

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV Jaume Serra Cava Brut Nature <i>Penedès, Spanien – Macabeo, Parellada, Xarel-lo</i>	125
NV Deutz Brut Classic <i>Champagne, Frankrike – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	195

VITT

2025 Mediterranico Pinot Grigio <i>Sicilien, Italien – Pinot Grigio</i>	120
2025 Leitz Out Riesling Trocken <i>Rheingau, Tyskland – Riesling</i>	135
2025 Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen <i>Wachau, Österrike – Grüner Veltliner</i>	155
2025 Scrimaglio Gavi del Comune di Gavi <i>Piemonte, Italien – Cortese</i>	160
2023 Perron de Mypont Bourgogne Chardonnay <i>Bourgogne, Frankrike – Chardonnay</i>	190

RÖTT

2025 Mediterranico Nero d'Avola <i>Sicilien, Italien – Nero d'Avola</i>	120
2023 Scrimaglio Piemonte Rosso <i>Piemonte, Italien – Barbera, Dolcetto, Nebbiolo</i>	155
2023 Perron de Mypont Bourgogne Pinot Noir <i>Bourgogne, Frankrike – Pinot Noir</i>	190
2024 Olivier Ravoire Côtes du Rhône Rouge 'Banderet' <i>Rhône, Frankrike – Grenache, Syrah</i>	150
2017 Château de Rochemorin Rouge <i>Bordeaux, Frankrike – Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	210

ROSÉ

2025 Rabl Zweigelt Rosé <i>Niederösterreich, Österrike – Zweigelt</i>	140
---	-----



DRYCKESLISTA

FATÖL

Peroni Nastro Azurro <i>20cl / 40cl</i>	50 / 90
Pilsner Urquell <i>20cl / 40cl</i>	50 / 90
Veckans öl från Snausarve <i>20cl / 40cl</i>	60 / 110

FLASKA & BURK

Boulard Cidre Biologique Brut <i>33cl</i>	75
Original Long Drink Gin Grapefruit <i>33cl</i>	65
Peroni Nastro Azurro Glutenfri <i>33cl</i>	65

DRINKAR

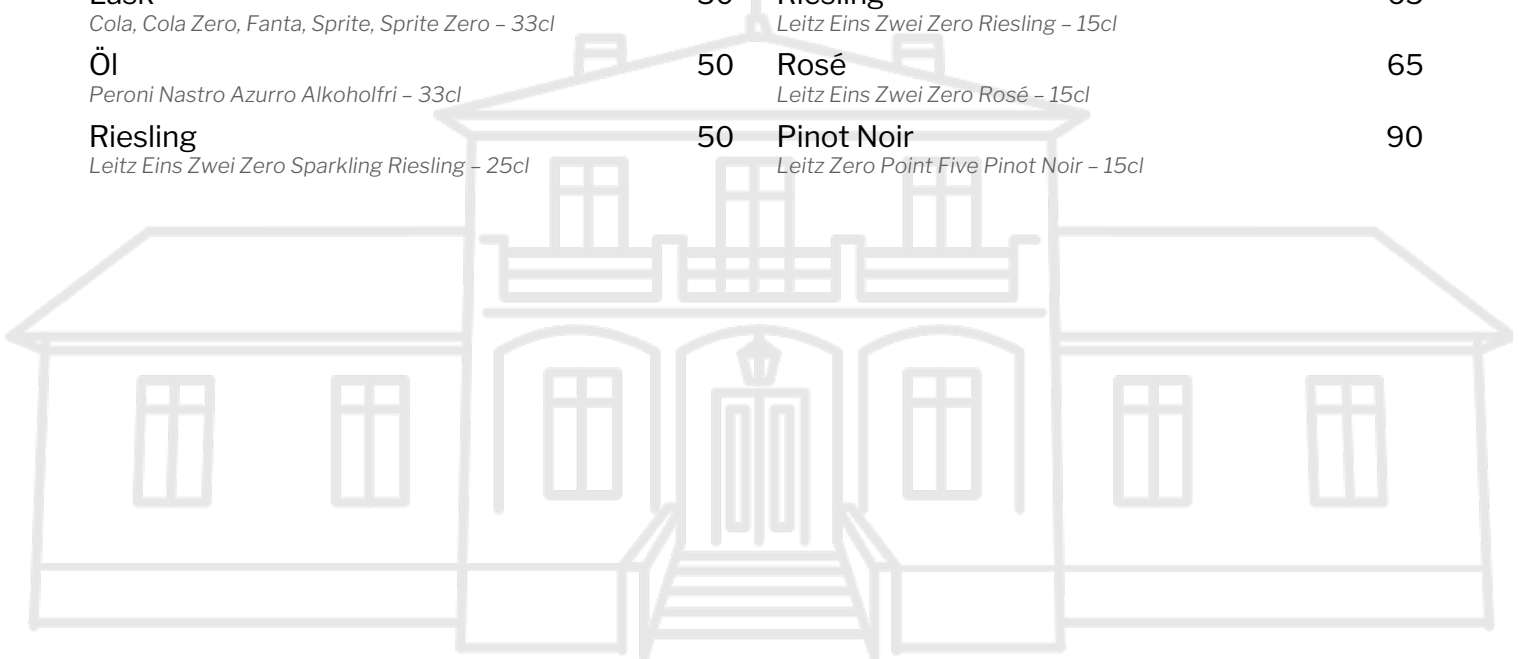
Hallon Negroni <i>Halloninfuserad Negroni på Grå Gåsens egna Gotland Botanical Gin</i>	165
Grå Gåsens Gin & Tonic <i>Gin & Tonic signerat barfotalyx på Grå Gåsens vis</i>	165
Grape Paloma <i>Paloma med tequila, rosa grapefrukt, salt och lime</i>	165

ALKOHOLFRITT – KOLSYRAT

Äpple <i>Tosterup Alkoholfri Cider – 37,5cl</i>	60
Citron <i>Törst Real Lemon Läskedryck – 33cl</i>	45
Fläder <i>Törst Real Elderflower Läskedryck – 33cl</i>	45
Hallon <i>Törst Real Raspberry Läskedryck – 33cl</i>	45
Läsk <i>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Sprite Zero – 33cl</i>	30
Öl <i>Peroni Nastro Azurro Alkoholfri – 33cl</i>	50
Riesling <i>Leitz Eins Zwei Zero Sparkling Riesling – 25cl</i>	50

ALKOHOLFRITT – STILLA

Äpple <i>Tosterup Verjus – 37,5cl</i>	60
Lingon <i>Apolinaire Äppelmust Lingon, Lime – 25cl</i>	50
Svartvinbär <i>Apolinaire Äppelmust Svarta vinbär, Lime, Fänkål – 25cl</i>	50
Blåbär <i>Apolinaire Äppelmust Blåbär, Citron, Dragon – 25cl</i>	50
Riesling <i>Leitz Eins Zwei Zero Riesling – 15cl</i>	65
Rosé <i>Leitz Eins Zwei Zero Rosé – 15cl</i>	65
Pinot Noir <i>Leitz Zero Point Five Pinot Noir – 15cl</i>	90



KÄLLARLISTA

MOUSSERANDE

FRANKRIKE

2015 Deutz Amour de Deutz, <i>Champagne</i>	3500
NV Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Extra Brut, <i>Champagne</i>	1000
NV Diebolt-Vallois Tradition Extra Brut, <i>Champagne</i>	950
NV Arnaud Combier Crémant de Bourgogne, <i>Bourgogne</i>	780

ENGLAND

MV Nyetimber Classic Cuvée, <i>West Sussex & Hampshire</i>	1050
MV Nyetimber Rosé, <i>West Sussex & Hampshire</i>	1350

VITT

TYSKLAND

2025 Leitz Kirchenpfad Riesling Kabinett, <i>Rheingau</i>	700
2023 Leitz Berg Kaisersteinfels Terrassen, <i>Rheingau</i>	1350

ÖSTERRIKE

2024 Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Terrassen, <i>Wachau</i>	950
2024 Domäne Wachau Weissenkirchen Riesling Smaragd, <i>Wachau</i>	950

FRANKRIKE

2024 Julien Meyer Mer & Coquillages, <i>Alsace</i>	800
2025 Domaine des Grandes Perrières Sancerre Blanc, <i>Loire</i>	900
2024 Laroche Chablis, <i>Chablis</i>	950
2023 Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes, <i>Chablis</i>	1300
2022 Pattes Loup AOC Mise Tardive AOC, <i>Chablis</i>	1200
2023 Vincent Girardin Saint Romain Blanc Vieilles Vignes, <i>Bourgogne</i>	1200
2023 Domaine Chavy-Chouet Maranges Blanc Les Murées, <i>Bourgogne</i>	1300
2022 Domaine de Montille Saint-Aubin 1er Cru Les Remilly, <i>Bourgogne</i>	2000

PORTUGAL

2025 Filipa Pato Dinamica, <i>Bairrada</i>	700
--	-----

SVERIGE

2025 Långmyre Vineri Pinta, <i>Gotland</i>	870
--	-----

KÄLLARLISTA

RÖTT

FRANKRIKE

2023 Domaine Chavy-Chouet Maranges Rouges Les Plantes, <i>Bourgogne</i>	1250
2023 Domaine Faiveley Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les-Porêts-Saint-Georges, <i>Bourgogne</i>	2300
2025 Manoir du Carra Beaujolais Nouveau, <i>Beaujolais</i>	620
2023 Manoir du Carra Beaujolais Brouilly, <i>Beaujolais</i>	800
2023 Domaine Jules Desjournays Beaujolais Rouge, <i>Beaujolais</i>	950

ITALIEN

2022 Borgogno Barolo, <i>Piemonte</i>	1500
2020 Vietti Barolo Castiglione, <i>Piemonte</i>	1700
2022 Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico Riserva, <i>Toscana</i>	950
2023 Poggio al Tesoro Il Seggio, <i>Toscana</i>	950
2025 Vino di Anna Palmento Rosso, <i>Sicilien</i>	900

SPANIEN

2022 Bodegas Orben Rioja, <i>Rioja</i>	1050
2023 Finca la Mata, <i>Ribera del Duero</i>	800

ROSÉ

FRANKRIKE

2025 Franck Millet Sancerre Rosé, <i>Loire</i>	900
2025 Maison Jean Jean Rosé d'Ete, <i>Provence</i>	550

SVERIGE

2025 Långmyre Vineri Come May, <i>Gotland</i>	700
---	-----

ORANGE

ÖSTERRIKE

2025 Schödl Family Safari, <i>Weinviertel</i>	800
---	-----

