

Dryckesmeny – Swedish refreshments menu

VITT VIN

GRACE KOSHU	98:-/GLA S	438:-/FLAS KA
-------------	---------------	------------------

URSPRUNG: Japan. Ungdomlig, nyanserad doft med finstämda toner av grape, vita blommor och citrongräs. Torr, mycket frisk, elegant, fruktig smak med inslag av gröna äpplen, citrus och mineral.

PASSAR TILL: Grace Koshu lyfter fram smakerna i eleganta rätter av fisk och skaldjur och passar naturligtvis också utmärkt till japanska rätter som sushi.

JACOB'S CREEK WAH	85:-/GL AS	375:-/FLAS KA
-------------------	---------------	------------------

Mamoru Sugiyama är 4:e generationen av sushikockar i familjen och ägare till topprestaurangen Ginza Sushi Kou Honten. Restaurangen ligger i det fashionabla Ginzadistriktet i Tokyo och innehar en av de åtråvärda stjärnorna från Guide Michelin.

URSPRUNG: AUSTRALIEN. Aromatisk fruktig doft av päron, persika, krusbär och citrus

Smak Kryddig med mjuka inslag av päron, persika och citrus. En fräsch, fyllig känsla med balanserad eftersmak.

PASSAR TILL: Sushi, sashimi och det japanska köket är sedan många år omåttligt populärt över hela världen för sina rena, distinkta och naturliga smaker. Smaker som kräver lite extra eftertänksamhet att matcha mot vin. Jacob's Creek Wah är gjord på druvor från Adelaide Hills speciellt för att passa perfekt till sojasås, dashi (en buljong som utgör ett fundament i den japanska matlagningen) men framför allt till sushi. Här har de fokuserat på de smaker i vinet som balanserar det söta, syrliga och salta ihop med texturen i det japanska köket.

Moselland Organic (Riesling) – Ekologiskt	89:-/GL AS	395:-/FLAS KA
---	---------------	------------------

URSPRUNG: Tyskland, halvtorr. Moselland Organic Riesling har en delikat doft och smak av honung, päron och mandarin.

PASSAR TILL: Att 1+1=3 blir den varse som kombinerar Organic Riesling till maträtter med asiatiska inslag. Varför inte ta steget fullt ut och imponera på dina gäster med hemlagade kycklingdumplings. Passar naturligtvis också utmärkt till japanska rätter som sushi och TEPPANYAKI.

DRUVA: Riesling, Elbling och Müller-thurgau

REGION: Mosel-Saar-Ruwer

RÖTT VIN

JACOB'S CREEK WAH	85:-/GL AS	375:-/FLAS KA
-------------------	---------------	------------------

URSPRUNG: AUSTRALIEN. Mörka körsbär samt kryddiga toner. Smak Ett smakrikt, medelfylligt rött vin, generös och fruktig karaktär av röda bär ihop med fina, delikata tanniner och ett rent avslut.

PASSAR TILL: Jacob's Creek Wah är designat och speciellt framtaget av den berömda japanske kocken Toru Hasimoto för att passa till det japanska köket som ofta har en liten sötma i sina maträtter. Speciellt

framtaget för att passa till köträtter i det japanska köket som t ex saftigt grillad yakitorikyckling eller biff Teppanyaki.

Sun Gate Zinfandel	79:-/GL AS	365:-/FLAS KA
--------------------	---------------	------------------

URSPRUNG: USA. Generös fruktig smak med inslag av viol, björnbär, blåbär och vanilj.

PASSAR TILL: Speciellt framtaget för att passa till köträtter i det japanska köket som t ex saftigt grillad yakitorikyckling, biff Yakiniku,

Friterade räka och friterad kyckling på japanskvis passa också bra till.

panyaki.

Stoneleigh Rapaura Pinot Noir - FINE WINES		595:-/FLAS KA
--	--	------------------

URSPRUNG: New Zeeland, kryddigt ock mustigt vin, nyanserad och komplex smak med fatkaraktär och inslag av mörka plommon, björnbär,svarta hallon, kanel,nejlika och ceder.

PASSAR TILL: TEPPANYAKI. Passar naturligtvis också utmärkt till japanska rätter Gyoza, Sashimi, Tempura och Karaage.

MOUSSERANDE VIN

PROSECCO LA Robínía Extra Dry 75cl	328:-/FLAS KA
PROSECCO Spumante Extra Dry 37,5cl	188:-/FLAS KA
PROSECCO Zonin Brut 20cl	65:-/FLASK A

FLASKÖL

CARLSBERG EXPORT 33CL	55:-
SORACHI Ace 7,2% 35CL	69:-
ASAHI Extra Dry 50CL	78:-
ASAHI BLACK Mörk 33CL	76:-
KIRIN 33CL	69:-
SAPPORO 33CL	69:-
Temple Garden Yuzu Ale, 6%33CL	79:-

Nest

GINGER ALE 8% 33CL	79:-
DAI DAI IPA 6,2% 33CL	79:-
ESPRESSO STOUT 7% 33CL	79:-
RED RICE ALE 7% 33CL	79:-
NEST NIPPONIA ALE (Japansk SORACHI Ace) 8% 55CL	119:-



SAKE


(Sake (japanska: 酒) är den västerländska beteckningen på enjapansk alkoholhaltig dryck som bryggs av polerat ris. På japanska heter drycken nihonshu (japanska: 日本酒?, Nihonshū); ordet sake används på japanska om all alkoholhaltig dryck.

Sake går att likna vid ett vin, men tillverkningsmetoden liknar mer ölbrygging.






Kvalitetsgrader





Sake delas in i enklare futsū-shu (普通酒) och finare tokutei meishōshu (特定名称酒). Den senare klassificeras i fyra grader:

- Honjōzō-shu (本醸造酒), med ett uns alkohol tillsatt
- Junmai-shu (純米酒), utan tillsatt alkohol och med 40% av risets vikt bortpolerat.
- Ginjō-shu (吟醸酒), utan tillsatt alkohol och med 50% av risets vikt bortpolerat.
- Daiginjō-shu (大吟醸酒), utan tillsatt alkohol och med 60% av risets vikt bortpolerat.)

 <p>Fukuju 72cl</p>	<p>95:-/KRUK A</p>	<p>685:-/FLASK A</p>
--	------------------------	--------------------------

<p>Gassan No Yuki 72cl</p> 	<p>95:-/KRUK A</p>	<p>685:-/FLASK A</p>
<p>Kozaemon Miyamanishiki 72cl</p> 	<p>95:-/KRUK A</p>	<p>685:-/FLASK A</p>
<p>Kozaemon Kabosu (citrus) 50cl</p> 	<p>99:-/KRUK A</p>	<p>699:-/FLASK A</p>
<p>Kozaemon Ymahai 72cl</p> 	<p>105:-/KRU KA</p>	<p>725:-/FLASK A</p>
<p>Masumi Karakuchi Gold 180cl</p> 		<p>780:-/FLASK A</p>

 <p>Taru 72cl</p>	<p>90:-/KRU A</p>	<p>675:-/FLASK A</p>
 <p>Asamurasaki 72cl</p>	<p>105:-/KRU KA</p>	<p>725:-/FLASK A</p>
 <p>Kurakagmi 72cl</p>	<p>195:-/KRU KA</p>	<p>1295:-/FLAS KA</p>
 <p>Kioke Shikomi 72cl</p>	<p>125:-/KRU KA</p>	<p>765:-/FLASK A</p>
 <p>Born Ginsen 72cl</p>	<p>109:-/KRU KA</p>	<p>729:-/FLASK A</p>

<p>Awasaki (Sparkling Sake) 30cl</p> 		<p>385:-/FLASK A</p>
<p>Hou Hou Shu (Sparkling Sake) 30cl</p> 		<p>385:-/FLASK A</p>
<p>UMESHU</p>		
<p>Kishu Monogatari / ST 72cl</p> 	<p>109:-/KRU KA</p>	<p>729:-/FLASK A</p>
<p>SHOCHU</p>		
<p>Kai (Imo) 25%, 72cl</p> 	<p>129:-/KRU KA</p>	<p>779:-/FLASK A</p>

 <p data-bbox="212 438 672 468">Taru Kichi Ganbo (Kome, Fat) 40%, 72cl</p>	<p data-bbox="1073 201 1198 270">195:-/KRU KA</p>	<p data-bbox="1253 201 1401 270">1295:-/FLAS KA</p>
---	---	---

<p data-bbox="212 625 298 655">CIDER</p>		
<p data-bbox="212 722 716 751">CIDER SOMERSBY PÄRON, ÄPPLE 33CL</p>	<p data-bbox="1328 722 1377 751">50:-</p>	
<p data-bbox="212 825 597 854">CIDER SOMERSBY ROSÉ 33CL</p>	<p data-bbox="1328 825 1377 854">52:-</p>	
<p data-bbox="212 917 526 947">LÄSK, VATTEN, LÄTTÖL</p>		
<p data-bbox="212 1016 911 1045">COCA COLA, PEPSI MAX, ZINGO, 7UP, TROCADERO 33cl</p>	<p data-bbox="1328 1016 1377 1045">25:-</p>	
<p data-bbox="212 1119 521 1148">RAMLÖSA, LÄTTÖL 33CL</p>	<p data-bbox="1328 1119 1377 1148">25:-</p>	
<p data-bbox="212 1222 553 1251">JAPANSKA KULA LÄSK 20cl</p>	<p data-bbox="1328 1222 1377 1251">39:-</p>	
<p data-bbox="212 1325 797 1354">CALPIS (Japansk mjölksyra läsk utan kolsyra) 20cl</p>	<p data-bbox="1328 1325 1377 1354">28:-</p>	
<p data-bbox="212 1421 326 1451">MER 33cl</p>	<p data-bbox="1328 1421 1377 1451">25:-</p>	
<p data-bbox="212 1509 418 1539">ALKOHOLFRITT</p>		
<p data-bbox="212 1598 472 1627">ÖL CARLSBERG 33cl</p>	<p data-bbox="1328 1598 1377 1627">35:-</p>	
<p data-bbox="212 1701 505 1730">CIDER SOMERSBY 33cl</p>	<p data-bbox="1328 1701 1377 1730">35:-</p>	

EN AVEC EFTER MATEN?

LIKÖR

BAILEYS, XANTE 25:-/CL

WHISKY

NIKKA WHISKY ALL MALT (vatted malt) 35:-/CL

Mjuk, söt, chokladtonad doft med framträdande vaniljsötma. Lätt, elegant smak i mer trevlig än karaktärsfull stil som är tveklöst väldestillerad och djupt sammansatt.

NIKKA WHISKY THE BARREL 51,4%, 45:-/CL

Denna whisky har en distinkt personlighet som präglas av fasthet, djup smak och en rikt växande arom. Doft: Nötig med rika inslag av sherry, fatvanilj och exotiska frukter. Smak: Krämig, nästan fet och oljig, med inslag av russin, nougat och Nutella. Ovanpå detta en kvardröjande kryddighet med ton av ingefära och nejlikor. En japansk upplevelse, en whisky som är lättdrucken och mungod med en lätt rökighet.

(GULD, Sthlm Beer & Whisky Festival okt/nov 2010 GULD, Sthlm Beer & Whisky Festival 2012 dessutom utsedd till Festivalens Bästa Whisky alla kategorier, Sthlm Beer & Whisky Festival 2012 GULD vid International Spirit Challenge, London 2013. Dina Viner FYND!, 91 poäng juni 2013.)

NIKKA PURE MALT BLACK 50:-/CL

Dov, fatig doft av russin och plommon. Intressant, mjuk smak med diskret vaniljsötma och kryddighet.

(SILVER Stockholm Beer & Whisky Festival 2010)

ROM

RYOMA (Rhum Japanese) 48:-/CL