VI VILL ATT VÅRA gäster ska gå från *Gastrologik* med känslan av att de har upplevt något helt nytt. Upplevelsen är i centrum och därför är alla delar av besöket lika viktiga och kvalitetsnivån på vinerna håller samma höjd som maten.

Alla viner på vår vinlista är handplockade av oss och är sådana som vi själva gillar. Prisnivån varierar men tanken är att den ska tillåta dig som gäst att prova ett vin som du kanske vanligtvis inte dricker.

Utbudet av glasviner står ej utskrivet eftersom det varierar från dag till dag beroende på vad som serveras. Vissa av våra champagner och vita viner har vi "källarsvala" och kan behöva kylas ett par minuter inför servering.

Önskar ni ha tips på vilket typ av vin som passar till just kvällens meny är det bara att fråga någon av oss i servicen. Vi finns här för er upplevelses skull.

CHAMPAGNE

CAUROY-LÈS-HERMONVILLE

N.V.	Francis Boulard *Blanc de Blancs Vieilles Vignes*		990:-

REIMS

2006	Louis Roederer *Brut Vintage Rosé*	*	1500:-
2004	Louis Roederer *Cristal*	*	2720:-
2002	Louis Roederer *Cristal Rosé*	*	5675:-
2004	Thiénot *Vintage*		1090:-
2005	Thiénot *Vintage*		1090:-
1996	Veuve Clicquot *La Grande Dame*	*	2525:-

GUEUX

N.V.	La Closerie *Les Beguines*		1200:-

LUDES

N.V.	Bèrêche et Fils *Rive Gauche 2010*		1090:-
N.V.	Bèrêche et Fils *Reflet d'Antan*		1300:-

AMBONNAY

N.V.	Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru		1150:-

AŸ

N.V.	Deutz *Rosé*		890:-
2007	Deutz *Blanc de Blancs* MAGNUM		2500:-
2007	Deutz *Blanc de Blancs*		1250:-
2008	Deutz *Blanc de Blancs*		1250:-
2003	Deutz *Amour de Deutz*	*	1750:-
2005	Deutz *Amour de Deutz*	*	1750:-
1998	Deutz *Cuvée William Deutz*	*	2500:-
1999	Deutz *Cuvée William Deutz*	*	2500:-
2002	Deutz *Cuvée William Deutz*	*	2600:-
1999	Deutz *Cuvée William Deutz Rosé*	*	2700:-
1996	Deutz *Cuvée William Deutz Rosé*	*	3500:-

VILLEDOMMANGE

2005	Simon Mazzini *Le Favorite Blanc de Blancs*		1090:-

ÉPERNAY

2004	de Venoge *Brut Blanc de Blancs*		1090:-
2000	Pol Roger *Cuvée Sir Winston Churchill*	*	2100:-
1995	Moët & Chandon *Dom Perignon Oenoteque*	*	3800:-

CHAVOT

N.V	Laherte Fréres *Les 7*		1200:-

LE MESNIL SUR OGER

2006	André Jacqaurt *Brut Experience Blanc de Blancs*		1090:-
N.V.	Guy Charlemagne *Réserve Brut Blanc de Blancs* MAGNUM		2000:-
N.V.	Guy Charlemagne *Réserve Brut Blanc de Blancs*		910:-
2006	Guy Charlemagne *Cuveé Charlemange Grand Cru Blanc de Blancs*		1090:-
2008	Guy Charlemagne *Cuveé Charlemange Grand Cru Blanc de Blancs*		1090:-
2003	Guy Charlemagne *Mésnillesime Grand Cru*	*	1140:-
2004	Guy Charlemagne *Mésnillesime Grand Cru*	*	1300:-
1999	Delamotte *Blanc de Blancs*	*	1060:-
N.V.	Krug *Grand Cuvée*	*	2175:-

CELLES-SUR-OURCE

2005	Inflorescence *La Parcelle*		1400:-
2010	Inflorescence *Côte de Val Vilaine*		1000:-
2006	Roses de Jeanne *La Bolorée*		1400:-
2008	Roses de Jeanne *La Bolorée*		1500:-

CROUTTES-SUR-MARNE

2002	Francoise Bedel *L'Âme de la Terre*		1090:-

VITT VIN

TYSKLAND

MOSEL

2011	Egon Müller *Schartzhofberger Riesling Kabinett*	*	1050:-
2009	Egon Müller *Schartzhofberger Riesling Spätlese*	*	1440:-
2010	Egon Müller *Schartzhofberger Riesling Spätlese*	*	1440:-
2011	Egon Müller *Schartzhofberger Riesling Spätlese*	*	1500:-

RHEINGAU

2012	Georg Breuer *Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling* MAGNUM	*	1950:-
2012	Georg Breuer *Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling*	*	1100:-
2012	Georg Breuer *Rüdesheimer Berg Rottland Riesling*	*	920:-
2009	Georg Breuer *Rauenthaler Nonnenberg Riesling* MAGNUM	*	1540:-
2011	Georg Breuer *Rauenthaler Nonnenberg Riesling*	*	1050:-
2012	Georg Breuer *Rauenthaler Nonnenberg Riesling*	*	1050:-
2009	Leitz *Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Alte Reben*		950:-
2010	Prinz von Hessen *Johannisberger Klaus Riesling EG*		900:-

PFALZ

2012	Dr. Bürklin-Wolf *Gerümpel*	700:-
2013	Dr. Bürklin-Wolf *Gerümpel*	780:-
2013	A. Christmann *Königsbach*	790:-
2007	Georg Mosbacher *Kieselberg Riesling* GG MAGNUM	1300:-
2007	Georg Mosbacher *Freundstück Riesling* GG MAGNUM	1270:-
2012	Ökonomierat Rebholz *Im Sonnenschein Riesling GG*	1100:-

RHEINHESSEN

2013	Wittmann *Westhofener*	850:-

FRANKRIKE

ALSACE

2009	Trimbach *Riesling Cuvée Frédéric Emile*		995:-
2006	Trimbach *Riesling Clos St-Hune*	*	2300:-
2013	Albert Mann *Riesling Cuvée Albert*		750:-

BORDEAUX

Pessac Leognan

2001	Château Laville Haut-Brion	*	1800:-
2007	Les Palentiers de Chateau Haut-Brion	*	1200:-
2006	Château Haut Brion	*	6565:-

BOURGOGNE

Chablis

2010	Domaine EARL George *Beauregards 1er Cru*		850:-
2010	Jean-Claude Bessin *La Fourchaume 1er Cru*		950:-
2009	Philippe Pacalet *Vau Ligneau 1er Cru*		1250:-
2012	Vincent Dauvissat		990:-
2012	Vincent Dauvissat *Vaillons 1er Cru*		1290:-
2010	Christian Moreau *Valmur Grand Cru*	*	1050:-
2011	Christian Moreau *Les Clos Grand Cru*	*	1050:-
2012	Domaine Francois Raveneau		1190:-
2012	Domaine Francois Raveneau *Blanchot Grand Cru*		1890:-

Bourgogne Aligoté

2006	Domaine D'Auvenay *Bourgogne Aligoté Sous Chatlet*	*	1550:-
2008	Domaine Leroy *Bourgogne Aligoté*	*	1240:-
2012	Arnaud Ente *Bourgogne Aligoté*		890:-

Bourgogne Blanc

2011	Domaine Jean Grivot		990:-
2011	Antoine Jobard		800:-
2012	Antoine Jobard		850:-
2009	Domaine Roulot	*	900:-
2010	Domaine Roulot	*	850:-
2010	Domaine Leflaive	*	950:-

Hautes-Côtes de Nuits

2011	Domaine Anne Gros *Cuvée Marine*		850:-

Pernand-Vergelesses

2008	Maison Louis Jadot *Corton-Charlemagne Grand Cru*	*	1650:-
2008	Bonneau du Martray *Corton-Charlemagne Grand Cru*	*	1725:-
2009	Bonneau du Martray *Corton-Charlemagne Grand Cru*	*	1750:-
2011	Domaine Denis Père et Fils *Corton-Charlemagne Grand Cru*		1400:-

Meursault

2012	Antoine Jobard *Les Tillets*	*	1190:-
2010	Antoine Jobard *Genevrieres 1er Cru*	*	1350:-
2008	Arnaud Ente		1190:-
2010	Arnaud Ente		1200:-
2011	Arnaud Ente		1390-
2012	Arnaud Ente		1450:-
2010	Arnaud Ente *Clos des Ambres*	*	1300:-
2011	Arnaud Ente *Clos des Ambres*	*	1400:-
2012	Arnaud Ente *Clos des Ambres*	*	1500:-
2007	Arnaud Ente *La Sève du Clos*	*	1750:-
2008	Arnaud Ente *La Sève du Clos*	*	1650:-
2011	Arnaud Ente *La Sève du Clos*	*	1750:-
2009	Arnaud Ente *La Goutte d'Or 1er Cru*	*	1540:-
2008	Arnaud Ente *Les Petits Charrons*	*	1600:-
2004	Martelet de Cherisey *La Genelotte 1er Cru*		1400:-
2008	Martelet de Cherisey *La Genelotte 1er Cru*		1150:-
2008	Domaine Roulot *Les Tessons "Clos de Mon Plaisir"*	*	1925:-
2010	Domaine Roulot *Les Tessons "Clos de Mon Plaisir"*	*	2000:-
2008	Domaine Roulot *Les Bouchères 1er Cru*	*	1800:-
2010	Domaine Roulot *Les Bouchères 1er Cru*	*	2100:-
2013	Domaine Latour-Giraud *Cuvée Charles Maxime*		1090:-

Puligny-Montrachet

2008	Arnaud Ente *Les Referts 1er Cru*	*	1650:-
2009	Arnaud Ente *Les Referts 1er Cru*	*	1540:-
2008	Martelet de Cherisey *Hameau de Blagny 1er Cru*		1150:-
2007	Martelet de Cherisey *Hameau de Blagny 1er Cru MAGNUM*		2700:-
2010	Domaine Leflaive	*	1200:-
2010	Domaine Leflaive *Le Clavoillon 1er Cru*	*	1700:-
2011	Domaine Leflaive *Le Clavoillon 1er Cru*	*	1600:-
2012	Bachelet-Monnot		1090:-
2012	Bachelet-Monnot *Les Referts 1er Cru*		1390:-

Chassagne-Montrachet

2012	Domaine Michel Niellon		1000:-
2010	Domaine Michel Niellon *Clost St. Jean 1er Cru*	*	1200:-
2012	Domaine Michel Niellon *Clost St. Jean 1er Cru*		1300:-
2008	Domaine Amiot Guy et Fils *La Maltroie 1er Cru*		1150:-
2008	Domaine Ramonet *Boudriotte 1er Cru*		1200:-
2010	Domaine Ramonet *Boudriotte 1er Cru*		1225:-
2008	Domaine Ramonet *Morgeot 1er Cru*		1200:-
2010	Domaine Ramonet *Morgeot 1er Cru*		1225:-
2008	Domaine Gagnard-Delagrange		910:-
2005	Domaine Morey-Coffinet *Batard-Montrachet Grand Gru*	*	3750:-
2008	Lucien Le Moine *Batard-Montrachet Grand Gru*	*	4600:-
2009	Domaine Leflaive *Batard-Montrachet Grand Gru*	*	5560:-
2011	Thomas Morey *Batard-Montrachet Grand Gru*	*	3100:-

Maranges

2012	Bachelet-Monnot *La Fussière 1er Cru*		990:-

Saint-Romain

2012	Domaine de Chassorney *Combe Bazin*		950:-

Rully

2007	Vincent Dureuil-Janthial *Maizières*		750:-

Givry

2007	Domaine Joblot *Pied de Chaume*		750:-

Pouilly-Fuissé

2011	Domaine Thibert		790:-
2011	Domaine Thibert *Vignes de Côte*		950:-
2010	Domaine Thibert *Les Champs*		995:-

Macon

2010	Domaine Valette *Mâcon-Chaintré*		600:-
2010	Domaine Leflaive *Mâcon-Verzé*		750:-

Viré-Clessé

2005	Domaine Valette		850:-

JURA

1996	Chateau D'Arlay *Vin Jaune*		1475:-
2003	Chateau D'Arlay *Vin Jaune*		925:-
2011	Domaine Tissot *La Mailloche*		800:-

LOIRE

Pouilly-Fumé

2011	Didier Dagueneau *Blanc de Fumé de Pouilly*	*	1150:-
2011	Didier Dagueneau *Pur Sang*	*	1300:-
2010	Didier Dagueneau *Silex*	*	1400:-
2011	Didier Dagueneau *Silex*	*	1400:-

USA

Napa Valley

2012	Stag's Leap Wine Cellars *Sauvignon Blanc*		850:-
2012	Stag's Leap Wine Cellars *Karia Chardonnay*		995:-
2012	Shafer *Red Shoulder Ranch Chardonnay*		1170:-

RÖTT VIN

FRANKRIKE

BORDEAUX

Pauillac			
2009	Château Batailley *5ème Grand Cru Classé*		1100:-
Saint-Emilion			
2000	Château Canon *1er Grand Cru Classé*	*	2000:-
1999	Château Tertre Roteboeuf *Grand Cru*	*	3050:-
2001	Château Tertre Roteboeuf *Grand Cru*	*	3250:-
2003	Château Tertre Roteboeuf *Grand Cru*	*	2900:-
2006	Château Tertre Roteboeuf *Grand Cru*	*	3000:-
2007	Château Tertre Roteboeuf *Grand Cru*	*	3200:-
2008	Château Tertre Roteboeuf *Grand Cru*	*	3100:-
2009	Château Tertre Roteboeuf *Grand Cru*	*	4000:-
Saint-Estèphe			
2002	Cos d'Estournel	*	2500:-
Saint-Julien			
1996	Château Leoville-Barton	*	2600:-
Pomerol			
2011	Château Certan De May		1300:-
2007	Vieux-Château-Certan	*	1750:-
2011	Vieux-Château-Certan	*	1995:-
2007	Château Trotanoy	*	1650:-
1999	Château Hosanna	*	2100:-
2005	Château Moulinet Lasserre MAGNUM		1300:-
2011	Hospitalet de Gazin		1090:-
1998	Château Gazin	*	1650:-
2007	Château Gazin	*	1350:-

Pessac Leognan

2003	Château Pape Clément	*	2000:-

Côtes de Francs

2005	Château Le Puy *Barthélemy*		1500:-
2008	Château Le Puy *Barthélemy*		1400:-

Côtes de Bourg

2008	Château Roc de Cambes		1500:-
2009	Château Roc de Cambes	*	1550:-

Côtes de Castillon

2009	Domaine de L'Aurage		950:-

Saint-Foy

2008	Château Martet		920:-

BOURGOGNE

Bourgogne Rouge

2012	Domaine Michel Magnien		800:-
2011	Domaine de L'Arlot *Clos de Chapeau*		850:-
2012	Philippe Pacalet *Vieilles Vignes*		950:-

Gevery Chambertin

2008	Domaine Prieuré Roch *Chambertin Clos de Bèze Grand Cru*	*	2800:-
2009	Taupenot Merme *Mazoyeres-Chambertin Grand Cru*	*	1800:-
2007	Pierre Damoy *Chambertin Clos de Bèze Grand Cru*	*	2900:-
2011	Domaine Armand Rousseau *Charmes-Chambertin Grand Cru*	*	3200:-

Morey-Saint-Denis

2011	Dujac *1er Cru*		1450:-

Chambolle Musigny

2008	Francois Bertheau *Les Amoureuses 1er Cru*	*	1970:-
2009	Francois Bertheau *Bonnes Mares Grand Cru*	*	2390:-
2009	Robert Groffier *Les Amoureuses 1er Cru*	*	2125:-
2010	Robert Groffier *Les Amoureuses 1er Cru*	*	2400:-
2011	Robert Groffier *Les Amoureuses 1er Cru*	*	2500:-
2008	Robert Groffier *Bonnes Mares Grand Cru*	*	2800:-
2010	Domaine Anne Gros *La Combe D'Orveau*	*	1250:-

Vougeot			
2007	Domaine Prieuré Roch *Clos Vougeot Grand Cru*	*	2240:-
2008	Domaine Prieuré Roch *Clos Vougeot Grand Cru*	*	2050:-
2005	Domaine Leroy *Clos de Vougeot Grand Cru*	*	5300:-
Flagey Échézeaux			
1996	Mugneret-Gibourg *Échézeaux Grand Cru*	*	2990:-
2011	Domaine Anne Gros *Échézeaux "Les Loachausses" Grand Cru*	*	1800:-
2009	Comte Liger-Belair *Échézeaux Grand Cru*	*	4950:-
2010	Comte Liger-Belair *Échézeaux Grand Cru*	*	5250:-
2009	Domaine de la Romanée Conti *Échézeaux Grand Cru*	*	4500:-
2010	Domaine de la Romanée Conti *Échézeaux Grand Cru*	*	4900:-
2011	Domaine de la Romanée Conti *Échézeaux Grand Cru*	*	5000:-
2008	Domaine de la Romanée Conti *Grands Échézeaux Grand Cru*	*	5000:-
2009	Domaine de la Romanée Conti *Grands Échézeaux Grand Cru*	*	6500:-
2010	Domaine de la Romanée Conti *Grands Échézeaux Grand Cru*	*	6900:-
2011	Domaine de la Romanée Conti *Grands Échézeaux Grand Cru*	*	6900:-
Vosne-Romanée			
2011	Domaine Anne Gros *Les Barreaux*	*	1300:-
2011	Doamaine Hudelot-Noellat		1200:-
2011	Doamaine Hudelot-Noellat *Les Malconsorts 1er Cru*	*	2800:-
2007	Domaine de la Romanée Conti *Richebourg Grand Cru*	*	6000:-
2008	Domaine de la Romanée Conti *Richebourg Grand Cru*	*	6300:-
2009	Domaine de la Romanée Conti *Richebourg Grand Cru*	*	7900:-
2010	Domaine de la Romanée Conti *Richebourg Grand Cru*	*	8500:-
2011	Domaine de la Romanée Conti *Richebourg Grand Cru*	*	9000:-
2007	Domaine de la Romanée Conti *Romanée St Vivant Grand Cru*	*	6200:-
2009	Domaine de la Romanée Conti *Romanée St Vivant Grand Cru*	*	7900:-
2010	Domaine de la Romanée Conti *Romanée St Vivant Grand Cru*	*	8400:-
2010	Domaine de la Romanée Conti *Romanée St Vivant Grand Cru*	*	9000:-
2010	Domaine de la Romanée Conti *La Tache Grand Cru*	*	13500:-
2011	Domaine de la Romanée Conti *La Tache Grand Cru*	*	11500:-
2009	Domaine Méo-Camuzet *Au Cros Parantoux 1er Cru*	*	7000:-
2009	Domaine Méo-Camuzet *Richebourg Grand Cru*	*	10500:-

2010	Comte Liger-Belair *La Colombiere*	*	1750:-
2011	Comte Liger-Belair *La Colombiere*	*	1750:-
2012	Comte Liger-Belair *La Colombiere*	*	1790:-
2011	Comte Liger-Belair *Les Petits Monts 1er Cru*	*	2200:-
2012	Comte Liger-Belair *Les Petits Monts 1er Cru*	*	2350:-
2006	Comte Liger-Belair *La Romanée Grand Cru*	*	9500:-
2007	Comte Liger-Belair *La Romanée Grand Cru*	*	9500:-
2008	Comte Liger-Belair *La Romanée Grand Cru*	*	9500:-
2009	Comte Liger-Belair *La Romanée Grand Cru*	*	10300:-
2007	Sylvain Cathiard *Aux Malconsorts 1er Cru*	*	2125:-
2008	Domaine Michel Gros *Clos des Réas 1er Cru*	*	1600:-
2009	Domaine Michel Gros *Clos des Réas 1er Cru*	*	1700:-
2001	Domaine Michel Gros *Aux Brûlées 1er Cru*	*	1700:-
2009	Domaine Jean Grivot	*	1250:-
2011	Domaine Georges Mugneret-Gibourg	*	1350:-
Nuits Saint George			
2011	Anne Gros *Les Damodes*	*	1150:-
2008	Comte Liger-Belair *Les Cras 1er Cru*	*	1800:-
2009	Comte Liger-Belair *Les Cras 1er Cru*	*	1900:-
2010	Comte Liger-Belair *Les Cras 1er Cru*	*	1900:-
2011	Comte Liger-Belair *Les Cras 1er Cru*	*	1900:-
2012	Comte Liger-Belair *Les Cras 1er Cru*	*	1950:-
2007	Henri Gouges *Clos des Porrets Saint-Georges 1er Cru*		1100:-
2007	Henri Gouges *Les Vaucrains 1er Cru*	*	1275:-
2007	Henri Gouges *Les Saint-Geroges 1er Cru*	*	1500:-
2011	Domaine de L'Arlot *Clos des Forêts 1er Cru*	*	1350:-
2007	Domaine Prieuré Roch *1er Cru Vielles Vignes*	*	1575:-
2008	Domaine Georges Mugneret-Gibourg *Les Chaignots 1er Cru*	*	1350:-
2011	Domaine Georges Mugneret-Gibourg *Les Chaignots 1er Cru*	*	1800:-
2010	Domaine Jacques-Frédéric Mugnier *Clos de la Maréchale 1er Cru*	*	1300:-
2007	Domaine Leroy *Aux Lavières*	*	4400:-
Sauvigny-Les-Beaune			
2011	Domaine Anne Gros *Les Hauts Jarrons 1er Cru*	*	1200:-
2007	Domaine Leroy *Les Narbantons 1er Cru*	*	4600:-

Pernand-Vergelesses

2010	Domaine de la Romanée Conti *Corton Grand Cru*	*	3900:-
2011	Domaine de la Romanée Conti *Corton Grand Cru*	*	4200:-
2011	Domaine Denis Père et Fils *Corton Grand Cru*		1200:-

Morgon

2012	Marcel Lapierre		850:-

NORRA RHÔNE

Côte Rôtie

2011	Domaine Jamet		1500:-
2007	Domaine Michel et Stephane Ogier *Lancemant*	*	2125:-
2007	Domaine Michel et Stephane Ogier *Lancemant* MAGNUM	*	4250:-
2010	Domaine Mathilde et Yves Gangloff *La Barbarine*	*	1250:-
2011	Domaine Mathilde et Yves Gangloff *La Barbarine*	*	1350:-
2010	Domaine Mathilde et Yves Gangloff *La Sereine Noir*	*	1500:-
2011	Domaine Mathilde et Yves Gangloff *La Sereine Noir*	*	1600:-
2010	E. Guigal *Château d'Ampuis*	*	1890:-
2007	E. Guigal *La Mouline*	*	3800:-
2007	E. Guigal *La Landonne*	*	3800:-
2007	E. Guigal *La Turque*	*	3800:-

Saint-Joseph

2012	Pierre Gonon		900:-
2012	Pierre Gonon MAGNUM		1500:-

Crozes-Hermitage

2012	Alain Graillot		750:-
2012	Domaine du Colombier *Cuvée Gaby*		850:-

Cornas

2012	Vincent Paris *Granite 60*		900:-
2011	Auguste Clape *Renaissance*		1100:-
2011	Auguste Clape		1500:-
2012	Auguste Clape	*	1550:-

SÖDRA RHÔNE

Vin de France

N.V.	Henri Bonneau *Les Rouliers*		900:-

Côtes du Rhône

2013	Auguste Clape		950:-
2011	Domaine Michel et Stephane Ogier *La Rosine Syrah*		890:-
1999	Château de Fonsalette	*	1600:-
2003	Château de Fonsalette	*	1300:-
2004	Château de Fonsalette	*	1500:-
2005	Château de Fonsalette	*	1400:-
2006	Château de Fonsalette	*	1500:-
2007	Château de Fonsalette	*	1500:-
2008	Château de Fonsalette	*	1400:-

Vacqeuyras

2006	Château des Tours		900:-
2007	Château des Tours		900:-

Châteauneuf du Pape

2011	Domaine Bois De Boursan		990:-
1998	Pignan	*	2200:-
2001	Pignan	*	2100:-
2004	Pignan	*	2200:-
2005	Pignan	*	2100:-
2006	Pignan	*	2100:-
2007	Pignan	*	1850:-
2008	Pignan	*	1800:-
2000	Rayas	*	2800:-
2001	Rayas	*	2600:-
2003	Rayas	*	2200:-
2004	Rayas	*	2800:-
2005	Rayas	*	2600:-
2006	Rayas	*	2500:-
2007	Rayas	*	2500:-
2008	Rayas	*	2500:-

2004	Henri Bonneau *Cuvée Marie Beurrier*	*	2400:-
2005	Henri Bonneau *Cuvée Marie Beurrier*	*	2500:-
2006	Henri Bonneau *Cuvée Marie Beurrier*	*	2600:-
2004	Henri Bonneau *Réserve des Célestins*	*	2900:-
2005	Henri Bonneau *Réserve des Célestins*	*	3400:-
2006	Henri Bonneau *Réserve des Célestins*	*	2700:-
2007	Henri Bonneau *Réserve des Célestins*	*	2900:-
2008	Henri Bonneau *Réserve des Célestins*	*	2800:-

ITALIEN

PIEMONTE

Langhe

2000	Gaja *Conteisa*	*	2000:-
1998	Gaja *Sperss*	*	3200:-
1999	Gaja *Sperss*	*	3000:-
2001	Gaja *Sperss*	*	2600:-
2004	Gaja *Sperss*	*	2200:-
2008	Gaja *Sperss*	*	2100:-

Barbera d'Alba

2011	Cavallotto *Vigna del Cuculo*		990:-
2010	Guiseppe Mascarello		1050:-

Barbaresco

2004	Cigliuti *Serraboella* MAGNUM	*	2990:-
2006	Albino Rocca *Brich Ronchi Riserva*	*	1600:-
2008	Rivella Serafino *Montestefano*		1350:-
2009	Gaja	*	2000:-

Barolo

2010	Brovia *Brea Vigna Ca' Mia*		1290:-
2006	Paolo Conterno *Ginestra Riserva*		1500:-
2005	Massolino *Vigna Rionda Riserva*	*	1450:-
2008	Guiseppe Mascarello *Monprivato*	*	1400:-
2008	Fratelli Revello *Rocche dell' Annunziata*	*	1550:-
2004	Brovia *Villero*		1600:-
2001	Azelia *Voghera Brea*	*	1650:-
2003	Luciano Sandrone *Cannubi Boschis*	*	1750:-
2008	Giacomo Fenocchio *Cannubi*		1100:-
2008	Giacomo Fenocchio *Bussia*		1100:-

2008	Giacomo Fenocchio *Bussia Riserva*		1300:-
2005	Cappellano *Pie Rupestris*		1650:-
2008	Cappellano *Pie Rupestris*		1400:-
2009	Cappellano *Pie Rupestris*		1350:-
2004	Cavalotto *Vignolo*	*	2100:-
2006	Cavalotto *Vignolo*	*	1800:-
2004	Cavalotto *Bricco Boschis San Guiseppe*	*	2400:-
2006	Cavalotto *Bricco Boschis San Guiseppe*	*	1900:-

SPANIEN

TORO

2010	Numanthia		850:-

USA

KALIFORNIEN

Napa Valley

2006	Spring Mountain *Elivette*	*	1700:-
2008	Au Sommet	*	4500:-
2008	Ovid	*	3100:-
2008	Hundred Acre *Kayli Morgan*	*	4600:-
2008	Hundred Acre *Ark*	*	4600:-
2008	Shafer *Hillside Select*	*	3000:-
2009	Shafer *Hillside Select*	*	3000:-

Santa Ynez Valley

2011	Black Sheep Finds *Genuine Risk*		800:-

Russian River Valley

2010	Radio Coteau *Timbervine Syrah*	*	1200:-

Santa Lucia Highlands

2011	Morgan *Twelve Clones Pinot Noir*		1000:-

Santa Barbara County

2010	Black Sheep Finds *Hocus Pocus Syrah*		800:-
2011	Black Sheep Finds *Hocus Pocus Syrah*		800:-
2012	Au Bon Climat *Pinot Noir*		790:-
2009	Au Bon Climat *Knox Alexander Pinot Noir*		1100:-

Santa Cruz Mountains

2010		Ridge *Estate Cabernet Sauvignon*		1000:-
2011		Ridge *Estate Cabernet Sauvignon*		1090:-
2008		Ridge *Monte Bello*	*	2500:-

SÖTT VIN

FRANKRIKE

RASTEAU

2010	500 ml	Domaine du Trapadis *Vin Doux Naturel*		750:-
2011	500 ml	Domaine du Trapadis *Vin Doux Naturel*		750:-

Roussillon

1998		Domaine Gardiés *Rivesaltes Ambré*		750:-

PORTUGAL

DOURO

N.V.	750 ml	Ramos Pinto *Tawny 20 Years*		1350:-
1988	750 ml	Nieport *Colheita*		1050:-
1995	750 ml	Fonseca Guimaraens *Vintage Port*		910:-

UNGERN

TOKAJI

2001	500 ml	Kiralyudvar *Esszencia*	*	5620:-

TYSKLAND

MOSEL

2013	375 ml	Schloss Lieser *Braunberger Juffer Sonnenuhr Risling Auslese*		950:-
2009	750 ml	Egon Müller *Schartzhofberger Riesling Auslese*	*	3500:-
2010	750 ml	Egon Müller *Schartzhofberger Riesling Auslese*	*	3500:-

ÖL

SVERIGE

500 ml	Dugges *Brandmästare Andréns Törstsläckare 2,8%*	65:-
330 ml	Omnipollo *Mazarin APA* 5,6%	85:-
330 ml	Bohemian *Lager 5,2%*	75:-
300 ml	Stockholm Brewing *Saison d'Etre 5,0%*	65:-
330 ml	Stockholm Brewing *IPA 6,0%*	85:-
330 ml	Stockholm Brewing *Hop Hound 4,7%*	75:-
330 ml	Stockholm Brewing *Besserweisser 5,0%*	85:-
330 ml	Stockholm Brewing *Droporter 5,3%*	85:-
330 ml	Nausta *IPA 6,5%*	85:-
330 ml	Nausta *Stout 6,5%*	85:-

DANMARK

375 ml	ToØl *Brown Paper Bag Imperial Lager 8,5%*	165:-

SKOTTLAND

330 ml	Williams Brothers *Profanity Stout* 8,0%	75:-

CIDER

Frankrike

750 ml	Eric Bordelet *Poiré Granit* 3,5%	500:-

ALKOHOLFRITT

Glas	Stenheda Äppelmust	40:-
200 ml	Blue Ganjal	75:-
200 ml	Red Ganjal	75:-
200 ml	Fentimans Tonic Water	25:-
330 ml	Akka *Sparkling Water*	45:-
330 ml	Mikkeller *Drink'in the sun 0,3%*	65:-

Vill ni ha ytterligare förslag på alkoholfritt fråga gärna vad vi erbjuder för dagen.

KAFFE & THE

BRYGGKAFFE I CHEMEX

Kenya AA	1-2 pers.	90:-
Kenya	3-4 pers.	175:-
	5-6 pers.	245:-
Ethiopia Gedeo	1-2 pers.	90:-
Etiopien	3-4 pers.	175:-
	5-6 pers.	245:-

ESPRESSO

Espressoblenden består av 50 % Etiopien Negussie
30 % Sumatra Lintung
20 % Nicaragua SHB

Blandningen har vi tagit fram tillsammans med kafferosteriet Johan & Nyström och serveras endast på Gastrologik

Espresso	30:-
Dubbel espresso	40:-
Enkel macchiato	30:-
Dubbel macchiato	40:-
Americano	40:-
Cappuccino	35:-

THE

Komponera din egen blandning från vår thelåda med färska och torkade örter	40:-

AVEC

		kr/cl
CALVADOS		
	Adrien Camut *12 Ans*	40:-
	Adrien Camut Réserve de Semainville	75:-
	Louis de Lauriston *Hors d'Age*	50:-
COGNAC		
	A.E. Dor *XO*	45:-
	A.E. Dor *Vieille Reserve NO. 6*	60:-
	Normandin Mercier *Vieille Fine Champagne*	40:-
ARMAGNAC		
	Tariquet *VSOP*	30:-
	Tariquet *15 ans*	40:-
	Laberdolive *1989*	55:-
EAU DE VIE		
	Jos Nusbaumer *Framboise Sauvage*	35:-
	Jos Nusbaumer Poire *William Rouge*	40:-
FINE		
	Domaine de la Romanée Conti *Fine de Bourgogne 1993*	140:-
	Domaine de L'Arlot *Vieille Fine de Bourgogne*	45:-
BRANDY		
	German-Robin *Shareholders' Reserve*	35:-
	Ximenez-Spinola *Brandy de Jerez*	45:-

GRAPPA

Gaja *Grappa di Brunello di Montalcino*	30:-
Gaja *Grappa di Barolo*	30:-
Castellare di Castellina *Grappa di Sangioveto*	45:-

TRESTERBRAND

Uwe Schiefer *Vom Cuveé Conrad*	45:-

ROM

Karukera Rhum Vieux, *Guadeloupe*	45:-
Ron Cortavio, *Perú*	45:-

SKOTSK WHISKY

Glenmorangie *Nectar d'or*	35:-
Benromach *10 Years Old Speyside*	25:-
Mortlach *21 Years Old Speyside*	60:-
Ardbeg *Uigeadail*	45:-

AMERIKANSK WHISKEY

Sazerac *Straight Rye*	35:-
Pappy Van Winkle *Family Reserve 20 Years*	45:-
Thomas H. Handy *Straight Rye*	50:-
Buffalo Trace *White Dog Wheated Mash*	25:-

GIN

Hernö *Juniper Cask*	35:-