

SAN GREAL

CHAMPAGNE & CO

Vi älskar champagne!

Vår dryckesfilosofi står med båda fötterna i jorden i det underbara distriktet Champagne i Frankrike.

Hos oss hittar du de odlare som går sin egen väg.
De som brukar jorden så att dess smaker tar sitt uttryck i drycken du har i ditt glas.
De som säger Je t'aime till sina druvor på kvällen.

Vi förmedlar med glädje det engagemang och den kunskap som de fantastiska vinodlarna lägger i sin jord och sina druvor. Den kärlek de ger och som resulterar i enastående, och ibland udda, champagner.

Mon Dieu vilka artister!

SAN GREALS SJU BUDORD



1. GENEROSITET ÄR GULD

Generositet i alla former - absolut! Här får du gärna vara lite extra frikostig med komplimanger, varma blickar, hjärterum, stjärterum, champagne, kramar, idéer och sjuk humor.

2. DET HÄNDER HÄR OCH NU

Fota och dela gärna det du gillar men glöm inte att lägga undan telefonen och klockan för att ge dig själv och den du är med en chans att vara här och nu tillsammans.

3. NYFIKENHET ÄR EN DYGD-ISH

Gör inga antaganden och fråga en extra gång för att få en djupare förståelse. Utforska och prova dig fram i menyn och bland nya bekanskskaper. Tänk så många nya favoriter du missar om du inte smakar..

4. LEK LEK LEK LEK LEK

Vi tycker att livet är alltför kort för att ta sig själv på för stort allvar. Ta några djupa andetag, sänk axlarna och se om du kan släppa på några av livets alla inbillade måsten här och nu. This too shall pass, så att säga.

5. HA GÄRNA BEGÄR

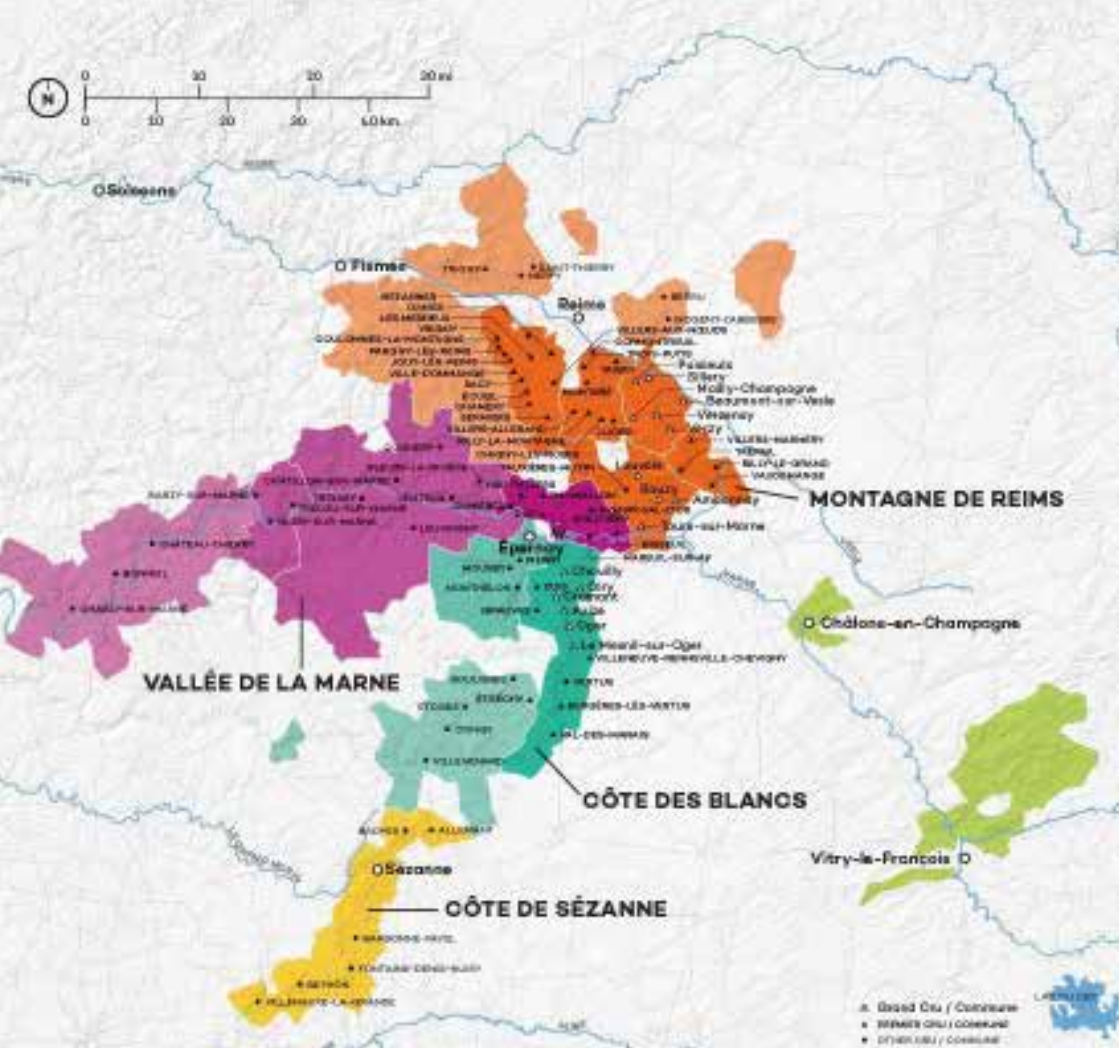
Begär är liksom det vi sysslar med här. I alla former. Detta är en plats för alla dina sinnen och det är fullt förståeligt att du inte får nog när du druckit från vår bägare.

6. RADIKAL INKLUDERING

De människor som celebrerar, kurtiserar och florerar här på San Greal är välkomna att göra det. Här välkomnas och respekteras alla människor. Det blir ju så mycket härligare då.

7.

Lämna utrymme för det okända, för människor du ännu inte mött, tankar du ännu inte tänkt och känslor du tidigare aldrig känt.

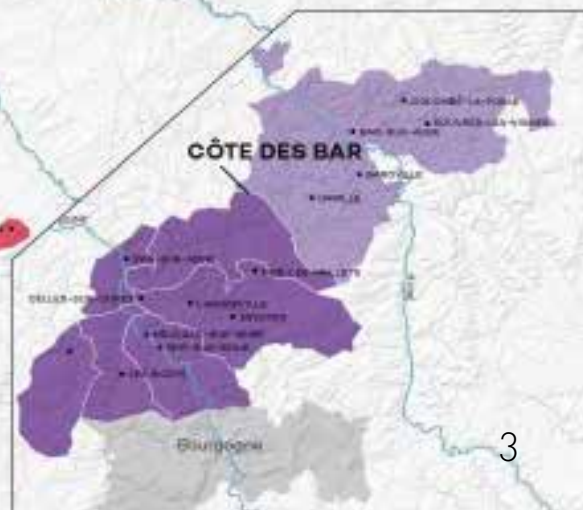


SAN GREAL

CHAMPAGNE & CO

Karta över
CHAMPAGNE

Sockerhalt i gram per liter	
Brut Nature	0-3
Extra Brut	0-6
Brut	0-12
Extra Dry	12-17
Dry	17-32
Demi-Sec	32-50
Doux	50+



CHAMPAGNE



Aurore Casanova 45% Pinot Noir 45% Chardonnay 10% Pinot Meunier	165	890
Carole Noizet Fleur de Vigne Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Caroles exakta blandning vill hon inte avslöja, men god är den!	165	890
Guy Méa Tradition 70% Pinot Noir 30% Chardonnay	165	890
Pierre Baillette Le Village 40% Chardonnay 40% Pinot Noir 20% Pinot Meunier	165	890
Rémi Leroy Brut Nature 70% Pinot Noir 30% Chardonnay	165	890
Thierry Fournier Réserve 80% Pinot Meunier 10% Pinot Noir 10% Chardonnay	165	890
Legras et Haas Blanc de Blancs Grand Cru 100% Chardonnay	165	890
Rousseaux-Batteux Cuvée Blanche 100% Chardonnay	165	890
Tange-Gérard Blanc de Blancs 2013 100% Chardonnay	165	890
Elise Dechannes Tradition 100% Pinot Noir	165	890

CHAMPAGNE



Henriet Bazin Blanc de Noirs Grand Cru 165 890
100% Pinot Noir

Rousseaux-Batteux Cuvée Noire 165 890
100% Pinot Noir

Andre Heucq Heritage 165 890
100% Pinot Meunier

FLERA DRUVOR I GO' BLANDNING —————
eller "assemblages" som det heter i Champagne



C.H Piconnet 3 Cepages 1090
40% Pinot Noir
35% Pinot Blanc
25% Chardonnay

Egly-Ouriet Grand Cru Tradition 1490
70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Gaspard Brochet 333:a 1290
34% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Pinot Meunier

Jaquesson 742 1390
59% Pinot Noir
41% Chardonnay

Jules Brochet La Prémice 1290
50% Pinot Noir
50% Chardonnay

CHAMPAGNE

FLERA DRUVOR | GO' BLANDNING
"Assemblages"



Lallier Brut Nature Zéro Dosage 62% Pinot Noir 38% Chardonnay	990
Marguet Ambonnay Grand Cru 2015 58% Pinot Noir 42% Chardonnay	1290
Roger Brun Cuvée des Sires 2011 70% Pinot Noir 30% Chardonnay	1290
Roger Brun Cuvée 3/3 2008 34% Pinot Meunier 33% Chardonnay 33% Pinot Noir	1390
Rousseaux-Batteux Les Grandes Voyettes 2016 50% Pinot Noir 50% Chardonnay	1190
Tom Gauditiabois Exploration E 02 50% Pinot Noir 25% Chardonnay 25% Pinot Meunier	1290
Vilmart et Cie Coeur de Cuvée 1:er Cru 2010/2011 80% Chardonnay 20% Pinot Noir	1590

CHAMPAGNE

BLÅ DRUVOR



Alexis Leconte La Terre Mère 100% Pinot Meunier	990
Alexis Leconte Ageius 2015 100% Pinot Noir	1490
Aurore Casanova Puisieux Les Petit Vignes 2018 100% Pinot Noir	1290
Clement Perseval Blanc de Noirs 60% Pinot Noir 40% Pinot Meunier	990
David L'Eclapart L'Astre 2011 100% Pinot Noir	1690
Elise Bougy Le Mont Chainqueux 2018 Pinot Noir / Pinot Meunier	1090
Elise Dechannes Millésime 2013 100% Pinot Noir	1290
Egly-Ouriet Grand Cru Blanc de Noirs 100% Pinot Noir	2590
Famille Delouvin Meunier Perpétuel 100% Pinot Meunier	1090
Famille Delouvin Semper Fidelis XIII 100% Pinot Meunier	1190
Francis Orban L'Orbane 100% Pinot Meunier	1390
Petit Clergeot Á Poliset 100% Pinot Noir	990
Pierre Baillette Coeur de Craie Trois Puits 2016 100% Pinot Noir	1390

CHAMPAGNE

GRÖNA DRUVOR



Domaine Vincey Oger 2016

1390

100% Chardonnay

Famille Delouvin La Blême 2017

1390

100% Chardonnay

Francois Diligent Pinot Blanc Brut Nature

1490

100% Pinot Blanc

Oudiette Les Gras d'Huile

1390

100% Chardonnay

Pascal Douquet Le Mesnil Blanc de Blancs 2006

1490

100% Chardonnay

Pierre Baillette Le Mont Ferré

1290

100% Chardonnay

Selosse Initial Grand Cru Blanc de Blancs

2590

100% Chardonnay



CHAMPAGNE

ROSÉCHAMPAGNE



A. Margaine Rosé

990

80% Chardonnay
12% Pinot Noir
8% rödvin på Pinot Noir

Aurore Casanova Rosé

990

42% Chardonnay
30% Pinot Noir
12% Pinot Meunier
16% rödvin på Pinot Noir

Thierry Fournier Rosé

990

74% Pinot Meunier
20% Chardonnay
6% rödvin på Pinot Noir

Oudiette Rosé d'Infusion

1490

98% Chardonnay
2% Pinot Meunier

Elise Dechannes Rosé de Riceys 2018 (stilla rosévin)

1090

100% Pinot Noir
Från Champagne finns tre godkända appellationer - en för champagne, en för rött och vitt, och en för rosé från Les Riceys. Alltså BARA från Les Riceys. Elise Dechannes är alltså en av mycket få som får göra stilla rosévin i Champagneregionen.



CHAMPAGNEPROVNING



Champagne och ost kan aldrig gå fel.

Här har vi sex olika provningar som du själv njuter av och testar dig fram bland smakerna. På egen, eller på tu man hand.

I alla våra provningar ingår alltid tre glas bubblande dryck, tre ostar och nybakat surdegsbröd från kvarterets eget Patisserie. Allt serverat på vår provningsbricka tillsammans med en liten guide för just den provning du valt. Santé!

ChardonNAY? Chardon-JO!

Tre champagner på bara chardonnay, med helt olika karaktär **495:-**

Blanc de Vadå?

Tre helt druvrena champagner. **495:-**
Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier

Blå de Pinot

Tre champagner på enbart Pinot Noir **495:-**

GRL PWR

Stolta är vi över våra kvinnliga champagnemakerskor! **495:-**

Bubblaren

Vi som serverar champagne här på San Greal nästan alla dagar i veckan - vi har ju våra favvisar. Kolla vad vi gärna överraskar dig med ikväll. **495:-**

3 x C

Cava. Crémant. Champagne. **455:-**
Känn skillnaderna och finn din favoritbubbla.

Vi guidar dig mer än gärna till vilken provning som passar din kväll. Har vi tid pratar vi såklart också varmhjärtat om dryckerna framför dig.

CAVA PROSECCO CRÉMANT

Det finns andra trevliga mousserande drycker förutom champagne. Spansk Cava, italiensk Prosecco eller den franska godsaken Crémant. Vilken går dina smaklökar i spinn över?



Cava Los Monteros

Spanien
100% Macabeo

100 500

Cava Agarena

Spanien
85% Macabeo
15% Chardonnay

100 500

Prosecco Onbrina NV

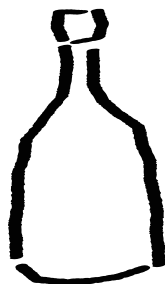
Italien
100% Glera

100 500

Crémant Jean-Claude Buecher Esquisse 2019

Alsace, Frankrike
Pinot Blanc / Pinot Noir / Auxerrois

145 725



RÖTT VIN



Mazet de Sallèles Pays d'Oc, Frankrike Syrah / Cabernet	100	500
Secret de Lunès Pinot Noir eko Lanquedoc, Frankrike Pinot Noir	110	550
Carlone Davide Colline Novaresi Nebbiolo Piemonte, Italien Nebbiolo	145	725
Castello di Perno Langhe Nebbiolo Piemonte, Italien Nebbiolo	145	725
Terrazi Alti Valtelina Sassella 2018 Lombardiet, Italien Nebbiolo		790
Barolo Castello di Perno 2016 Piemonte, Barolo, Italien Nebbiolo		890

VITT VIN



Stefan Müller Tandem Riesling Saar, Tyskland Riesling	120	600
Domaine Christophe Patrice Petit Chablis Chablis, Frankrike Chardonnay	125	625
Nuiton-Beaunoy Chardonnay Réserve Bourgogne, Frankrike Chardonnay	130	650

ÖL CIDER

Galipette Cidre Brut	33 cl	70
100% fermenterat äpple från Frankrike, naturlig juice och fri från koncentrat. Handplockade äpplen av sorterna Kermierren, Marie Ménard och Judor. Mustig, mogen smak. 4,5%		
Menabrea Bionda 40 cl	Fatöl	80
En ljus och välbalanserad lager från Italien. Fruktig smak med doft av torrt gräs och citrus. 4,8%		
Ship full of Ipa 40 cl	Fatöl	80
Klassisk IPA från Sverige med kraftigt markerad humlebeska. Inslag av citrus & grape. 5,8%		
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	50 cl	100
Ljus lager från Italien. Extra mycket malt än i Peronis vanliga ljusa lager. Djup, fyllig och kryddig i smaken. 6,6%		
Gårdens egna IPA 40 cl	Fatöl	110
Gårdens egna hantverks-IPA som bryggs bara 30 meter bort på gården. Smakerna, och även alkoholhalten, varierar från fat till fat men har alla samma friska smak och inslag av citrus och exotiska frukter. 5-6%		

ALKOHOLFRI T

Coca Cola	25 cl	35
Original eller Zero		
Alkoholfri öl	33 cl	55
Lager eller Ipa		
Galipette Cidre	33 cl	60
Fransk äppelcider		
Nosecco	20 cl	55
Alkoholfri prosecco		
Bubbelvatten	50 cl	19

AVEC

	4 cl	6 cl
Ratafia L'Exaltant	140	210
Dessertvin/Likör, Frankrike 100% Pinot Noir från Champagne. Champagnehuset Mouzon-Leroux tar druvresterna från Pinot Noir-druvorna efter att de gjort champagne. En del druvmust och två delar skal får macerera ihop i 24 timmar och sedan lagras i två år innan buteljering. Smaken är bärig och mjuk med viss syra och en härlig, frisk sötma.		
Philoppinat Eau de Vie Marc du Clos des Goisses	180	270
Brandy, Frankrike Gjord på pressresterna av de druvor som använts till Philipponats prestigechampagne Clos de Goisses, från vingården med samma namn. Mästerdestillatören Gianni Capovillas folk hämtar druvresterna i Mareul-sur-Aÿ och tar dem till destilleriet i Vicenza i italienska Venetoprovinsen. Smaken är kraftig, elegant med inslag av röda bär och citrus. Serveras kall från frysen.		
Pierre Ferrand 1:er Cru de Cognac 1840	160	240
Cognac, Frankrike. Fruktiga toner, ren och välbalanserad smak med en avslutning av honung och kryddor.		
Glenkinchie Single Malt 12 yrs	160	240
Whisky, Skottland Mycket fruktig smak med en blandning av stuvade frukter, dessertvin, äppelskal och honung.		
Talisker Single Malt 10 yrs	180	270
Whisky, Skottland Påtagligt rökig med fatkaraktär, inslag av apelsinmarmelad, kanel, ljunghonung, mörk choklad, vanilj och tjära.		
Pampero Anejo Especial	120	180
Mörk rom, Venezuela Smak av vanilj, kola och bränt socker. Kraftig varm eftersmak.		

SMÅTT SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Att kombinera champagne med gott därtill - det har vi fixat.
Vill du bara ha lite smått som dansar i utmärkt takt med drycken - välj några av våra supergoda spanska patéer med kex till. Eller några burkar med annat gott.

SMÅTT & PATÉER — €

Creme på blåmögelost & tryffel	125
Creme på getost & karamelliserad lök	125
Hjortpaté, pedro ximénez balsamico	125
Paté på rapphöna	125
Sardinpaté	125
Taggmakrillfiléer, olivolja, vitlök & persilja	125
Drottningmandlar, rostade & saltade	55
Sydeuropeiska blandade oliver	55
Luquesolivier	55
Salami	55
Hårdost med kastanjeonung	55
Dadlar med strössel av torkad parmaskinka	55
Chips	35
Popcorn med tryffelsmör	65
Popcorn med hummersmör	65

MELLANRÄTTER

Goda rätter att ackompanjera din dryck, för vi utgår från våra charmerande drycker och matchar maten till dessa. Ta flera, dela med varandra eller välj några som du vill behålla alldeles för dig själv.

MELLAN

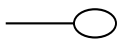


Crispy Fries, riven Gruyère, parmesandipp	85
Löjromschips, syrad grädde, schalottenlök	165
Brysselkål, kimchi, soja & sesam	125
Rotselleri gånger tre; bakad, puré, chips & gremolata	125
Pilgrims mussla, jordärtskockspuré, chips	105
Lammfilé, rostad röd spetskål, krassemayo, rödvinsås	145
Långbakad biff, blomkålscreme, syrad schalottenlök, hasselnötter	145
Tre ostar; brillat savarin, chèvre affiné, dansk fyrårn, marmelad	120
Picknicklåda med allehanda chark, goda ostar, lite grönt & gott	165
Tarte Flambée med creme fraiche, rödlök & västerbottensost	135

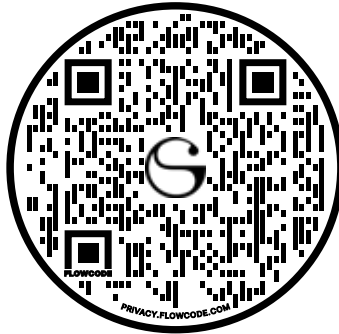
Välj din goda topping på din tarte:

- Mangalicaskinka, valnötter, ruccola
- Handskalade räkor, citron, ruccola
- Gårdens gröna säsongsmix, örtolja

SÖTT



Vit chokladmousse, brynt smör, chokladjord	80
Chokladbrownie, dulce de leche, färska bär	50
Time for a treat. Tryffel & chokladdoppade valnötter	35
Sgroppino. Citronsorbet, cava, flingsalt, olivolja	80



EN LITEN HISTORIA OM SANKT GERTRUD & SAN GREAL

Vill du veta mer om det fina kvarteret Sankt Gertrud,
husens spännande historia och lite mer om San Greal,
scanna med din kamera så får du dig en liten läsestund.
Nu eller senare, när du vill.