



**bobergs**  
på Hamngården · Brantevik

Våra drycker

## Våra viner

		<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
<b>Champagne</b>			
2016	Baron Albert Brut La Préférence - Charly-sur-Marne	175:-	825:-
n.v.	Gosset Grand Réserve, Brut - Aÿ, Bouzy & Ambonnay		945:-
n.v.	Petit & Bajan Ambrosie Grand Cru - Avize & Verzenay		995:-
n.v.	Egly Ouriet Les Vignes de Vrigny 🌿		1 255:-
n.v.	Diebolt Vallois a Cramant Blanc de Blanc prestige		1 025:-
<b>Mousserande</b>			
n.v.	Asolo Sup. Prosecco Brut, Glera, C. Paolin - Venezia, Italien 🌿🌙	135:-	550:-
n.v.	Terras do Demo Rosé, Touriga National - Tavora Varosa Portugal		625:-
2016	Sidonio d Sousa, Bical, Maria Gomes - Bairrado, Portugal		645:-
<b>Sherry</b>			
<b>Spanien - Jerez</b>			
	Bodegas Baron, Micaela Manzanilla (N)	90:-	575:-
	Bodegas Baron, Micaela Moscatel (N)	90:-	625:-
<b>Vita viner</b>			
<b>Argentina</b>			
2020	Susana Balbo barrel fermented Torrontés, Mendoza		615:-
2021	Colomé Estate Torrontés, Salta		545:-
<b>Frankrike</b>			
<i>Alsace</i>			
2007	Domaine Bliemerose Gewürztraminer Westerberg 🌙		760:-
2018	Alimant Laugner, Riesling Grand Cru Praelatenberg		795:-
<i>Bourgogne</i>			
2020	Bernard Defaix, Chablis 🌿	150:-	695:-
2020	Pascal Bouchard, Beauroy Chablis Premier Cru		875:-
2019	Domaine Chavy Chouet, Les Femelottes, Puligny Montrachet		795:-
2020	Remoissenet père et fils, Saint Romain Blanc		845:-
2018	Sylvain Morey Les Charmois, St Aubin Premier Cru		995:-
2018	Christian Lebaupin, Bourgogne blanc		745:-

		<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
	<i>Loire</i>		
2020	Frank Millet Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc	140:-	665:-
2020	Lucien Crouchet, Sancerre, Sauvignon Blanc 🌿		755:-
2019	Domaine Gaston Huet Clos du Bourg Sec, Chenin Blanc ☾		820:-
2020	Touraine PO Bonhomme, Sauvignon Blanc (N)		565:-
	<i>Rhone</i>		
2019	Michel Gassier, Viognier 🌿		510:-
	<b>Italien</b>		
	<i>Alto Adige</i>		
2021	Elena Walch, Pinot Grigio	120:-	545:-
2019	Elena Walch, Castel Ringberg Riesling		755:-
2019	Elena Walch, Kastelaz Gewürztraminer		865:-
2020	Cantina Colterenzio, Pinot Grigio		575:-
	<i>Soave</i>		
2018	Suavia, Soave Classico DOC, Garganega		515:-
	<i>Valtellina</i>		
2020	Alpi Retiche, Nebbiolo Bianco		570:-
	<b>Portugal</b>		
	<i>Alentejo</i>		
2018	Quinta do Paral Colheita Seleccio, Vermentino, Arinto		695:-
	<i>Douro</i>		
2012	Betula, Viognier, Sauvignon Blanc		625:-
2018	Gravuras do Coa, Gouveio, Viosinho		495:-
	<i>Vinho Verde</i>		
2019	Quinta d'Amares, Albarinho		475:-
2021	Gorro, Loureiro		585:-
	<b>Spanien</b>		
	<i>Mallorca</i>		
2019	QBQ, Miguel Oliver, Giró 🌿		770:-
2021	Twentytwelve, Viognier, Moscatel, Prensal, Pla i Llevant		615:-
		<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>

2020	Hey! Amos Banieres, Xarel-Ho, Macabeo (N)		595:-
	<i>Rias Baixas</i>		
2021	Granbazan, Etiqueta Verde, Albarinho		595:-
2018	Granbazan, Don Alvaro d Bazan, Albarinho		795:-
	<b>Tyskland</b>		
	<i>Nahe</i>		
2019	Weingut Zehnmorgen, Kreuznacher Riesling	120:-	545:-
	<b>USA</b>		
	<i>Monterrey</i>		
2019	Francis Ford Coppola Diamond Collection, Chardonnay		590:-
	<i>Oregon</i>		
2019	Lingua Franca, Avni Chardonnay, Willamette Valley		865:-
	<b>Rosévin</b>	<b><u>Glas</u></b>	<b><u>Flaska</u></b>
	<b>Frankrike</b>		
	<i>Provence</i>		
2020	Figuière, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah 🌿	110:-	485:-
2020	Dom. Terres Blanches, Grenache, Cinsault, Syrah 🌿 ☾		585:-
	<b>Röda viner</b>	<b><u>Glas</u></b>	<b><u>Flaska</u></b>
	<b>Frankrike</b>		
	<i>Beaujolais</i>		
2018	Domaine des Marrans, Gamay	140:-	615:-
	<i>Bourgogne</i>		
2018	Sylvain Morey, Première Cru, Santenay Grand Clos Rousseau		995:-
2018	Dominique Guyon, Les Dames de Vergy, Hautes Cotes de nuits		735:-
2018	Antonin Guyon, Chambolle Musigny les Cras		1 265:-
	<i>Rhone</i>		
2020	Pic & Chapoutier Côtes de Rhone, Grenache, Syrah ☾	130:-	545:-
2019	Moulin de la Gardette, Gigondas Cuvée Tradition, GSM 🌿		795:-

		<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
	<i>Bordeaux</i>		
2018	Le Versant, Côtes de Castillon, Merlot, Cabernet Franc		695:-
2016	Chateau Haut Bages Monpelou Cru Bourgeois - Pauillac, Cabernet Sauvignon, Merlot		895:-
2019	Chateau Puy Razac, St. Emilion Grand Cru, Cabernet Sauvignon, Merlot		775:-
2017	Chapelle Mission Haut Brion, Pessac Leognan		1 560:-
	<i>Languedoc</i>		
2016	Copa Santa, Domaine Clavel, Grenache, Syrah, Mourvedre 🌿		695:-
	<b>Italien</b>		
	<i>Alto Adige</i>		
2018	Elena Walch, Pinot Nero Ludwig, Pinot Noir		855:-
	<i>Amarone</i>		
2015	Recchia Reserva Ca Bertoldi Classico, Molinara, Rondinella		890:-
	<i>Toscana</i>		
2016	Castello di Bossi Gran Selezione, Chianti Classico, Sangiovese 🌿		835:-
2019	Grattamacco Bolgheri Rosso, Sangiovese, Merlot, Cab Sauvign 🌿		755:-
2019	Gianni Brunelli, Rosso di Montalcino, Sangiovese		825:-
	<i>Piemonte</i>		
2015	Fratelli Barolo Riserva, Nebbiolo		795:-
2019	Rocche de Manzoni, La Cresta, Barbera d'Alba 🌿 ☾		790:-
	<b>Portugal</b>		
	<i>Douro</i>		
2016	Miura, + 15 druvor		725:-
2018	Miura, blend 2017-2018, + 15 druvor		695:-
2013	Finkus Collection Milf, Quinta do Popa Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Franca		765:-
	<i>Dao</i>		
2017	Ribeira Santos Reserva, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro		575:-
2013	Ribeira Santos ET, Touriga Nacional, Encruzado		990:-
	<i>Alentejo</i>		
2018	Freixo Reserva, Touriga Nacional, Cab. Sauvignon, Alic. Bouschet		745:-

		<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
<b>Spanien</b>			
<i>Mallorca</i>			
2016	Son Prim Cup, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		770:-
2016	Son Prim Cabernet Sauvignon		715:-
2017	AVA Vi Negre, Cabernet Sauvignon, Manto negro 🌿		695:-
<i>Montsant</i>			
2016	Cairats Seleccio, Grenache, Carignan 🌿		695:-
<i>Ribera del Duero</i>			
2017	Valle de Nabal, Bodega Navarro Balbas, Tempranillo		630:-
<i>Ribera del Jucar</i>			
2019	Ramblilla, Bodegas la Magdalena, Tempranillo	110:-	445:-
<i>Rioja</i>			
2016	Marques de Legarda Crianza, Tempranillo, Graciano, Mazuelo		495:-
2013	Marques de Legarda Reserva, Tempranillo		665:-
2016	Dominio Campo Viejo, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo		755:-
2008	Vina Couqeta, Remirez de Ganuza, Tempranillo, Garnacha		990:-
<b>Tyskland</b>			
<i>Pfalz</i>			
2017	SP, Hensel Spätburgunder, Pinot Noir		540:-
<b>USA</b>			
<i>Californien</i>			
2018	F. Ford Coppola Diamond Collection, Zinfandel		655:-
2017	Ampelos, Lambda the Magnitude, Pinot Noir, Sta Rita Hills 🌿 ☾		895:-
<i>Napa Valley</i>			
2014	Palermo, Orin Swift, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab. Franc		1085:-
<i>Oregon</i>			
2018	Salem Wine Co, Evening Land Vineyard, P. Noir ☾		865:-
2018	Acrobat, King Estate, Pinot Noir	160:-	720:-
2018	Lingua Franca Avni Pinot Noir, Eola-Amity Hill		845:-
<i>Sonoma</i>			
2018	Secret Cellars, Cabernet Sauvignon, Zinfandel		575:-

Dessertvin		<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
<u>Frankrike</u>			
2017	Ch. Grillon, Semillion, Sauv. Blanc, Muscadelle, Sauternes 75 cl.	130:-	825:-
2012	A. Brumont Brumaire 22 Nov, Pet. Manseng - Madiran 37,5 cl. 🌿	130:-	675:-
<u>Italien</u>			
2016	Masi Angelorum, Valpolicella 37,5 cl.	130:-	725:-
2017	Fratelli Recchia, Masua di Jago Recioto, Valpolicella 75 cl	130:-	795:-
<u>Portugal</u>			
n.v.	Quinta da Prelada, Tawny Port 10 yrs. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela - Douro 75 cl.	130:-	845:-
2013	DOW's Vintage Port, Douro	-	845:-
<u>Tyskland</u>			
2015	Dr. Loosen Riesling Auslese, Wehl. Sonnenuhr - Mosel 37,5 cl.	130:-	665:-
1993	Weingut Wegener, Riesling Auslese, Jesuitengarten - Pfalz 50 cl.	-	795:-
<u>Ungern</u>			
2016	Royal Tokaji Blue Label 5 Puttonos, Furmint, Hárslevelü, Muscat a Petit Grains, 50 cl	130:-	795:-

## Våra övriga drycker

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
<b>Ljus lager</b>		
Budvar, tjeckisk pilsner, 5,0 %, 50 cl		75:-
Remmarslövs Eslöfs ljus lager, 5,0 % 33 cl		70:-
Klackabackens Original, 5,0 %, 33 cl		70:-
<b>Ale &amp; IPA</b>		
Klackabackens India Pale Ale, 6,2 %, 33 cl		85:-
Lagunitas, IPA Pale Ale, 5,9 %, 35,5 cl		80:-
<b>Weissbier</b>		
Weihenstephaner Hefe Weiss, 5,4%, 50 cl		85:-
<b>Lättöl &amp; Alkoholfri öl</b>		
Charlis/Klackabacken lättöl, 2,2%, 33 cl		45:-
Staropramen, 0,5%, 33 cl		40:-
Sigtuna NAPA Pale Ale, 0,5%, 33 cl		50:-
<b>Cider</b>		
Tosterups cider, torr engelsk typ, 3,6 %, 36,5 cl		80:-
<b>Alkoholritt</b>		
San Pellegrino, mineralvatten, 50 cl		49:-
Ragnhilds äppelmust, Brantevik		45:-
Tosterups äpplemust, 37,5 cl		55:-
Tosterups Verjus, syrliga äpplen, 37,5 cl		70:-
Färna Odlingar, Ben Conan svarta vinbär		55:-
Beskows Vy – Äpple & Humle, 25 cl		75:-
Beskows Vy – Äpple & slånbar, 25 cl		75:-
Jakobs Creek, Unvined vitt alkoholfritt vin	65:-	230:-
<b>Läsk</b>		
Cola Cola, Zero, Fanta, San Pellegrino (citron eller blodapelsin), 33 cl		35:-



## Drinkar

### Gin & Tonic (4 cl)

Gurka, Hendricks, gurka, lime, svart peppar, Indian Tonic 135:-  
Timut, Österlengin, apelsinzest, timutpeppar, Valencian Tonic

### Spritzer (3 cl + Prosecco)

Karl-Fredrik, S:t Germain, fläderlikör, Prosecco 130:-  
Aperol Spritzer, Aperol, Prosecco, apelsin 130:-

### Drinkar (4-6 cl)

Dry Martini 140:-  
Negroni  
Cosmopolitan  
Sex on the Beach  
Hamngårdens Sour – vodka, gin eller bourbon  
Hamngårdens Sommar – jordgubbe, fläder, citron

### Kaffedrinkar

Irish Coffee 130:-  
Kaffe Karlsson 130:-

## Avec och sprit

### Whiskey

	<u>Per cl</u>
Lagavullin, Islay, 16 år	35:-
Bowmore, Islay, 12 år	35:-
Glenrothes, 12 år	35:-
Naked Grouse, blended	25:-
Jameson, blended	25:-

### Bourbon - Kentucky

Buffalo Trace	30:-
Blanton Estate	45:-
Michters US 1 small batch	45:-

### Rom

	<u>Per cl</u>
Diplomatico Reserva, Venezuela	40:-
Plantation, Trinidad, 2008	35:-
Ron Jungla, Bodega Suau, Mallorca/Kuba	40:-

## Calvados

Boulard, Grand Solage, Pays d'Auge	35:-
Lemorton, Domfrontais, Jeune	35:-
Lemorton, Domfrontais, 15 år	50:-

## Pommeau

Pommes Feliz, Spritfabriken, Sverige	30:-
Äppelfrost, Sövde musteri, Sverige	30:-

## Cognac

Renault Carte Noir XO	40:-
-----------------------	------

## Brandy

Brandy SUAU 15, Mallorca	<u>Per cl</u> 35:-
--------------------------	-----------------------

## Grappa

Poli, PO di Moscato, Italien	35:-
Lorenzo Inga, Selection Barbera	35:-
Il Poggione Grappa Brunello	40:-
Recchia, Grappa di Amarone (fatlagrad)	40:-

## Likör

Cointreau	25:-
Amaretto Di Saronno, mandellikör	25:-
St Germain, fläderlikör	25:-
Baileys Irish cream, whiskeylikör	25:-

## Snaps

Karlsfälts Aquavit, Piratens Besk, Aquavit, Gammeldansk, Jägermeister	25:-
---	------

## Kaffe & The

Kaffe ☼	30:-
Espresso	30:-
Dubbel Espresso, Latte, Cappucino	40:-
The Dammann	35:-

# Vår filosofi

Vi älskar god mat & bra service!

Vårt främsta mål är att du ska trivas hos oss på Hamngården.

Vi serverar så mycket Skånska produkter vi kan – men tar inspiration från smaker från hela världen.

Vi serverar vin vi gillar och vin som passar till maten vi serverar. Men, ett gott vin också kan få vara - kort och gott - ett gott vin att njuta oavsett om det är en perfekt matchning till maten!

Vi har en ambition att ständigt utveckla vårt dryckesutbud, säg gärna till om du saknar något.

Tveka inte att säga vad du tycker oavsett om du är nöjd eller missnöjd – vi finns här för din skull!

## Välkommen!