



MUSSERENDE

glass / flaske

Moillard Crémant de Bourgogne, 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, 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	

