, Frankrike **gl 160 kr / fl 725 kr**

Druvarna Roussanne och Viognier samsas alldeles förträffligt i den här pavan. Torrt, friskt, päron-feeling med fin syra och härlig balans. Vi är i södra Rhône. Boom!

2020 Pegasus Natur Ek, Flyinge Vingård, Sverige **gl 185 kr / fl 850 kr**

Strax utanför Lund ligger den här familjeägda vingården som arbetar med druvan Solaris. Karakteristisk doft och smak med toner av krusbär, fläder och en angenäm syra. Naturlig och angenäm.

2022 Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes, Dom Elodie Roy, Frankrike **gl 190 kr / fl 855 kr**

Den vackraste ljusgula färg, som en sinnlig sommargardin... Aromer av färsk frukt och lätt behaglig citrondoft. Fin livlighet och syra. En ung kvinnlig vinmakare har övertagit sina föräldrars vingård efter många år på ett av de stora vinhusen. En up'n coming vinproducent i Bourgogne vi kommer följa framåt. Toknjut!

2021 Marienburg Riesling Trocken GG, Walter, Tyskland **gl 205 kr / fl 995 kr**

När det är som bäst... en slank och ljuvlig Riesling från det vackra och branta Moselområdet. Stort fokus på samverkan och det naturliga, utan tillsatser och krumbukter. Ett vackert vin att njuta under solen till vår osttallrik eller precis som den är...

ORANGE PÅ GLAS

Alla glasviner serveras även som smakglas 8cl och på halvkaraff 37,5 cl

Orange från kranen just nu!

Ett smart vinsystem på tappkran för hållbarhet och "easy drinkin".

2022 Orange, Arilds Vingård, Skåne
gl 135 kr, karaff 50 cl 435 kr,
100 cl 795 kr

Heja Sverige! Här ett lättrucket orangevin för både nybörjare och superpro's. En fin mix av druvorna Solaris, Muscaris, Sauvignier Gris med 25 dagars skalmaceration.

2022 Malvasia Bulli, Italien
gl 145 KR / fl 650 kr

Här ett ljuvligt orangevin! Vi susar till hjärtat av vindistriktet Emilia Romagna... den här fina vingården har skapat ett magiskt orangevin proppat med apelsin, kryddor och fin fruktighet. Legat en vecka på druvan Malvasias skal.

2024 Kalima Colbacco, Azienda Agricola Rinaldi Marta, Italien
gl 175 kr / fl 795 kr

Ett lätt skalmacererat vin från Umbrien av "The Colbacco dudes". En mix av olika lokala vita druvor som bjuder upp till lätt blommighet, gula frukter, elegans och stilig syra som balanserar vinet på ett härligt vis. Enjoy!

2021 XXVI Mestre Daniel, Vinho de Talha, Portugal
gl 190 kr / fl 865 kr

Lokala druvor har skalmacererats i två månader på amforor och lagrats på flaska. Vi är i vinregionen Alentejo som är kända för sina rustika, ekade viner, här visar man en annan sida med fräschör och ren frukt. Fullt totalnjut.

ROSÉ PÅ GLAS

Alla glasviner serveras även som smakglas 8cl och på halvkaraff 37,5 cl

2022 Pose, Odesos Rosé, Ukraina
gl 130 kr / fl 595 kr

Första gången vi har ett vin från Ukraina! En härlig rosé på druvorna Cabernet Sauvignon och Merlot från City Winery Odessa i Odessa.

2022 Maracaibo, Colbacco, Italien
gl 160 kr / fl 795 kr

Friskt, rent, naturligt och alldeles underbart. Vi är i Umbrien hos tre vinmästare som älskar att göra vin tillsammans. Här 90% av druvan Sangiovese och resten ett gäng lokala druvor.

RÖTT PÅ GLAS

Alla glasviner serveras även som smakglas 8cl och på halvkaraff 37,5 cl

Rött från kranen Just nu!

Ett smart vinsystem på tappkran för hållbarhet, fräschör och "easy drinkin".

2022 Antonio Madeira, Portugal
gl 150 kr, karaff 50 cl 495 kr,
karaff 100 cl 975 kr

När du vill ha "ett glas rött". Ett jositigt och lättsamt vin från vindistriktet Dão av Herr Madeira, en välkänd vinproducent i framkant

MÅNADENS VIN

2023 Cuvée Bonheur,
Domaine La Lôyane, Frankrike
gl 140 kr / fl 650 kr

Ett härligt glas rött från södra Rhône som uppfyller de mest basala önskingar. En fin mix av Grenache och Syrah som ger dig ett medelfylligt lite kryddigt vin med mjuka tanniner.

2022 Barnabé Pinot Noir, LGI Wine,
Frankrike
gl 145 kr / fl 695 kr

Klunkvänlig, härlig frukt med mjuka tanniner, mogna färska björnbär och fin kryddighet. En favorit från västra delen av Languedoc som genom svala vindar från Atlanten med stora temperaturskillnader ger ett friskt och härligt vin.

2023 Krio Rosso, Dell' rea, Italien
gl 155 kr / fl 705 kr

Här blir det spännande! Druvorna Merlot och Calabrese bjuder här på sin mörkröda och nästan violetta färgskala. Krio betyder att vinet är kallpressat från skalen efter fermentering i fem månader. Serveras svalt och ger dig lätta toner av röda soliga sommarbär, här råder det fullt av liv. Enjoy!

2020 Qvevri Bouquet,
Mildiani Family, Georgien
gl 175 kr / fl 795 kr

Här ett riktigt powerhouse som uppfyller vinterns alla kralliga stunder. Laddat med 100% av den lokala superdruvan Saperavi. Vi befinner oss i vindistriktet Kakheti och vinet är vinifierat i klassisk stil med qvevri, det vill säga vinet lagras under mark i stora amforor. Här bjuds vi på mörkdjup röd färg, torkad frukt, kryddighet och allmänt lyckorus.

2021 Peña Aldera, Rioja Crianza,
Bodegas Jalon, Spanien
gl 170 kr / fl 850 kr

Här samsas 80% Tempranillo och 20% Graciano. Viner ligger på ekfat under 20 månader och bjuder dig på ett stort och bjussigt vin, ett riktigt kryddigt och vintermysigt rödpang från ett av landets äldsta vinområden.

2013 Debut, RPM Wines & Spirits,
Portugal gl 180 kr / fl 895 kr

Ett coolt samarbete mellan två moderna vinmakare som skapar ljuvliga viner i Duoro och Vinho Verde områdena. Biodynamiskt, fottrampat med 24 månader på cementtankar. Komplex och fräsch magi! Prova genast.

2022 Attila, King of the Huns,
Weinhof Haider, Österrike
gl 200 kr / fl 925 kr

Paret Eva och Berthold Haider i Burgenland har en imponerande vinkvalitet i sina fingertoppar. Druvorna Zweigelt, Blaufränkisch och Cabernet Franc skapar en synnerligen elegant kombination. Biodynamiskt, koncentrerat, kraftfullt och riktigt välgjort.

SÖTT & GOTT

**Pandorga paxarete,
Cota 45, Spanien
8 cl 110 kr**

Magiskt sött avslut på vad som helst; på dagen, efter maten eller kvällsskyssen. Här 60% Pedro Ximenes, 25% Moscatel, 10% Perruno och 5% Palomino Fino. Mums!

**1999 Ausbruch,
Renner & rennersistas, Österrike
6 cl 140 kr**

**2001 Trocken Beerenauslese,
Renner & Rennersistas, Österrike
6 cl 140 kr**

**NV Vinha dos Trinta,
Ameztoy & Almeida, Portugal
6 cl 150 kr**

**Manoella Tawny Portwine 10 year,
Portugal
8 cl 125 kr**

**2019 Sauternes,
Chateau Haut-Claverie, Frankrike
8 cl 140 kr**

**2023 Moscato d'Asti, Traversa, Italy
8 cl 125 kr**

**10 year old Vinho Madeira wine, Barbeito
8 cl 145 kr**

**2022 Valokki Hjortron,
Ainoa Winery, Finland
4 cl 140 kr**

**2013 Tokaji Aszu,
Domaine Zemplen, Ungern
6 cl 155 kr**



SHERRY

Ja, vi gillar verkligen sherry! Vi har valt de här sherrystilarna för att de är lätta att tycka om. Övergott till allt tapasplock, chark och ost eller helt för sig själv.

**Micaela Manzanilla, Bodegas Baron
glas 8 cl 75 kr**

**Micaela Amontillado, Bodegas Baron
glas 8 cl 110 kr**

**Micaela Cream, Bodegas Baron
glas 8 cl 75 kr**

SPRIT



Cognac

Frapin XO VIP **45 kr/cl**

Gin

Stockholms Bränneri Pink Gin, Sverige **25 kr/cl**

Stockholms Bränneri Dry Gin, Sverige **25 kr/cl**

Norrbottens Destilleri Forest **25 kr/cl**

Norrbottens Destilleri Mountain **25 kr/cl**

Hven Organic Gin, Sverige **25 kr/cl**

Hven Stella Nova, Sverige **25 kr/cl**

G Gin Gold Österlen finish Gin,

Skånska Spritfabriken **25 kr/cl**

Rom

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela **30 kr/cl**

Diplomatico Planas, Venezuela **25 kr/cl**

Whiskey

High Coast Whiskey HAV **25 kr/cl**

High Coast Whiskey TIMMER **25 kr/cl**

Agitator Blended Whiskey **20 kr/cl**

Agitator Single Malt Rök **25 kr/cl**

Agitator Single Malt **30 kr/cl**

Calvados

Ingrid Marie XO, Pomologik **35 kr/cl**

Spirituosa

Marolo, Grappa di Barbaresco, Italien **35 kr/cl**

Mezcal Union el Joven, Mexico **30 kr/cl**

Cascina delle Rose Grappa di Barbera,
Italien **28 kr/cl**

Eau de Vie, Vielle Prune, Frankrike **25 kr/cl**

Eau de Vie, framboise, Frankrike **25 kr/cl**

Lotima Digestif, Skåne **20 kr/cl**

Bränneslyckan Ädeldestillat, Skåne **20 kr/cl**

Akvavit Skrea Backe, Halland **20 kr/cl**

Loiten Akvavit, Norge **20 kr/cl**

Fernet-Branca, Italien **20 kr/cl**

Likör

Liqore di Ciliegi Etna, Rossa Agricola,
Sicilien **25 kr/cl**

VERMÚT & CO



Vårt hetaste tips på en solig drink! För skön
Barcelonavajb.

Vermút kan du få med Sodavatten **20 kr**

Carpano Antica formula, Italien 8 cl 140 kr

En italiensk klassiker! Fina toner av pomerans,
torkade körsbär, vanilj, muskotblomma och malört.

Baserad på kvalitetsvin från Piemonte som blandas med örter och sött starkvin från södra Italien.

Santoni Amaro, Italien 8 cl 110 kr

Staden Florens på flaska! Amaro betyder bitter på
italienska och Santoni är en hyllning till Florens.

En Amaro kan drickas på många olika vis; Njut som
en spritz tillsammans med ett bubbel eller bara
med is eller som ett fint avslut efter maten - en
digestif.

FATÖL, FLASKÖL & BURKÖL

FATÖL- ALLTID HOS OSS

Bryggmästarens bästa ekologiska 40 cl 90 kr, galopp 20 cl 65 kr

Ljus lager på bästa svenska eko-vis. Brödig, fruktig, blommig.

Bron india pale ale, Åbro Bryggeri 40 cl 95 kr, galopp 20 cl 70 kr

Frisk, fräsch IPA som passar närsom till vadsom. Torr, fyllig, tydlig humle med fin efterbeska.

Luz Mexican Lager 4,4%, Omnipollo 75 kr

Härlig glutenfri mexikansk majslager bryggd med malenahumle som ger lite mer fyllighet och karaktär än brukligt.

Zodiac IPA, Omnipollo 33 cl 80 kr

En ikonisk långkörare till IPA bryggd med en blandning av Simcoe, Citra och Centennial-humle

Hallonsur, SURÖL, Stockholm Brewing Co 33 cl 3,5% 85 kr

Hallon. Punkt.

Maz Oat Pale Ale, Omnipollo 33 cl 85 kr

Välbalanserad, där stora mängder havremalt ger en mjuk och fyllig munkänsla medan den dubbla torrhumlingen skänker karaktär och blommiga, smått örtiga toner.

Porter, Subbe Bryggeri, Varberg 33 cl 7% 90 kr

En smarrig matöl som passar till mycket, framför allt lite tyngre rätter som hör de mörkare årstiderna till. Stor maltig kropp med en tydlig beska från humlen, toner av choklad, knäck, rostade nötter och nybakade kakor.

Besserweisser, Stockholm Brewing Co 44 cl 105 kr

Svenskt veteöl från bryggeriet i stan, i alla fall ett av dom. Här pumpas de på med finfina aromer av klöver och banan. Jajamän!

Nils Oscar Södermalms Pilsner 50 cl 115 kr

En ljus pilsner i tjeckisk stil. Maltig kropp med frisk beska.

Noa Pecan Mud Cake, Imperial Stout, Omnipollo 33 cl 11% 135 kr

Rostad bränd söt smak av alkohol, choklad, vanilj, torkad frukt, kaffe, kola, kokos och mörkt bröd. En komplex och trevlig öl att dricka som sällskapsdryck eller till efterrätt av choklad. Typ som en efterrätt i sig.

CIDER

Brut Natur Cider, 103 Hjulsjö, Hällefors 33 cl 125 kr

Kan det bli mer vinöst och hantverksmässigt från en svensk cider? Här 100% vildäpplen från ett träd intill ladugården hos det här kreativa paret utanför Nora. De har skapat en knastertorr och brödig cider med krispig syra och fin kropp. Spontanjäst, opastöriserad, ofiltrerad och utan tillsatt socker. Totalnjut!

Ponpon, Fam Pontreue, Normandie 37,5 cl 110 kr

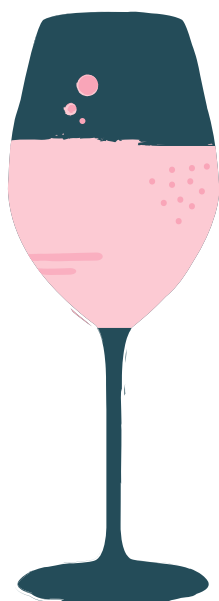
Här får du en "funky" och "stallig" cider som är lite vild och galen. En helt naturlig produkt utan några tillsatser. För dig som gillar en bonnig cider med smakliga äventyr och krumsprång.

ALKOHOLFRITT



Bryggkaffe 45 kr

Kanna te 40 kr



Stenkulla mineralvatten
33 cl 45 kr 75 cl 85 kr

Kola, Smålandsbrygd 59 kr

Vår tejk på Coca Cola, fast ännu godare, ännu bättre. Ett stiltigt hantverk från de Småländska skogarna.

Apéro, Stockholms Bränneri 65 kr

Ekologisk pigg, kryddig, bärig smak med lite bitterhet

Törst 65 kr

Svensk naturlig ekologisk läsk, Hallon

Norrlands Kombucha 75 kr

Hjortron eller Ingefära Chili

Beskows Brut natur 25 cl 65 kr

Havtorn eller Svarta bär
Mousserande hantverksdrycker med lägre sötma.

Blanc de Blanc, Richard Julin
200 ml fl 140 kr

Äppelmust Pomologik 25 cl 55 kr

Hantverksmust 100% Ingrid Marie

Pomologik Hopple 25 cl 85 kr

Alkoholfri hantverkscider med humle

Lite eller ingen alkohol alls i ölen!

Bryggmästarens Alkohol fria 0,5% 55 kr

Omnipollo Maz Oat Pale Ale 0,3% 69 kr