



MUSSERENDE

glass / flaske

Moillard Crémant de Bourgogne, Burgund, Frankrike
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay
Grønt eple og sitrus med et snev av ristet brioche

165,- / 890,-

André Clouet Champagne Grand Cru (375ml)
Pinot Noir
Rødt eple, honning og ristede mandler

820,-

HVITVIN

glass / flaske

Philipp Kuhn, Pfalz, Tyskland
Riesling
Fersken og lime med steinete mineralitet

170,- / 850,-

Moillard Chablis, Burgund, Frankrike
Chardonnay
Grønt eple med kritt-mineralitet

950,-

Robert Mondavi, California, USA
Chardonnay
Eple og pære med vanilje fra fatlagring

190,- / 950,-

Moscato D'Asti, Piemonte, Italia
Moscato Bianco
Fersken og fløyelsblomst, søt og lett musserende

865,-

Roblin Sancerre, Loiredalen, Frankrike
Sauvignon Blanc
Sitrus og grapefrukt med flintaktig mineralitet

840,-



RØDVIN

glass / flaske

Fenocchio Barbera D'Alba
Piemonte, Italia
Barbera Mørke kirsebær og fiol

165,- / 829,-

Robert Mondavi, Pinot Noir, California, USA
Tempranillo (Tinto Fino)
Bjørnebær og vanilje fra fatlagring

155,- / 815,-

Aster Crianza, Ribera del Duero, Spania
Tempranillo (Tinto Fino)
Bjørnebær og vanilje fra fatlagring

899,-

Speri Valpolicella Classico, Veneto, Italia
Corvina, Rondinella, Molinara
Kirsebær og fiol, lett og saftig

999,-

ROSÉ

glass / flaske

Chateau Gassier Rosé, Côtes de Provence, Frankrike
Grenache, Cinsault, Syrah
Rolle Jordbær og fersken, lett og rund

799,-

Dom. de Montrose Rosé, Languedoc, Frankrike
Grenache, Cinsault
Røde bær og sitrus, blek og elegant

165,- / 795,-

Åpningstider

Lunsj: Mandag - Søndag 10-16

Middag: mogensavmons.no/gruppebooking/

Bar: Torsdag - Søndag 16-21

