

ØLKARTET

[VIN] Bjørvika

VÅRT UTVALG AV ØL

ØL PÅ FAT

San Miguel 0,4L	110,-
Spania Alk. 4,5%	
Schous Pilsner 0,4L	135,-
Norge – Oslo Alk. 4,5%	
Beavertown IPA 0,4L	145,-
England – London Alk. 6,7%	

ØL PÅ FLASKE

IPA, Pale Ale, Red Ale og Saison

Frydenlund Juicy IPA 0,5	165,-
Norge – Oslo Alk. 4,6%	
Brooklyn Brewery East IPA 0,355	175,-
USA – Brooklyn Alk. 6,9%	
Grimbergen Blonde 0,33	185,-
Belgia Alk. 6,7%	

Barley Wine

L`Ultima Luna Riserva 2011 0,33	195,-
Italia Alk. 13,0%	

ØL PÅ FLASKE

Pilsner

Miller Genuine Draft 0,33	135,-
USA - Milwaukee Alk. 4,7%	
Staropramen 0,33	145,-
Tsjekkia - Prague Alk. 5,0%	
Grosch Pilsner 0,33	155,-
Nederland Alk. 5,0%	

Lager

Brooklyn Crisp Lager 0,33	135,-
USA – Brooklyn Alk. 4,6%	
Estrella Damm Daura 0,33	145,-
Spania (Glutenfritt) Alk. 5,4%	

Alle øl kan inneholde gluten

ØLKARTET

[VIN] Bjørvika

VÅRT UTVALG AV ØL

ØL PÅ FLASKE

Hveteøl

Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 155,-

Frankrike – Alsace Alk. 5,0%

Paulaner Dunkel-Weissbier 0,50 185,-

Tyskland – München Alk. 5,3%

Klosterøl

Chimay Trappist Red 0,33 195,-

Belgia – Kloster Scourmont Alk. 7,0%

Chimay Trappist Blue 0,33 215,-

Belgia – Kloster Scourmont Alk. 9,0%

Westmalle Trappist Tripel 0,33 235,-

Belgia – Kloster van Westmalle Alk. 9,5%

Orval Trappist 0,33 235,-

Belgia – Kloster Orval Alk. 6,9%

Rochefort 10 Trappist 0,33 275,-

Belgia – Kloster Notre-Dame de St-Rémy
Alk. 11,3%

ØL PÅ FLASKE

Porter & Stout

Lervig Toasted Maple Stout 0,33 195,-

Norge – Stavanger Alk. 12,0%

Lervig Coconuts Stout 0,33 195,-

Norge – Stavanger Alk. 12,5%

ALKOHOLFRI ØL

Erdinger 0,33 85,-

Brooklyn Special Effects 0,35 85,-

Alle øl kan inneholde gluten

Velkommen til

[VIN] Bjørvika

- Stedet for gode vin- (og brennevin) opplevelser –

www.vin-bjorvika.no

@vinbjorvika

#vinbjorvika

AKEVITT

Akevitten får sin karakteristiske smak fra krydder som destilleres sammen med sprit og vann.

Destillatet blandes så med sprit og destillert vann før det legges på fat. Da er alkoholstyrken 60 volumprosent. Dersom akevitten ikke skal fatmodnes, lagres blandingen på store ståltanker før tapping.

I følge EUs regelverk **skal dill eller karve være hovedkrydderet.** Annet krydder som benyttes er f.eks. anis, stjerneanis, fennikel, kardemomme, vanilje, koriander, sitronskall og pors.

Norge Agder	Arvesølvet Akevitt Modnet 22 måneder på gamle Oloroso sherryfat. Sammensatt, rund og karvepreget med god fylde, innslag av anis, sitrus, litt vanilje og fat.	155,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 40%
Sverige Sundsvall	O.P. Anderson Petronella Akevitt Fatlagret i 6 måneder på 100 år gamle eikefat. <i>Blandes med juice fra økologiske epler</i> Kryddret på smak med epler, karve, anis og dill. Rund.	155,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 40%
Norge Mjøsa	Gammel Opland Akevitt Modnet 24 måneder på gamle Oloroso sherryfat. <i>Basert på originaloppskrift fra 1872.</i> Fokusert, nokså avrundet og fyldig. Nyansert preg av karve, koriander, sitrus og vaniljetoner fra sherryfatet.	165,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 40%
Norge Viken	Løiten Linie Akevitt Modnet på gamle eikefat i 16 måneder. <i>Fatene passerer ekvator to ganger før akevitten tappes på flaske.</i> Karvepreget og sammensatt med god fylde, innslag av anis, sitrus, fat og vanilje. God lengde.	165,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 41,5%

AKEVITT

Akevitten får sin karakteristiske smak fra krydder som destilleres sammen med sprit og vann.

Destillatet blandes så med sprit og destillert vann før det legges på fat. Da er alkoholstyrken 60 volumprosent. Dersom akevitten ikke skal fatmodnes, lagres blandingen på store ståltanker før tapping.

I følge EUs regelverk skal **dill eller karve være hovedkrydder**. Annet krydder som benyttes er f.eks. anis, stjerneanis, fennikel, kardemomme, vanilje, koriander, sitronskall og pors.

Island Reykjavík	Brennivín Icelandic Aquavit Lagd på bl.a. karve fra den islandske naturen. Ikke fatlagret. Mild, nyansert. Frisk avslutning med tydelig preg av karve og rugbrød.	175,- 4 cl Blank farge Alkohol: 40%
Norge Oslo	Gullmunn Akevitt Fleur de Lis Lagret i 8 måneder på gamle bourbon fat. <i>Karve, stjerneanis, kryddernellik, lyngblomst, mjødur, irisrot.</i> Fyltig med godt integrerte krydder- og fatter. Lang.	215,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 38%
Norge Lier	Egge Gård Akevitt Eple og Villkarve Lagres på franske eikefat tidligere brukt til eplebrennevin. <i>Liereple og villkarve fra Lågendalen.</i> Preg av eple, villkarve, fat og karamell. God fylde og fin lengde.	215,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 40%

GIN

- FAKTA -

Hva er gin?

Gin stammer fra brennevinet «genever» fra Nederland og har sine røtter tilbake til 1600-tallet.

Enkelt forklart er gin **en nøytral sprit smaksatt med einebær**, og det er nettopp einebærene som gir gin sin unike karakter. Det er faktisk lovfestet at gin må inneholde einebær!

I tillegg til einebær brukes gjerne **sitronskall, appelsinskall, eller limeskall.**

Koriander, kvann, anis og lakrisrot er også andre vanlige ingredienser.

Spriten som brukes i gin er gjerne laget av druer, korn eller poteter.

En del amerikanske produsenter bruker sprit laget på mais, men det mest vanlige er å benytte korn.

Proessen for å lage gin

- De 2 mest populære destillasjonsmetodene -

Tradisjonell destillasjon

Ginen blir produsert ved å **destillere de ulike ingrediensene sammen med spriten**.

1. Einebær, fruktskall, urter etc legges i spriten og trekker i opptil ett døgn eller mer
2. Væsken destilleres på destillasjonsapparat (spriten blir da re-destillert)
3. Vann tilsettes etter destillering for å oppnå ønsket alkoholnivå og ginen tappes

NEUTRAL, OFTEN
GRAIN SPIRIT



REDISTILLED IN COPPER
POT OR COLUMN STILL



GIN



BOTANICALS PLACED
INTO BASE SPIRIT

BLENDED & BOTTLED

Noen velger også å destillere de ulike ingrediensene hver for seg, for så å blande dem sammen før tapping.

Damp-infusjon destillasjon

Ginen blir produsert ved å **la dampen fra destillatet passere ulike nivåer i destillasjonsapparatet hvor ingrediensene ligger.**

1. Einebær, fruktskall, urter etc legges i kurver i destillasjonsapparatet på ulike nivåer
2. Spriten redestilleres og «damper» urtene og fruktene
3. Vann tilsettes etter destillering for å oppnå ønsket alkoholnivå og ginen tappes

NEUTRAL, OFTEN
GRAIN SPIRIT



VAPOUR RISES, INFUSES
WITH BOTANICALS



GIN



BOTANICALS PUT INTO
BASKET INSIDE STILL

BLENDED & BOTTLED

Gin produsert på denne metoden har ofte mer subtile og elegante smaker.

Noen ginprodusenter benytter begge metodene og blander disse sammen når ginen tappes på flaske.

GIN & TONIC

- LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

England London	Gordon's London Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 14 ulike urter og einebær. Sval, myk og relativt lett og litt fruktig med preg av einerbær, krydder og sitrus. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	175,-  Kornbasert Alkohol: 37,5%
Frankrike Charente-Maritime - Ars	Citadelle Gin De France Tradisjonell destillasjonsmetode. 19 ulike urter og einebær. Fyldig einerbærsmak med sitrus og kardemomme. Preg av pepper og andre kraftige krydder. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	185,-  Kornbasert Alkohol: 44%
Norge Viken - Nittedal	Skagerrak Nordic Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Nordiske urter og tang. Sammensatt, krydret og sval med tydelig preg av einerbær, sitrus og hint av barnål og salt. <i>Serveres med tonic og tørket eple.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	195,-  Kornbasert Alkohol: 45%
England London	Opihr Oriental Spiced London Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Einer og orientalske krydder. Marokkansk koriander, Indisk svart pepper og Cubeb bær fra Indonesia. Tørr, kraftig og rund på smak. Koriander, einerbær, sitrus og knust svart pepper. <i>Serveres med tonic og grapefrukt.</i> Anbefalt tonic: <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	195,-  Kornbasert Alkohol: 42,5%

GIN & TONIC

- LONDON DRY GIN -





London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

Norge Oslo	Vidda Tørr Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Norske urter og einebær. <i>Lyng, einer, blåbær og granskudd m.m fra norsk natur.</i> Gin med god fylde og sammensatt preg av einer, blomst, urter og krydder. <i>Serves med tonic, blåbær og tørket bergamott.</i>	195,-
	Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	 Potetbasert Alkohol: 43%
England London	Star of Bombay London Dry Gin Damp-infusjonsmetode. Blanding av 12 urter. <i>Samme stil som Bombay Sapphire + Bergamottskall og Ambelmoskus-frø</i> Gin med god fylde og preg av einerbær, bergamott, sitrus og lakris. Lett krydderpreg. <i>Serves med tonic og tørket bergamott.</i>	195,-
	Anbefalt tonic: <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	 Kornbasert Alkohol: 47,5%
Italia Piemonte	Elena Gin London Dry Damp-infusjonsmetode. Lokale urter fra Piemonte. <i>Lages av vinprodusenten Vietti.</i> Rik og intens på smak med botaniske urter, einebær, sitrus og krydder. Rund og fyldig. <i>Serves med tonic og appelsinskall.</i>	225,-
	Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	 Kornbasert Alkohol: 42%
England London	Hayman`s London Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Blanding av 10 urter. <i>Angelicarot, Einebær, Kardemomme, Sitrus, Lakris, Appelsin mm.</i> Einebærpreget på duft med sitrus og krydder. Fin fylde med pepper, sitrus, einebær, krydder og lakris. <i>Serves med tonic og sitronskive.</i>	225,-
	Anbefalt tonic: <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	 Kornbasert Alkohol: 41,2%

GIN & TONIC

- LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

<p>Norge Agder - Grimstad</p>	<p>Resept XVII Prophylactic Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Kraftig og intens! <i>Mandarinskall fra Kina, bourbonvanilje fra Madagaskar mm.</i> Intens, kraftig og varm med einer, koriander og anis. God fylde med sitrus og blomster. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i></p>	<p>225,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 46%</p>
<p>Australia Yarra Valley</p>	<p>Four Pillars Rare Gin Tradisjonell metode, hvor appelsinene dampes. <i>Urter fra Asia og sitruspreg fra Middelhavet gir sitt preg til ginen.</i> Sitrus, appelsin og einebær dominerer på smak med hint av middelhavsurter. Fin fylde og kraft. <i>Serveres med tonic og appelsin.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	<p>225,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 41,8%</p>
<p>England Cotswold</p>	<p>Cotswolds Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Blanding av 9 urter. <i>Einebær, lavendel, kvann, laubær, lime, grapefrukt, kardemomme mm.</i> Einebær med frisk grapefrukt, hint av tørrhet fra kvann, med eucalyptus noter, lime og lavendel. Elegant. <i>Serveres med tonic og tørket grapefrukt.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 46%</p>
<p>Skottland Highland</p>	<p>Isle of Raasay Hebridean Gin Blandig av tradisjonell metode og damp-infusjonsmetode. <i>Einebær fra Raasay, rabarbrarot, sitron og appelsinskall, koriander m.fl.</i> Tydelig sitruspreget gin med einebær, krydder og fin fylde. Hint av rabarbra. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 46%</p>

GIN & TONIC

- LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron. **Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr** og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

England London	Sipsmith London Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Lagd på 10 ulike urter. Smak av einebær, sitrus, appelsinmarmelade og lett sødmepreg. Rund og behagelig med friske urter. <i>Serveres med tonic, appelsinskall og rosmarin.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic</i>	245,-  Kornbasert Alkohol: 41,6%
Tyskland Lossburg	Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Lagd på 47 ulike urter. Rik og kompleks på smak med sitrus, hyllebær, blomster og et stort spekter av ulike urter. <i>Serveres med tonic og appelsinskall</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	245,-  Kornbasert Alkohol: 47%
Belgia Lauwe	Copperhead London Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 5 ulike urter. <i>Einebær, kardemomme, korianderfrø, appelsinskall og kvann.</i> Sitrus, kardemomme, einebær, varme kryddertoner. Rund og behagelig. <i>Serveres med tonic, appelsinskall og kanelstang.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	255,-  Kornbasert Alkohol: 40%
Frankrike Burgund - Meursault	L'O de JO - London Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 16 ulike urter. <i>Alle urtene destilleres hver for seg. Lagret 5 mnd før flasketapping.</i> Rik og intens med sitrus og einebærpreg. Kardemomme, krydder og urter. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	265,-  Sukkerbete Alkohol: 40%

GIN & TONIC

- LONDON DRY GIN -

London Dry gin er en destillert gin som gjerne har en fremtredende smak av einebær og sitron.

Begrepet Dry gin refererer til at ginen er tørr og oppstod rundt 1830 når man startet å destillere gin med nye destillasjonsapparat. Fordi de fleste produsentene med slikt moderne utstyr var lokalisert i London ble det vanlig å referere til dette som London Dry Gin.

Skottland Isle of Harris	Isle of Harris Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 9 ulike urter. <i>Inneholder bl.a. sukkertare som sakes av dykkere rundt øya.</i> Frisk einer og sitrus, vanilje og krydder. Lett sødme med havsalt og pepper i avslutningen. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Water</i>	265,-  Kornbasert Alkohol: 45%
Danmark	Njord Mother Nature Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 21 ulike urter og planter. <i>Woodruff, juniper, sea buckthorn, rowanberry, spruce, angelica og lakrisort er de viktigste ingrediensene.</i> Kremet munnfølelse med urter, einebær og sødme. Kompleks og fyldig. Søte urter, blant annet kvann og lakrisrot. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Water</i>	275,-  Potetbasert Alkohol: 40%
Belgia Lauwe	Copperhead Black Batch Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Tilsatt Ceylon te og hylleblomst i tillegg til de øvrige 5 urtene.</i> Sitrus, kardemomme, einebær, varme kryddertoner, samt hylleblomstsødme og lett tepreg. Rund og behagelig. <i>Serveres med tonic, sitronskall og rosmarin.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	295,-  Kornbasert Alkohol: 42%

GIN & TONIC

- PLYMOUTH DRY GIN & OLD TOM -

Old Tom er ginstilen som var populær før de moderne destillasjonsapparatene. Her får man gjerne mer sødme og lakris på smak, og stilmessig er man et sted mellom en genever og en London Dry.

Plymouth Dry Gin er laget på eksakt samme måte som en London Dry Gin. Hovedforskjellen er at Plymouth gin er mindre tørr, og har en rundere einebærsmak.

Plymouth Dry

England

Plymouth Dry Gin

215,-

Tradisjonell destillasjonsmetode.

Pot Still destillasjon etter batch destillation. Ikke fatlagret.

Kraftig, frisk aroma av einebær med hint av koriander og kardemomme.

Serveres med tonic, sitronskall og einebær.

Anbefalt tonic: *Fever-Tree Mediterranean Tonic Water*



Kornbasert
Alkohol: 41,2%

Old Tom

England

Cotswold

Cotswolds Old Tom

235,-

Tradisjonell destillasjonsmetode.

Basert på Cotswold Dry Gin.

Delikat og parfymert med kandisert appelsin, ingefærkydder og lett sødme.

Serveres alene eller med tonic og appelsinskall.

Anbefalt tonic: *Fentimans Indian Tonic Water*



Kornbasert
Alkohol: 46%

Nord-Irland

Enniskillen

Boatyard Old Tom

255,-

Tradisjonell destillasjonsmetode.

Basert på Boatyard Double gin.

Modnes minimum 4 md. på Pedro Ximenez fat.

Ren og frisk med preg av kandisert sitronskall, vanilje og kanel.

Hint av appelsin. Fruktig med god balanse tørr avslutning.

Serveres alene eller med tonic og tørket eple.

Anbefalt tonic: *Fentimans Indian Tonic Water*



Kornbasert
Alkohol: 46%

Plymouth Gin





Etter flere rettsavgjørelser i 1880-årene ble det slått fast at Plymouth gin måtte være produsert innenfor bymurene i Plymouth. Mest kjent er Blackfairs Distillery, som har holdt til i Plymouth siden 1793 og har produsert sin Plymouth Gin uforandret siden da.

Loven bortfalt i 2015, noe som betyr at betegnelsen «Plymouth Gin» i dag ikke lenger er reservert for gin laget i byen med samme navn, men så langt har ingen andre prøvd å konkurrere med originalen.

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -





En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<p>Norge Agder - Grimstad</p>	<p>Oslo Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Urter fra Oslo-området. <i>Einerbær, koriander, kvann, røsslyng, bjørkeblader, hestehov, karve, hylleblomst, løvetann mfl.</i> Tørr gin med god fylde og nyansert preg av urter, sitrus, einer og blomster. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>195,-</p>  <p><i>Potetbasert</i> Alkohol: 46%</p>
<p>Libanon Simar Jbeil</p>	<p>The Three Brothers Bathtub Gin Cold-Compound metoden. 22 ulike urter. <i>Fatlagret i en kort periode etter destillasjon.</i> Duft av kardemomme, einebær og røde epler. Smak av einebær med godt innslag av kryddertoner. <i>Serveres med tonic og tørket eple.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	<p>195,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 40%</p>
<p>Japan</p>	<p>Roku Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Sakura blomst, yuzu peel, sencha te, sansho pepper, gyokuro te.</i> Sval og myk gin med middels fylde og preg av sitrus, einer og litt anis, god lengde. <i>Serveres med tonic, stjerneanis og bergamot.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i></p>	<p>205,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 43%</p>
<p>Libanon Bekaa Valley</p>	<p>Domaine Des Tourelles Ginbey Tradisjonell destillasjonsmetode. 14 ulike urter fra Libanon. <i>Lagret på leirkrukker etter destillasjon.</i> Middelhavsurter, koriander, einebær og sitrus. Lett krydret med rund og elegant smak. <i>Serveres med tonic, rosmarin og appelsinskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>215,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 40%</p>

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<p>USA Oregon - Portland</p>	<p>Aviation American Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Krydret og floral med anis, grønn pepper og kardemomme. Energisk på smak med en myk avslutning. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i></p>	<p>215,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 42%</p>
<p>England</p>	<p>Ableforth's Bathtub Gin Cold-Compound metoden. Hovedbase med einer og koriander. <i>Basen bli lagret på tank i en uke sammen med 6 ulike urter.</i> Fyldig med smak av einebær og kraftig kryddertoner, mot kardemomme, anis og sitrus. <i>Serveres med tonic og appelsinskive.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>215,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 46%</p>
<p>Norge Vestlandet</p>	<p>Bareksten Botanical Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 23 norske viltvoksende urter. Friskt og rent preg av sitrus, kanel, einer, frukt og krydder. Tørr og kompleks. <i>Serveres med tonic, appelsinskive og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>215,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 46%</p>
<p>Norge Agder - Grimstad</p>	<p>Harahorn Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær. <i>Blåbær fra Nordmarka, rabarbra fra Grimstad, tang fra Stadt mm.</i> Sval, tørr og energisk på smak med god fylde, sitrus, grønne urter, anis, einerbær og krydder. <i>Serveres med tonic, stjerneanis og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i></p>	<p>215,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 46%</p>

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Skottland Shetland	Blackwood's Vintage 2017 Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Årgangsvariasjon. <i>Urter fra Shetland - vassmynte, kvann, bekkeblom, strandnellik, mjødurt</i> Sitrus- og urtepreg med delikat innslag av einebær. Sødmefullt anslag med tydelig sitrus- og lakrispreg i finishen. <i>Serveres med tonic og tørket grapefrukt.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	215,-  Kornbasert Alkohol: 40%
Skottland Girvan	Hendricks Gin Blanding av tradisjonell og damp-infusjonsmetode. 11 urter. Sval og litt fruktig med middels fylde, preg av grønne urter, einerbær, sitrus og agurk. <i>Serveres med tonic, sort pepper og agurkskiver.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	225,-  Kornbasert Alkohol: 41,5%
Canada Ontario - Hamilton	Collective Arts Artisanal Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 13 ulike urter. <i>Einer og koriander, kardemomme, sitrus skall, rosa pepper mm.</i> Bløt og rik på smak med kardemomme, einer og anis. Krydret og med friske sitrusfrukter. <i>Serveres med tonic og stjerneanis.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	225,-  Kornbasert Alkohol: 43,5%
Canada Ontario - Hamilton	Collective Arts Lavendel & Juniper Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 8 ulike urter. <i>Einer og koriander, røsslyng, mandel, bergamott, orris og kamomille.</i> Bløt og rik med lavendel, einer og anis. Krydret og med friske sitrusfrukter. <i>Serveres med tonic og tørket bergamott.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	225,-  Kornbasert Alkohol: 43,5%

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn eier. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Spania Catalonia - La Mancha	Gin Mare Mediterranean Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Ulike middelhavsurter. <i>Lages i et gammelt kapell i en fiskerlandsby utenfor Barcelona!</i> Aromatisk preg av middelhavskrydder, urter, oliven og lavendel. Sitrus, appelsinskall og eier. <i>Serveres med tonic, timian og appelsinskive.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	225,-  Kornbasert Alkohol: 43%
Norge Vestlandet	Bareksten Double Distilled Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 9 norske viltvoksende urter. <i>Dobbeltdestillert - Eiebærene er destillert separat fra de øvrige urtene.</i> Nyansert, sval og eierbærpreget med innslag av sitrus, grønne urter, ville bær og barnåler. <i>Serveres med tonic, appelsinskive og sitronskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	225,-  Potetbasert Alkohol: 43%
Irland	Drumshanbo Gunpowder Irish Gin Tradisjonell- og damp-infusjonsjonsmetode. Frisk sitrus, toner av krydder, kardemomme, anis og te. Lett sødme og pepper på avslutning. <i>Serveres med tonic og tørket appelsin.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	225,-  Kornbasert Alkohol: 43%

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Skottland	McQueen Scottish Gin Citron Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Citron er en av de opprinnelig sitrusfruktene og ikke det samme som sitron. Smaken er dermed en mellomting av mange ulike sitrusfrukter. Myk, sval med sødmefullt preg av ulike sitrusfrukter. Nedtonet preg av einerbærene og litt urter og krydder. Serveres med tonic, pepper og sitronskall.</i>	225,-
	Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	 Kornbasert Alkohol: 40%
Japan Hokkaido	Etsu Handcrafted Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Lagd på lokale urter – bær, te, sitrus og yuzu (japansk sitrusfrukt) Kraftig og lett sødmepreget med god fylde. Pepper og anis, einer, sitrus og krydder, ørlite saltaktig. Serveres med tonic, stjerneanis og appelsinskall.</i>	235,-
	Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	 Sukkerrør Alkohol: 43%
Norge Rogaland	Herbarium New Forest Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Hyllest til den norske naturen - Nyutsprungne granskudd og bjørkeblader, vårblomster, norske einerbær, nåler fra kystfuru og sitrus. Sval og energisk med god fylde, tydelig einerbærpreg, sitrus, grønne urter, barnål og krydder. Serveres med tonic, einebær, sitronskall og tørket appelsin.</i>	235,-
	Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	 Potetbasert Alkohol: 43,5%

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -





En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn eier.
Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<p>Norge Vestlandet - Fedje</p>	<p>Nine Sisters Ocean Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Lagd på lokale urter, bl.a. granskudd og geiterams mm.</i> Bløt og rik med tydelig botanisk preg. Einebær og sitrus, avslutter med urter og bakekrydder. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 46%</p>
<p>Skottland Isle Mull</p>	<p>Tobermory Hebridean Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Spriten er destillert på deres eget destilleri, som også lager whisky.</i> Einebær, søte appelsiner, sitron og koriander Lett preg av maltsødme og krydder. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 43,3%</p>
<p>Norge Agder - Grimstad</p>	<p>Harahorn White Lemon Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Tar utgangspunkt i Harahorn Gin og lagt til ekstra sitronskall, pomerans, grønnynte og peppemynte.</i> Friskt anslag av sitrus, mynte, einebær, lakris og frisk sitron. Lang, sval avslutning. <i>Serveres med tonic, stjerneanis og sitronskive.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 42%</p>

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn eier. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<p>Irland</p>	<p>Drumshanbo Gunpowder Irish Gin Sardinian Citrus Tradisjonell- og damp-infusjonsjonsmetode. <i>Åtte av ingrediensene blir destillert i en svært gammel kobber pot-still. Deretter blir de siste fire ingrediensene damp-infusert.</i> Rik gin med søt og bitter karakter av sitron, hint av appelsin, grapefrukt og gunpowder-te. Pepper og urter på avslutning. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p> <p> Kornbasert Alkohol: 43%</p>
<p>Norge Troms og Finnmark - Lyngen</p>	<p>Bivrost Arctic Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Lagd med smeltevann fra isbreene og lokale ingredienser.</i> Fruktig, tørr og frisk med nyansert preg av eierbær, sitrus og lakris, hint krekling og bringebær. <i>Serveres med tonic, blåbær og appelsinskive.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p> <p> Potetbasert Alkohol: 44%</p>
<p>Norge Vestlandet - Fedje</p>	<p>Nine Sisters Grapefruit Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Lagd på lokale urter, bl.a. granskudd og geiterams mm.</i> Saftig og fruktig anslag med grapefrukt og blomster. Avslutter tørt med tydelig eierbærpreg. <i>Serveres med tonic og grapefrukt.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Thomas Henry Pink Grapefruit Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p> <p> Kornbasert Alkohol: 42%</p>
<p>Italia</p>	<p>Bottega Gin Bacur Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Vann fra Alpene, salvie fra Triveneto og sitroner fra Sicilia.</i> Frisk og lett gin med elegante toner av sitrus, eierbær, urter og salvie. Medium fyldig. <i>Serveres med tonic, lime og eierbær.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p> <p> Kornbasert Alkohol: 40%</p>

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Spania	<p>Blue Velvet Violet Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Kirsbærblomst, koriander, kvann, kardemomme, lilje og erteblomst.</i> <i>Erteblomsten reagerer med syrene i tonicen – resultatet er at ginen blir lilla!</i> Smak av enebær, koriander, angelika rot og kardemomme. <i>Serveres med tonic og sitronskive.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 40%</p>
Frankrike Pays d'Auge	<p>Le Gin de Christian Drouin Tradisjonell destillasjonsmetode. 30 ulike epler og 8 urter. <i>En «eau de vie» fra eplecider skaper basen for ginen.</i> <i>(kan sammenlignes med en calvados uten fatlagring..)</i> Rik og kompleks på smak med grønne friske epler, kardemomme, einebær, sitrus og vanilje. Elegant og rund med lang ettersmak. <i>Serveres med tonic, limeskive og tørket eple.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p>  <p><i>Eplebasert</i> Alkohol: 42%</p>
Skottland Islay	<p>The Botanist Islay Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 31 ulike urter. <i>22 urter fra Islay. Lagd av Bruichladdich Distillery.</i> Rik og rund på smak med frisk sitrus og urter. Kompleks, balansert og lang ettersmak. <i>Serveres med tonic, rosmarin og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 46%</p>

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Spania Galicia	Nordés Atlantic Galician Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Spritbasen lages av Albarino druen. Lokale urter fra Galicia.</i> Frisk smak av hvite blomster, urter, einebær og ingefær. Hint av eukalyptus og jordbær. Krydret ettersmak. <i>Serveres med ingefærøl, lime og stjerneanis.</i> Anbefalt tonic: <i>Thomas Henry Spicy Ginger Beer</i>	245,-  Druebasert Alkohol: 40%
Spania Barcelona	Barcelona GinRaw Tradisjonell destillasjonsmetode med bruk av vakum. Alle ingrediensene destilleres separat og blandes i etterkant. <i>Lagd av en av Spanias eldste destillerier, som også lager Gin Mare...</i> Duft av sitrus og einer, med urter og krydder. Smaken domineres av sitrus og einer, samt kardemomme. <i>Serveres med tonic, einebær, appelsinskall og limeskive.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	245,-  Kornbasert Alkohol: 42,3%
Skottland Girvan	Hendricks Neptunia Gin Blanding av tradisjonell og damp-infusjonsmetode. <i>Strandvekster fra Ayshire-kysten ved Glasgow og tang gir saltpreget.</i> Smaken er frisk, med einebær, sitrus og hint av sjøsalt, timian og urter. <i>Serveres med tonic, sort pepper og agurkskiver.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	245,-  Kornbasert Alkohol: 43,4%

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

<p>Nord-Irland Enniskillen</p>	<p>Boatyard Double Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Single estate gin – Alle ingrediensene kommer fra eiendommen hvor den lages. Dette gjelder også hveten som brennes til basespriten!</i> Fyldig, myk og konsentrert gin preget av einer og sitrus, innslag av lakris og urter. <i>Serveres med tonic og tørket grapefrukt.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p> <p> Kornbasert Alkohol: 46%</p>
<p>Japan</p>	<p>Ukiyo Yuzu Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Shōchu brennevin re-destilleres med einerbær, mandarin, yuzu m.fl.</i> Yuzu, einerbær, bitre appelsiner og koriander. Furu og lavendel med hint av matcha-te i avslutningen. <i>Serveres med tonic og tørket bergamott.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p> <p> Kornbasert Alkohol: 45,7%</p>
<p>Japan Hinoki</p>	<p>Ki No Bi Kyoto Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Inneholder bl.a. japansk sypress, shiso og bambus.</i> Rund og fyldig med frisk sitrus, noe pepper, litchi. Lang ettersmak. <i>Serveres med tonic og tørket bergamott.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p> <p> Risbasert Alkohol: 45,7%</p>
<p>Danmark</p>	<p>Kongsgaard Raw Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Danske epler og 11 ulike urter.</i> Eplepreget med blomster, sitrus og einebær. Frisk på smak og med lett krydret avslutning. <i>Serveres med tonic, sitronskall og tørket eple.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p> <p> Kornbasert Alkohol: 44%</p>

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn eier. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

England Northumberland	Hepple Gin Trippeldestillert – Copper pot, vakum og ekstraksjon. <i>Destillieret ligger rett ved Northumberland nasjonalpark og de fleste ingrediensene kommer fra dette området, inkludert vannet.</i> Intens og rik på smak med einebær, bjørnebær, sitrus og krydder. Koriander og sitron, etterfulgt av en lang krydret ettersmak. <i>Serveres med tonic, sitronskall og einebær.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	245,-  Kornbasert Alkohol: 45%
Japan	Nikka Coffey Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>11 ulike urter, bl.a. 4 ulike japanske sitrustyper.</i> <i>(Yuzu, Kabosu, Amanatsu og Shequasar)</i> Ren og myk gin med god fylde og tydelig preg av sitrus. Einebær, angelicarot, korandier og appelsinskal. Meget god lengde. <i>Serveres med tonic og rosepepper.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	245,-  Kornbasert Alkohol: 47%
USA Philadelphia	Bluecoat Elderflower Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Basert på Bluecoat Gin og tilsatt økologiske hyllebær.</i> Delikat og floral med tydelig preg av hyllebær. Lett sitrus og einebær. Elegant og med lett preg av vaniljesødme. <i>Serveres med tonic og tørket bergamott.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	265,-  Kornbasert Alkohol: 40%

GIN & TONIC

- MODERNE GIN -

En moderne gin er en gin hvor den primære smaken er av alt annet enn einer. Det er med andre ord et samlebegrep på gin som smaker annerledes enn smakene man normalt forbinder med tradisjonell gin. Typiske eksempler er Hendrick's, Aviation, Gin Mare m.fl.

Frankrike Charente	Pink Pepper Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Produseres i Cognac-området i Frankrike.</i> Distinkt smak og duft av rosepepper. Einebær og kardemomme. Lett vaniljesødme, honning og sitrus. <i>Serveres med tonic, rosepepper og agurk.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	245,-  Kornbasert Alkohol: 44%
Japan Kagoshima	Komasa Komikan Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>En base av schochu og einebær-gin, tilsatt Sakurajima Komikan (små lokale appelsiner) og cypress-bark.</i> Fruktig duft med mandarin og fiol. Friske sitrusfrukter, einebær og lett krydder. Elegant. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	265,-  Kornbasert Alkohol: 45%
Finland	Arctic Blue Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Gin fra de dype finske skoger i Ilomantsi, Nord-Karelia.</i> Svak aroma med preg av einer, urter og blåbær. Litt tørr med balanserte toner av krydder og sødme. <i>Serveres med tonic og tørket bergamott.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	275,-  Kornbasert Alkohol: 46,2%

GIN & TONIC

- FATLAGRET GIN -

Fatlagret gin er, som navnet tilsier, gin som har blitt lagret på fat.

Fatene har gjerne tidligere vært benyttet til lagring av whiskey, bourbon, rødvin, sherry, cognac etc. Resultatet er en gin som får eikepreg, men også karakter av det som tidligere ble lagret på fatene.

Drikk den gjerne bar!

Norge Agder	<p>Harahorn Norwegian Cask Aged Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær.</p> <p>Lagret i ett år på brukte Olorosso sherryfat.</p> <p>Bløt med god fylde og fint einebærpreg.</p> <p>Hint av anis, fat og vanilje.</p> <p>Serveres alene eller med tonic og appelsinskall.</p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Valencian Orange Tonic</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 42%</p>
Norge Lier	<p>Kimerud Hillside Aged Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær.</p> <p>Lagret på 2 ulike eikefat som har inneholdt akevitt og sherry.</p> <p>Balansert einebær- og sitrussmak. Fatpreg, urter og fin fylde.</p> <p>Lett sødme fra sherryfatet.</p> <p>Serveres alene eller med tonic og lime.</p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 42%</p>
Skottland Lowland	<p>Makar Mulberry Aged Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode.</p> <p>Lagret i en kort periode på fat av morbærtre.</p> <p>Preg av sitron, hint av vanilje og hvit sjokolade.</p> <p>Einer og anis.</p> <p>Serveres alene eller med tonic og lime.</p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 43%</p>
Norge Troms og Finnmark - Lyngen	<p>Bivrost Single Cask Aged Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Bivrost Arctic gin.</p> <p>Lagret på brukte rødvinseikefat fra Bordeaux i 9 mnd.</p> <p>Smak med god fylde og sammensatt preg av bær, sitrus, integrert fatpreg. Rund på smak med krydder og einer.</p> <p>Serveres alene eller med tonic og tørket bergamott.</p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>255,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 44%</p>

GIN & TONIC

- FATLAGRET GIN -

Fatlagret gin er, som navnet tilsier, gin som har blitt lagret på fat.
 Fatene har gjerne tidligere vært benyttet til lagring av whiskey, bourbon, rødvin, cognac etc.
 Resultatet er en gin som får eikepreg, men også karakter av det som tidligere ble lagret i fatene.
Drink den gjerne bar!

Norge Nordland	Myken Arktisk Fatlagret Sommergin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Lagret 16 mnd på gamle bourbonfat, tidligere fylt med Myken Whisky.</i> Tydelig maltpreg, men med sitrus, vanilje og einebær i smaken. <i>Serveres alene eller med tonic og tørket bergamott.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	265,-  Kornbasert Alkohol: 47%
Spania	Valdespino Single Fino Cask Dry Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Trippeldestillert. <i>Lagret i 4 år på gamle sherryfat som har inneholdt Fino sherry.</i> Smak av einer, krydder, vanilje, sherry og blomster. Balansert på sødme og med lang og kompleks avslutning. <i>Serveres alene eller med litt tonic.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	275,-  Kornbasert Alkohol: 41,3%
Tyskland Lossburg	Monkey 47 Barrel Cut Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Monkey 47 Dry gin. <i>Fatlagret i 180 dager på små Mulberry trefat fra Schwarzwald skogene.</i> Smak av tørket frukt, sødmepreget sitrus, urter og einer. Lett fatpreg og krydder i avslutning. <i>Serveres alene eller med tonic og appelsinskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	295,-  Kornbasert Alkohol: 47%
Sverige Ångermanland	Hernø Juniper Cask Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Hernø Dry gin. <i>Lagret i 30 dager på trefat lagd av einebærtrær.</i> Aromatisk anslag med einebær, grønn pepper samt vanilje, koriander og krydder i avslutningen. Velbalansert. <i>Serveres alene eller med tonic og appelsinskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	315,-  Kornbasert Alkohol: 47%

GIN & TONIC

- NAVY STRENGHT GIN -

Navy Strength gin er all gin med et alkohol innhold på mer enn 57,15%.
 Det høye alkoholinnholdet er av praktiske hensyn og skyldes den Britiske marinen*.
 Navy Strength er tilsatt mindre vann, noe som gjør at alkoholprosenten holder seg høy
 og samtidig får man et sterkere preg av einer, urter, frukt og krydder mm.

Norge Lier	Kimerud Navy Strength Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. 22 urter og bær. <i>Destillert i små batcher med 22 urter og bær.</i> Kraftig på smak med einebær, sitrus, ingefær, anis og florale toner. Krydret på ettersmak. <i>Serveres med tonic og sitronskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Elderflower Tonic Water</i>	245,-  Potetbasert Alkohol: 57%
Sverige Ångermanland	Hernø Navy Strength Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Hernø Dry gin. Kraftfull smak med tydelig koriander, frisk sitrus og furunål. Krydret, rund og varm på ettersmak med pepper. <i>Serveres med tonic og appelsinskall.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i>	265,-  Kornbasert Alkohol: 57%
England London	Hayman`s Royal Dock Gin Navy Strength Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Hayman`s London Dry gin. <i>Angelicarot, Einebær, Kardemomme, Sitrus, Lakris, Appelsin mm.</i> Einebærpreget på duft med sitrus og krydder. Rik og fyldig smak av pepper, sitrus, einebær, krydder og lakris. <i>Serveres med tonic og sitronskive.</i> Anbefalt tonic: <i>Thomas Henry Tonic Water</i>	265,-  Kornbasert Alkohol: 57%

*Den Britiske marinen og gin

Praksisen med å gi alkoholrasjoner i marinen begynte en gang på 1700 tallet. Det begynte med øl, noen ganger vin og endte opp med rom og gin. Både gin og rom ble lagret i tretønner sammen med svartkrutt under dekk. Dette medførte at dersom tønnene skulle lekke, ville kruttet kunne bli vått. Vått krutt brenner som kjent ikke, med mindre alkoholen hadde styrke over 57,15%.

...og dermed ble Navy Strength til!

GIN & TONIC

- NAVY STRENGHT GIN -

Navy Strength gin er all gin med et alkohol innhold på mer enn 57,15%.
 Det høye alkoholinnholdet er av praktiske hensyn og skyldes den Britiske marinen*.
 Navy Strength er tilsatt mindre vann, noe som gjør at alkoholprosenten holder seg høy
 og samtidig får man et sterkere preg av einer, urter, frukt og krydder mm.

Tyskland	<p>Elephant Strength Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Elephant gin. <i>Afrikanske buchu, søtt appelsinskall og den urteaktige fjellfuruen m.fl.</i> <i>(15% av overskuddet doneres til å bevare elefanter i Afrika.)</i> Smaken er kraftig, kompleks og rund, med blomster, lyse frukter og krydrede smaker. <i>Serveres med tonic og tørket eple.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>295,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 57%</p>
England	<p>Plymouth Navy Strength Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basert på Plymouth gin. <i>Dette var ginen som alle britiske skip hadde om bord i nesten 200 år!</i> Tydelig smak av einer, krydder, et hint av mentol og sitrus. Rund og med en viss sødme. <i>Serveres med tonic, sitronskall og einebær.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i></p>	<p>295,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 57%</p>

*Den Britiske marinen og gin

Praksisen med å gi alkoholrasjoner i marinen begynte en gang på 1700 tallet. Det begynte med øl, noen ganger vin og endte opp med rom og gin. Både gin og rom ble lagret i tretønner sammen med svartkrutt under dekk. Dette medførte at dersom tønnene skulle lekke, ville kruttet kunne bli vått. Vått krutt brenner som kjent ikke, med mindre alkoholen hadde styrke over 57,15%.

...og dermed ble Navy Strength til!

GIN & TONIC

- SLOE GIN -

Sloe gin er en rød ginbasert likør med gin og slåpebær.

Slåpebær er en frukt i plommefamilien, men med en ganske annerledes karakter.

Bærene plukkes når de er modne og blandes sammen med gin, sukker og eventuelle krydder etc.

Ginen får da farge og sødmepreg fra bærene, noe som resulterer i **Sloe gin**.

<p>Norge Vestlandet - Bergen</p>	<p>Bareksten Sloe Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Slåpebærene har ligget i en ginbase tilsatt blåbær.</i> Fruktig og jordlig med smak av einebær, krydder og røde bær. Lett sødmefull avslutning. <i>Serveres alene eller med tonic og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>195,-</p>  <p><i>Potetbasert</i> Alkohol: 29%</p>
<p>Tyskland Lossburg</p>	<p>Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Basen er Monkey 47 Dry gin. <i>Håndplukkede slåpebær fra Schwarzwald. 3 mnd sammen med basen.</i> Fyldig på smak med einebær og søte røde bær. Hint av mandel, nøtter og mentol i ettersmak. <i>Serveres alene eller med tonic og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 29%</p>
<p>England London</p>	<p>Sipsmith Sloe Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. Basen er Sipsmith Dry gin. Søt, frisk og fruktig med slåpebær, kirsebær og plomme. Sitrus og anis. Middels fyldig med fin mandelbitterhet i ettersmaken. <i>Serveres alene eller med tonic og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>245,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 29%</p>
<p>England Northumberland</p>	<p>Hepple Sloe and Hawthorn Gin Trippeldestillert – Copper pot, vakum og ekstraksjon. <i>Basen er Hepple Dry Gin.</i> Fyldig og rik på smak med einebær, slåpebær, hagthornbær og mørke frukter. Lett sitruspreg og fin lengde. <i>Serveres alene eller med tonic og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>265,-</p>  <p><i>Kornbasert</i> Alkohol: 29%</p>

GIN & TONIC

- PINK GIN -

Pink gin er som regel en London Dry gin tilsatt enten jordbær, bringebær eller en kombinasjon av flere røde bær og for eksempel rabarbra.

Italia Torino	<p>Malfy Pink Gin</p> <p>Tradisjonell metode med bruk av vakuumdestillasjon. <i>Skall fra siciliansk grapefrukt og rabarbra.</i></p> <p>Fruktig og sammensatt preg av rosa grapefrukt, einerbær og sitrusfrukt, litt barnål, krydder og urter. <i>Servert med tonic og dehydrert grapefrukt.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Thomas Henry Grapefruit Tonic</i></p>	<p>195,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 41%</p>
England Cornwall	<p>Tarquin`s Rhubarb and Raspberry Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basegin med 10 ulike urter. <i>Basen er tilført ferske bringebær og rabarbra.</i></p> <p>Kryddersmaker, vanilje, rabarbra og sitron. Kirsebær i avslutningen. <i>Servert med tonic, bringebær og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Pink Rhubarb Tonic</i></p>	<p>215,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 38%</p>
Norge Agder	<p>Harahorn Pink Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. Basegin med 22 ulike urter. <i>Basen har ligget på bringebær i 3 måneder.</i></p> <p>Einerbærpreget, krydret og fruktig, innslag av bringebær, blåbær, rabarbra, litt anis og grønn urt. <i>Servert med tonic, bringebær og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>235,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 40%</p>
Norge Lier	<p>Kimerud Collectors Pink Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode i små parti. <i>22 ulike urter + bringebær.</i></p> <p>Bringebærpreget, med einebær, krydder og urter. Frisk og med et behagelig sødmepreg. <i>Servert med tonic, bringebær og sitronskall.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>255,-</p>  <p>Potetbasert Alkohol: 38%</p>

GIN & TONIC

- SMAKSATT GIN -

Smaksatt Gin er et samlebegrep for gin hvor smaken domineres av en eller flere tilsatte ingredienser. Eksempler på dette kan være **appelsin, sitron, safran, eller ingefær**. Teknisk sett omfatter dette også Pink Gin, men vi synes de fortjener en egen kategori!

England London	Bombay Bramble Gin Damp-infusjonsmetode. <i>Basert på Bombay Dry Gin - Smaksatt med bjørnebær og bringebær.</i> Tydelig anslag av bjørnebær og sitrus. Einebær og krydder. Frisk og tørr avslutning mot røde bær. <i>Serveres med tonic og sitronskiver.</i> Anbefalt tonic: Fentimans Indian Tonic Water	185,-  Kornbasert Alkohol: 37,5%
Sverige Sundsvall	O.P. Anderson Blood Orange Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Basert på O.P Anderson Dry Gin – Smaksatt ekstrakt av blodappelsin.</i> Sval og myk med tydelig preg av blodappelsin og litt sitron, innslag av einerbær og korianderfrø. <i>Serveres med tonic, appelsinskall og rosmarin.</i> Anbefalt tonic: Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	195,-  Kornbasert Alkohol: 40%
Italia Torino	Malfy Limone Gin Tradisjonell metode med bruk av vakuumdestillasjon. <i>Smaksatt med sitroner fra Amalfikysten.</i> Smak av sitron med lang avslutning av koriander, anis og einer. <i>Serveres med tonic, rosmarin og sitronskall.</i> Anbefalt tonic: Fentimans Oriental Yuzu Tonic Water	195,-  Kornbasert Alkohol: 41%

GIN & TONIC

- SMAKSATT GIN -

Smaksatt Gin er et samlebegrep for gin hvor smaken domineres av en eller flere tilsatte ingredienser. Eksempler på dette kan være **appelsin, sitron, safran, eller ingefær**. Teknisk sett omfatter dette også Pink Gin, men vi synes de fortjener en egen kategori!

England London	<p>Whitley Neill Aloe & Cucumber Gin</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Smaksatt med aloe vera fra Karoo ørkenen i Sør-Afrika og agurk.</i> Herbal og ren på smak. Einebær, frisk agurk og grønne urter. Velbalansert. <i>Serveres med tonic, sitronskall og agurk.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>215,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 43%</p>
England London	<p>Tanqueray Sevilla</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Basert på Tanqueray London Dry Gin - Smaksatt med Sevilla appelsiner.</i> Fruktig på smak med solmodne og bittersøte appelsiner, einer og vanilje. Lett krydderpreg med koriander. <i>Serveres med tonic, rosmarin og appelsinskive.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>225,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 41,3%</p>
Skottland Edinburgh	<p>Edinburgh Watermelon & Lime</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Basert på Edinburgh Gin – Smaksatt med vannmelon og lime.</i> Frisk og sval på smak med lime, vannmelon og einebær. Lett herbal utgang. <i>Serveres med tonic, limeskall og hibiscus.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>225,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 40%</p>
Skottland Edinburgh	<p>Edinburgh Strawberry & Pink Peppercorn</p> <p>Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Basert på Edinburgh Gin – Smaksatt med jordbær og rosépepper</i> Preg av rosépepper og friske jordbær. Hint av sitrus og einebær. Lett herbal utgang. <i>Serveres med tonic, limeskall og rosépepper.</i></p> <p>Anbefalt tonic: <i>Fentimans Indian Tonic Water</i></p>	<p>225,-</p>  <p>Kornbasert Alkohol: 40%</p>

GIN & TONIC

- SMAKSATT GIN -

Smaksatt Gin er et samlebegrep for gin hvor smaken domineres av en eller flere tilsatte ingredienser.
 Eksempler på dette kan være **appelsin, sitron, safran, eller ingefær**.
 Teknisk sett omfatter dette også Pink Gin, men vi synes de fortjener en egen kategori!

Australia Yarra Valley	Four Pillars Bloody Shiraz Tradisjonell metode. Basert på Rare Dry Dinen. <i>Smaksatt med Shiraz druer fra Yarra Valley.</i> Sitrus og krydder med tydelige mørke frukter og bær. Lett sødmepreget med einebær og krydder. <i>Serveres med tonic og tørket grapefrukt.</i> Anbefalt tonic: <i>Fentimans Oriental Yuzu Tonic Water</i>	235,-  Kornbasert Alkohol: 41,8%
England Harrington	Warner Edwards Honeybee Gin Tradisjonell destillasjonsmetode. <i>Honningen kommer fra gårdens egne bikuber.</i> Tydelig honningpreg med lett sødme og florale toner. Sitrus og einebær, samt noe krydder. <i>Serveres med tonic og sitronskall</i> Anbefalt tonic: <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	265,-  Kornbasert Alkohol: 40%

ROM

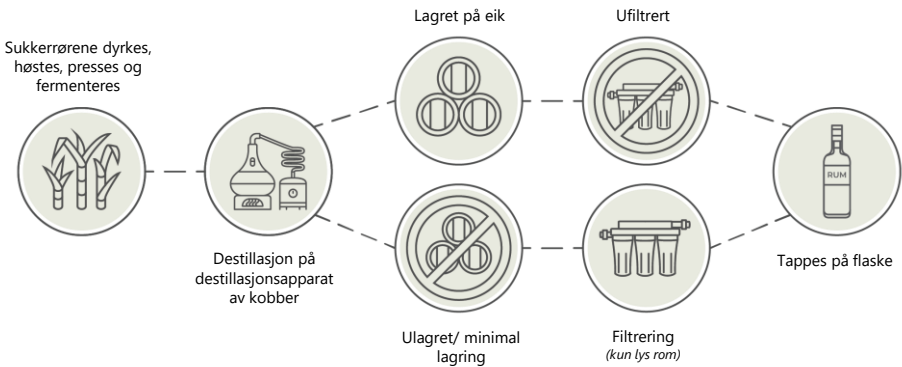
- FAKTA -

Hva er rom?

Rom er en alkoholholdig drikk laget ved å destillere enten sukkerrørsaft eller melasse (et sirupaktig produkt laget ved å raffinere sukkerrør til sukker).

Denne prosessen gir en klar, lys rom som deretter enten tappes som den er uten aldring (eller med minimal aldring), eller den kan lagres på trefat i et antall år for å skape en mørkere, rikere rom.

Proessen for å lage rom



Kategorier av rom

Lys rom

Lys rom tappes uten modning, eller med minimal modning på eikefat.

Oftest benyttet som base i cocktails, men kan også drikkes alene.

Typiske smaker:



Sitrus



Lett fatpreg



Sødme fra sukkerrør

Krydret rom

Krydret rom lagres vanligvis i en periode på fat og er fortsatt ganske lette i smaken.

De krydres og gir søte smaker av kanel, karamell og vanilje.

Typiske smaker:



Lett vanilje



Kanel



Lett karamell

Mørk rom

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell. Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakter.

Typiske smaker:



Kraftig vanilje



Brunt sukker



Fyldig karamell

Rom kan også deles inn i kategoriene Fransk, Engelsk, Spansk og Brasiliansk.

ROM

- FAKTA -



De ulike romstilene

Fransk rom

Hvor

Martinique og andre franske karibiske øyer

Produksjon

Foretrekker fermentert sukkerrørsaft

Smaker

Typisk friske frukter som ananas og banan



Engelsk rom

Hvor

Tidligere engelske kolonier som Jamaica og Barbados

Produksjon

Primært melasse og en høyere andel av pot-destillasjon

Smaker

Typisk mørkere og krydret rom



Spansk rom

Hvor

Tidligere spanske kolonier som Venezuela og Guatemala

Produksjon

Primært melasse og kolonnedestillasjon. Fatlagring

Smaker

Typisk lettere romtyper med frukt og florale karakterer.



Brasiliansk rom (Cachaca)

Hvor

Fra Brasil

Produksjon

Bare fermentert sukkerrørsaft

Smaker

Lettere og søtere enn andre romstiler.



ROM

- LYS ROM -

Lys rom tappes uten modning, eller med minimal modning på eikefat.
Oftest benyttet som base i cocktails, men kan også drikkes alene.



Sitrus

Lett
fatpregSødme fra
sukkerrør

Brasil - Brasiliansk stil	Pirassununga 51 Cachaca Basert på sukkerrør. Ikke fatlagret. God fylde og rundhet, sitrus, lett sødme og urtepreg	135,- 4 cl <i>Alkohol: 40% Sukker: 20 g/l</i>
Venezuela - Spansk stil	Pampero Blanco Rum Melassebasert rom. Lagret 2 år før lansering. Rund på smak med sitrus, eple og lett krydderpreg.	145,- 4 cl <i>Alkohol: 37,5% Sukker: 3 g/l</i>
Martinique - Fransk stil	J. Bally Rhum Blanc Agricole Dobbeldestillasjon av fermentert sukkerrørssaft. Sval, litt pepret og fyldig, preg av eple, sukkerrørssaft og sitrus, litt urt, mandel og røde bær.	155,- 4 cl <i>Alkohol: 50% Sukker: 3 g/l</i>
Venezuela - Spansk stil	Diplomatico Planas Blanco Melassebasert rom. Lagret 6 år før lansering. Ren på smak, florale toner og lavendel. Sitrus, kokos og sukkerrør.	165,- 4 cl <i>Alkohol: 47% Sukker: 4,6 g/l</i>

ROM

- KRYDRET ROM -

Krydret rom lagres vanligvis i en periode på fat og er fortsatt ganske lette i smaken. De krydres og gir søte smaker av kanel, karamell og vanilje.



Fatpreg

Lett
vanilje

Kanel

Lett
karamell

Karibia - Engelsk stil	Kraken Black Spiced Rum Melassebasert rom. Lagret 12-24 mnd på eikefat. Rik og krydret, brent sukker, karamell og fatpreg. Vanilje og lett sødmepreg. God fylde.	155,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 25 g/l
Karibia - Engelsk stil	Sailor Jerry Spiced Rum Melassebasert rom. Smaksatt med krydder og urter. Rund vaniljesmak med hint av tropiske frukter, kanel og krydder.	155,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 3 g/l
Louisiana - Engelsk stil	Bayou Spiced Rum Sukkerrør og melassebasert rom. Smaksatt med krydder og urter. Bløt med smak av vanilje, krydder og hint av kanel	155,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 18 g/l
Saint Lucia - Engelsk stil	Chairmans Reserve Rum Spiced Melassebasert rom. Hver batch lagres i 5 år før de blandes, tilsettes krydder/frukt og lagres i nye 6mnd. Smak av bitter appelsin, muskat, kanel, søte rosiner, eksotiske krydder, sitrus. Fatpreg.	175,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 3 g/l
Barbados - Engelsk stil	Bumbu Original Craft Rum Basert på sukkerrør. Lagret opptil 15 år i brukte Bourbon fat. Smak av vanilje, banan, karamell, eik og røstede nøtter. Fatpreg, rund og hint av banan på duft.	185,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 10 g/l

ROM

- MØRK ROM -

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell. Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakterer.



Fatpreg

Kraftig
vaniljeBrunt
sukkerFyldig
karamell

Barbados og Jamaica - Engelsk stil	Plantation Original Dark Rum Melassebasert rom. Blanding av ulike mørke rom (fra Barbados og Jamaica) lagret på franske eikefat. Fruktig med rosiner og tørket ananas. Lett krydret med hint av banan, sitrusskall og nellik.	175,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 20 g/l</i>
Martinique - Fransk stil	Clément VSOP Rhum Agricole Basert på sukkerrør. Lagret minimum 4 år på en blanding av franske eikefat og brukte bourbonfat. Smak av tropiske frukter mot mango og fersken. Tørr avslutning med fatkrydder og nøtter.	185,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 7 g/l</i>
Barbados - Engelsk stil	Mount Gay Black Barrel Melassebasert rom. Lagret på to ulike typer gamle bourbon fat. Balansert eik med hint av vanilje, tørket frukt og toffee, lang avslutning.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i> <i>Sukker: 3 g/l</i>
Barbados - Engelsk stil	The Real McCoy 12 YO Melassebasert rom. Lagret i 12 år på gamle bourbonfat. Aroma av eik, tørket frukt og sjokolade. Karamell, eik, krydder, appelsinpest og tobakk.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 3 g/l</i>
Nicaragua - Spansk stil	Flor De Cana Centenario 12 YO Melassebasert rom. Fatmodnet i gjennomsnitt 12 år. Nyansert og sval med fatlagret preg, innslag av tørket frukt og urt, litt aprikos og karamell.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 3 g/l</i>

ROM

- MØRK ROM -

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell. Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakterer.



Fatpreg

Kraftig
vaniljeBrunt
sukkerFyldig
karamell

Dom. Republikk - Spansk stil	Brugal 1888 Gran Reserva Basert på sukkerrør. Fatlagret i 5 til 14 år. Først på amerikanske fat av hviteik, deretter på spanske eikefat. Sammensatt og lagret preg av tørket frukt, sitrus, nøtt, tobakk, karamell og fatkrydder.	195,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 12 g/l
Martinique - Fransk stil	Rhum JM V.O Basert på sukkerrør. Lagret på amerikanske eikefat i min. 3 år. Balansert og kompleks, røyktoner, tørket fiken og lakris. Lang ettersmak.	205,- 4 cl Alkohol: 43% Sukker: 3 g/l
Colombia - Spansk stil	Dictador Rum 20 YO Basert på sukkerrør. Lagret på solerametoden på gamle Bourbonfat. Avrundet i portvinsfat. Myk og rund med smak av vanilje, kakao og røkt honning. Kompleks avslutning.	245,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 3 g/l
Japan	Teeda 5 YO Rum Melassebasert rom. Lagret på amerikanske eikefat. Fyldig med god tørrehet, tropisk frukt med integrert sødme, urter og fatpreg.	255,- 4 cl Alkohol: 40% Sukker: 3 g/l

ROM

- MØRK ROM -

Mørk rom lagres i lengre perioder på fat, samtidig som det brukes mye melasse og karamell. Dette gir dype farger og utrolig rike smaker og karakter.



Fatpreg

Kraftig
vaniljeBrunt
sukkerFyldig
karamell

Brasil - Spansk stil	Santos Dumont XO Superior Premium Rum Basert på sukkerrør og melasse. Lagret på ulike fattyper. PX-Sherry, Bourbon og Portvinsfat. Delikat og rund på smak med god fylde og fint sødmepreg. Honning, kokos og frukt. Lang ettersmak.	295,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i> <i>Sukker: 43,7 g/l</i>
Guatemala - Spansk stil	Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial Melassebasert rom. Blir lagret opp til 25 år på ulike fattyper Sherry, Bourbon, Pedro Ximenez og Cognacfat. Sjokolade, vanilje, honning og karamell. Rund og kraftig på smak.	325,- 4 cl <i>Alkohol: 45%</i> <i>Sukker: 25 g/l</i>
Guyana - Engelsk stil	El Dorado 21 YO Melassebasert rom. Lagret på Bourbonfat i minst 21 år. Kompleks med innslag av kandiserte sitrusskall, sukker, kaffe, fatkrydder og mørk sjokolade.	325,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i> <i>Sukker: 20 g/l</i>
Karibia - Engelsk stil	A. H. Riise Non Plus Ultra Rum Melassebasert rom. Lagret på eikefat i 50 år. 25 år på brukte Bourbon-fat, deretter 25 år på franske Allier eikefat. Krydret aroma med hint av melasse, eik, tobakk og appelsin. Fruktig smak med hint av sedertre, eik, vanilje, karamell, sherry og appelsin.	110,- pr cl <i>Alkohol: 42%</i> <i>Sukker: 68,8 g/l</i>

COGNAC

- FAKTA -

Hva er cognac?

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.

Cognac produseres utelukkende på hvite druer og må bestå av minst 90% Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard, Sémillon eller Montilsdruer. Væsken må være destillert to ganger i spesielle «Charentais» destillasjonsapparat av kobber og være lagret i minst 2 år på eikefat.

Proessen for å lage cognac

De hvite druene høstes og presses



Ugni Blanc
Folle Blanche
Colombard,
Sémillon
Montils
Folignan



Druene fermenteres til hvitvin



Hvitvinen destilleres 2 ganger på «Charentais»



Dette skaper en «eau de vie» med opptil 70% alkohol



Eau de vie lagres så minimum 2 år på fat



Ferdig lagret produkt blandes, legges på flaske og kan endelig kalles cognac!

Klassifisering av cognac

Klassifiseringen sier noe om kvaliteten, fatlagringstid og smakene man kan forvente å finne.

V.S

Very Special

Lagret på eikefat i minimum 2 år

Typiske smaker:

Friske og krispe fruktsmaker, blomster, lett vaniljekrydder og karamell

V.S.O.P

Very Superior Old Pale

Lagret på eikefat i minimum 4 år

Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, blomster, vanilje, karamell og nøttepreg

X.O

Extra Old

Lagret på eikefat i minimum 10 år

Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, vanilje, toffee, sjokolade, karamell og nøttepreg

Hors d'âge

Beyond age

Lagret på eikefat i flere tiår

Typiske smaker:

Tørket frukt, vanilje, fløtekaramell, sjokolade, nøtter og kaffe

Vintage

Årgangscognac

Lagret på eikefat i minimum 2 år, alle fra samme årgang

Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, vanilje, toffee, sjokolade, karamell og nøttepreg

Napoleon

Napoleon

Lagret på eikefat i minimum 6 år

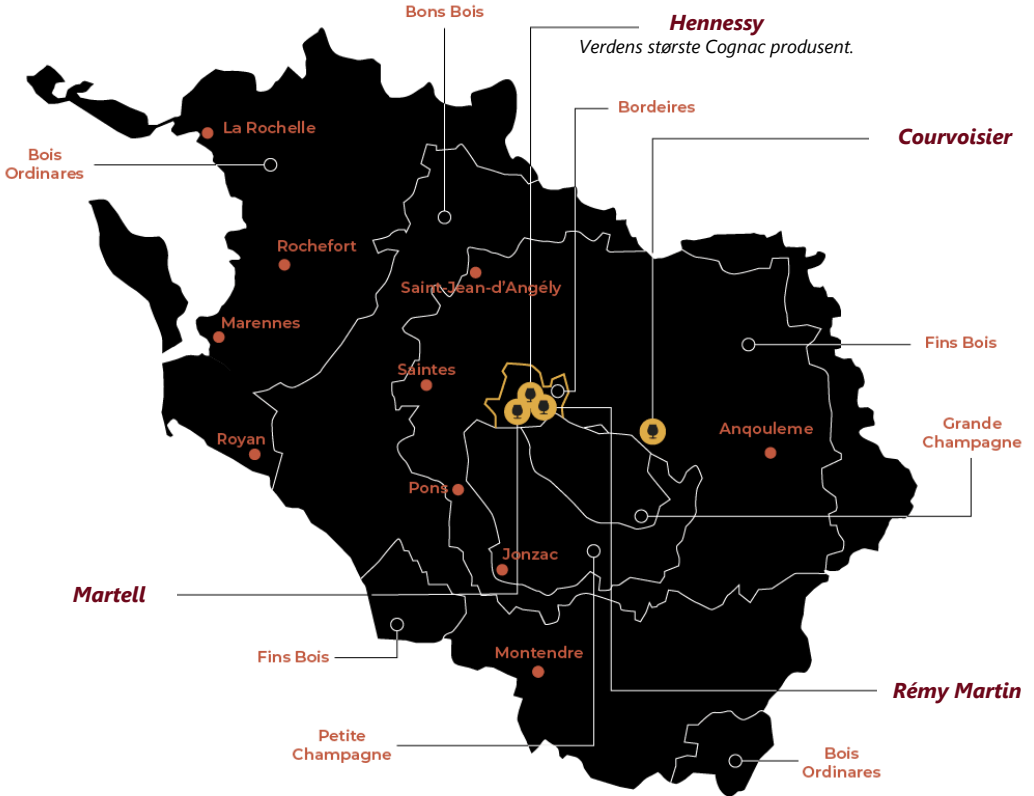
Typiske smaker:

Friske og tørkede frukter, vanilje, toffee, karamell og nøttepreg

NB! Det er kun de beste «eau de vie» som velges ut for langtidslagring.

COGNAC

- FAKTA -



FORDELING PÅ DE ULIKE OMRÅDENE

Bordeires: 5 %

Grande Champagne: 17 %

Petite Champagne: 22 %

Fins Bois: 43 %

Bons Bois: 12 %

Bois Ordinaires: 1 %

Fine Champagne er en blanding av Grande og Petite Champagne

COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	Courvoisier V.S Bons Bois og Petite Champagne 100% Ugni Blanc – 5-8 års fatlagring på eikefat. Middels fyldig Cognac med preg av rosin, vanilje og lett krydder.	165,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Bache-Gabrielsen V.S.O.P Triple Cask Bons Bois 100% Ugni Blanc – 4-8 års fatlagring på eikefat. Preg av fat med karamell, innslag av sitrus, krydder og urter. Middels fylde og myk ettersmak.	165,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Léopold Gourmel BIO Attitude Fins Bois 100% Ugni Blanc – Lagret over 4 år på eikefat. Lett vaniljepreg med aprikos, krydder, karamell og frisk frukt. Rund og behagelig.	<div style="text-align: right;">ØKO</div> 175,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Braastad X.O. Fine Champagne Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche – Lagret 15-20 år på eikefat. Lagringspreget med tydelig innslag av fat og vanilje, hasselnøtter og tørket frukt, sitrus og svale urter.	175,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Hennessy Privilege V.S.O.P Bons Bois 100% Ugni Blanc – Blanding av 60 ulike «eau de vie». Lagret 4-15 år på eik Lett vanilje og eikepreg. Friske frukter, aprikos, krydder, honning og kandisert frukt. Medium lengde.	185,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Braastad Vingen X.O. Cognac-regionen Limited edition – Lagret 10-20 år på Limousineikefat. Fint lagringspreg med rund frukt og lett fat- og vaniljepreget. Innslag av tørket frukt og god fylde.	195,- 4 cl Alkohol: 40%

COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	Remy Martin 1738 Accord Royal Fine Champagne 100% Ugni Blanc – Fatlagret i 12 år Søtlig med hint av moden frukt og vanilje. Ettersmak av eik og vanilje.	195,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Pasquet Cognac L'Organic 10 YO Grande Champagne 100% Ugni Blanc – Blanding av to «eau de vie». Fatlagret i 10 og 11 år. Rosiner, hint av sedertre og tørkede blomster. Tørket fiken, ettersmak av nougat og søte krydder.	195,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Hine Rare V.S.O.P Fine Champagne 100% Ugni Blanc – Fatlagret på eikefat i 4,5 år. Bløt og myk, fin frukt, og en ren lang ettersmak. Hint av sjasmin, akasie og vanilje.	195,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Pierre Ferrand Réserve Double Cask 1^{er} Cru Grande Champagne 100% Ugni Blanc – Lagret 10 år på eikefat + 1 år på brukte Banyuls vinfat. God fylde og konsentrasjon, preg av tørket frukt, fat, vanilje og karamell. Lang ettersmak.	205,- 4 cl Alkohol: 42%
Frankrike Cognac	Sørlie X.O Grande Champagne 100% Ugni Blanc – Fatlagret på eikefat i ca. 15 år. Nyansert med god fylde og lengde, preg av fat og krydder, litt sitrus, marmelade, knekk og vanilje.	215,- 4 cl Alkohol: 40%

COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	Bache-Gabrielsen Sérénité Extra Grande Champagne 90% Ugni Blanc, 10% Folle Blanche – Fatlagret på Limousineeikefat i 30 år. Nyansert og lagret preg av tørket frukt, sitrus, svale urter, nøtt og marmelade over integret fat.	245,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Courvoisier Napoléon Fine Champagne 100% Ugni Blanc – Blanding av ulike «eau de vie». Lagret mellom 6 - 20 år på eikefat. Moden og myk smak, toner av tørket frukt, vanilje, sherry og honning.	265,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	A.E. DOR Napoléon Grande og Petite Champagne, Fins Bois og Borderies 100% Ugni Blanc – Blanding av ulike «eau de vie» fra områdene over. Lagret mellom 6 - 20 år på eikefat. Balansert, rik og rund med god fylde. Krydret og kompleks smak med fin lengde.	275,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Martell Cordon Bleu Bons Bois 100% Ugni Blanc – Fatlagret i 30-35 år på eikefat fra Tronçais. Bløt og rik cognac med fint preg av tørket frukt og fat, lang ettersmak. God fylde.	285,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Sørlie Extra Grande Champagne 100% Ugni Blanc – Fatlagret i 25 år på eikefat. Lang og fyldig. Tørket frukt, blomster, sitrus, tomatstilk og hint av fat.	295,- 4 cl Alkohol: 40%

COGNAC

Cognac er en type destillert druebrandy produsert eksklusivt i Cognac-området i Sørvest-Frankrike, like nord for den berømte Bordeaux-regionen.



Fatpreg



Vanilje



Lyse frukter



Karamell

Frankrike Cognac	Navarre Vieille Reserve 1^{er} Cru Grande Champagne 100% Ugni Blanc – Lagret mellom 35 – 50 år på eikefat. Kraftig og konsentrert smak. Høy intensitet med innslag av kakao, eik, og nøtter. Lang ettersmak.	345,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Camus Borderies X.O. Borderies 100% Ugni Blanc – Lagret mellom 35 – 50 år på eikefat. Kraftig og konsentrert smak. Høy intensitet med innslag av kakao, eik, og nøtter. Lang ettersmak.	395,- 4 cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	A.E. DOR Vieille Réserve N^o. 6 Grande Champagne 95% Ugni Blanc og 5% Colombard / Folle Blanche Blanding av ulike eldre årganger av «eau de vie». Lagret mellom 25 – 50 år på eikefat. Balansert, utviklet og rund med god fylde, krydret og kompleks smak og lang, rik ettersmak.	125,- Pr. cl Alkohol: 40%
Frankrike Cognac	Pasquet Le Cognac de Claude 1984 Grande Champagne 100% Ugni Blanc – Lagret over 30 år på eikefat. Kommer fra ett 400 liters eikefat med «eau de vie» fra 1984 årgangen. Rik, utviklet og kompleks på smak. Creme brûlée, appelsin, mandler og ferskenkompott. Lang ettersmak.	155,- Pr. cl Alkohol: 49,8%

ARMAGNAC

Armagnac er en type **destillert druebrandy produsert i provinsen Gascogne** i Sørvest-Frankrike. Druetyperne, produksjonsmetoden og aldersbenevningene er svært like som for cognac, men armagnac er allikevel mindre kjent enn sin storebror og det eksporteres betydelig mindre volum. Armagnac har en noe røffere smak enn cognac, med mer fiken, svsker, bokenøtter og jordtoner.

Armagnac produseres ofte i årgangsvarianter!

Frankrike Armagnac	Clés de Ducs VSOP Armagnac <i>95% Ugni Blanc, 5% Baco – Modnet på fat i minimum 4 år.</i> Aromaer av moden frukt, vanilje og delikat toastet eik. Medium fylde med godt fatpreg og fin frukt.	165,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Armagnac	Delord Hors d'Age Bas Armagnac <i>Ugni Blanc, Folle Blanche og Colombard.</i> <i>Blanding av ulike armagnac eldre enn 15 år.</i> Fyldig med flott konsentrasjon og fin syrlighet. Kompleks. Rike fruktsmaker og lang, fast ettersmak med nøttepreg.	190,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Armagnac	Tariquet XO Bas Armagnac <i>60% Ugni Blanc, 40% Baco – Modnet på fat i minimum 10 år.</i> Fokusert, utviklet og nyansert preg av sitrus og aprikos, grønne urter, krydder, litt fat og nøtter.	205,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Armagnac	Ch. Pellehaut 2005 Armagnac-Ténarèze <i>100% Folle Blanche – Modnet på eikefat fra Gascogne og Limousine.</i> Delikat duft men likevel klassisk armagnac. Krydret med fatpreg, karamell, nøtter og fruktsødme. Rund og med fin ettersmak og lengde.	295,- 4 cl <i>Alkohol: 50%</i>

Armagnac-områdene

Bas-Armagnac er det største og mest anerkjente området, hvorav armagnac`er fra «**Grand Bas**» er ansett for å være de beste.

Armagnac-Ténarèze er det nest største området, med et mer kalkholdig jordsmonn. Armagnac herfra trenger lenger modningstid enn i Bas-Armagnac.

Haut-Armagnac er det minste området og her produseres primært vanlig vin.

ARMAGNAC

Armagnac er en type **destillert druebrandy produsert i provinsen Gascogne** i Sørvest-Frankrike. Druetyperne, produksjonsmetoden og aldersbenevningene er svært like som for cognac, men armagnac er allikevel mindre kjent enn sin storebror og det eksporteres betydelig mindre volum. Armagnac har en noe røffere smak enn cognac, med mer fiken, svsker, bøkenøtter og jordtoner.

Armagnac produseres ofte i årgangsvarianter!

Frankrike Armagnac	Cles des Ducs Vintage 1983 Armagnac 70% Ugni Blanc, 30% Baco – Modnet på fat i minimum 4 år. Stor og myk smak med god frukt og fin syre. Fatpreget med tørket frukt og syltet frukt. Lang og intens ettersmak med klassisk armagnackarakter.	355,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Frankrike Armagnac	Ch. De Laubade 1990 Bas Armagnac Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco og Colombard. Lagret på eikefat fra Gascogne i 20 år. Fyldig og rik på smak. Konsentrert med modne plommer, svsker, nøtter og vanilje. Lang ettersmak.	385,- 4 cl <i>Alkohol: 44%</i>

De mest vanlige druene i armagnac

Ugni Blanc gir lette, krispe og relativt nøytral hvitviner med høy syre og lave sukkernivåer.

Perfekt som base for både cognac og armagnac!

Folle Blanche har en nøytral smaksprofil med høy syre. Den har vært mye brukt i armagnac, men dessverre er den meget utsatt for råte og sykdom. Derfor har den i de senere årene blitt erstattet av druen **Baco**, som er en hybrid av Folle Blanche.

WHISKY

- Skottland -

Highland & Speyside

Highland er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fyldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

Skottland Highland	Shackleton Blended Malt Scotch Blended Malt <i>Lagret på en blanding av bourbon-, american white oak- og sherryfat.</i> Rikt anslag på smak med vanilje, karamell, te og rosiner.	175,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Skottland Speyside	Monkey Shoulder – The Original Blended Malt <i>Blanding av 3 ulike Speyside single malts.</i> Maltpreget med god lengde, innslag av tørket frukt, honning og sitrus. Integret fat og vanilje.	175,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Skottland Highland	Ardnamurchan - AD/04.21:03 Single Malt <i>Lagret på gamle bourbon og sherryfat.</i> <i>Blanding av røyket og urøyket whisky.</i> Middels fylde med sødmepreget og dyp fruktighet. Saftig og velbalansert. Lett nøttepreg.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 46,8%</i>
Skottland Highland	Macallan Double Cask 12 YO Single Malt <i>Lagret på gamle sherryfat – amerikanske og europeiske eikefat.</i> Honning, sitrus og krydret eik på smak. Hint av kandisert appelsin og karamell.	215,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Skottland Speyside	Chivas Regal 18 YO – Gold Signature Blended Grain <i>Lagret i over 18 år på eikefat.</i> Smaksrik med røykpreg. Rik smak av fat og malt. Lang ettersmak.	225,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>

Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

WHISKY

- Skottland -

Highland & Speyside

Highland er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fyldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

Skottland Speyside	Craigellachie 13YO Single Malt Lagret på eikefat i 13 år. Litt utypisk for Speyside stilen, med mer frukt, fylde og kraft! Fokusert whisky med god fylde og preg av lyst malt, sitrus, saftig tropisk frukt, krydder og litt røyk.	205,- 4 cl Alkohol: 46%
Skottland Speyside	Glenfiddich Fire and Cane Single Malt Blanding av røyket whisky og urøyket whisky (lagret på bourbonfat). Blandet og lagret i kort tid på brukte romfat. Sødmefull og røykpreget med karamell, bakte epler og krydder. God fylde, friske frukter og lett røyk i avslutning.	205,- 4 cl Alkohol: 43%
Skottland Speyside	Balvenie Doublewood 12 YO Single Malt Først lagret på whiskyfat for å runde av smaken og gi vaniljepreg. Deretter på sherryfat for å gi fruktighet, honningsødme og kompleksitet. Kompleks, rik og sødmepreget med god fruktighet. Fint fatpreg med sjokolade, appelsin og nøtter. Sherrytoner.	215,- 4 cl Alkohol: 40%
Skottland Speyside	Tomintoul 16YO Single Malt Laget på vann fra Ballantruan kilden. Lett og rund på smak med nøtter, grønne epler, aprikos og fatpreg. Friske frukter og vanilje på avslutning.	240,- 4 cl Alkohol: 40%
Skottland Highland	Oban Distillers Edition Single Malt Fatlagret i 14 år, med avslutning på Montilla fino eikefat. Fruktig og skarp på duft med sjøbris, druer, appelsin og lett røyk. Rik og kompleks på smak med fin fruktighet og hint av salt. Avslutning med søt kaffe og eik.	245,- 4 cl Alkohol: 43%

Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

WHISKY

- Skottland -

Highland & Speyside

Highland er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fylldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

Skottland Speyside	Aberlour A´Bunadh Single Malt Lagret på Olorosso sherryfat. Best med et par dråper vann for virkelig å få frem smaken. A´Bunadh betyr «Originalen». Kraftfull, lang og pepret med tørket frukt, malt, tobakk, fat, litt sitrus, toffee, røyk og honning.	275,- 4 cl Alkohol: 59,1%
Skottland Highland	Isle of Raasay Signature Single Malt Single Malt Lagret på brukte rye whiskey fat og gamle rødvinsfat fra Bordeaux. Lett torv, røyk, kirsebær, aprikos og krydder på duft. Smaken er lett krydret, med hint av ingefær, vanilje og karamell. Lett saltpreg i avslutningen.	285,- 4 cl Alkohol: 46,4%
Skottland Speyside	Craigellachie Coopers Choice 7YO Sauternes Finish Single Malt Lagret på amerikanske eikefat og avsluttet på gamle Sauternes fat. Flaskene kommer fra <u>ett</u> eikefat. Kun 264 flasker produsert. Kornpreget med frisk ananas og nøtteaktig smak. Hint av aprikoser og mildt krydder.	315,- 4 cl Alkohol: 55%
Skottland Highland	Dalmore Cigar Malt Reserve Single Malt 60% lagres på spanske eikefat (gamle sherryfat) og 40% på brukte bourbonfat. Bløt og balansert med smak av toffee og karamell. Tydelig sherrypreg i avslutningen.	345,- 4 cl Alkohol: 44%

Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

WHISKY

- Skottland -

Highland & Speyside

Highland er Skottlands største region og her finner du alt fra de rike og fylldige, til de florale og lette. **Speyside** ligger inne i Highland og whisky herfra kan deles i to kategorier; Lette og herbale eller Rike og sødmepregede.

Skottland Highland	Old Pulteney 15YO Single Malt Single Malt <i>Lagret på spanske eikefat og på brukte bourbonfat.</i> Fyldig og rund på smak med epler, karamell og krydder. Julekake, mørk sjokolade og toffee. Hint av salt på avslutning.	345,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Skottland Speyside	Glenfarclas 25 YO Single Malt <i>Lagret på 100% brukte Olorosso sherry fat.</i> Smaksrik og myk tekstur. Fruktkake, hasselnøtter, tørkede frukter og hint av mørk sjokolade og kaffe. Lang ettersmak.	425,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>
Skottland Highland	Glenmorangie Signet Single Malt <i>Det er her benyttet to typer malt – en single estate Cadboll type og en sjokolade malt (sistnevnte er oftest brukt i ølproduksjon).</i> <i>Destillert to ganger i copper-pot stills og lagret på amerikanske eikefat.</i> Duft av mørk sjokolade, med hint av mint, plommesirup, kirsebær og kandisert appelsiner. Krydret på smak med mokka, appelsin, kanel, kaffebønner og valnøtter. Lang og kompleks med fin ettersmak.	595,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>

Whisky eller Whiskey?

Om det skrives whisky eller whiskey avhenger av landet whisk(e)yen er produsert. For eksempel så skriver de whisky i Skottland, mens de i Irland og USA skriver whiskey.

WHISKY

- Skottland -

Islay

Islay er en av de sørligste øyene og kjent som «The Queen of the Hebrids». Whisky herfra er typisk røkpreg og produseres oftest som single malt.

Skottland Islay	Ardbeg Wee Beastie 5YO Islay Single Malt <i>Blanding av ulike fatlagringer på sherry- og bourbonfat.</i> <i>Ungdommelig Ardbeg med mindre fatpreg, men allikevel fin fylde.</i> Hint av urter, vanilje, pære og krydder på duft. På smak er det grønne epler og sjokolade, røkt bacon, anis og eukalyptus.	175,- 4 cl <i>Røykpreg</i> <i>Alkohol: 47,4%</i>
Skottland Islay	Bruichladdich The Classic Laddie Islay Single Malt <i>100% skotsk bygg. Lagret på amerikanske eikefat</i> Frisk og floral med modne pærer, vanilje og karamell. Lett saltpreg og eikefat, samt krydder.	185,- 4 cl <i>Alkohol: 50%</i>
Skottland Islay	Laphroaig 10 YO Islay Single Malt <i>Lagret på brukte bourbonfat.</i> S sammensatt med tydelig preg av torvrøyk og saltaktige toner, innslag av malt, fat og lynghonning.	195,- 4 cl <i>Røykpreg</i> <i>Alkohol: 40%</i>
Skottland Islay	Bunnahabhain Stiureadair Islay Single Malt <i>Lagret på brukte sherryfat med ulik alder.</i> <i>Stiureadair er galisk og betyr «styrmann».</i> Kremet og rund. Hint av nøtter, krydder og sjøsalt. Lang avslutning, hint av tørket frukt.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 46,3%</i>
Skottland Islay	Ardbeg An Oa Islay Single Malt <i>Blanding av ulike fatlagringer på sherry- og bourbonfat.</i> <i>Disse blandes og lagres så på franske eikefat før flasketapping.</i> Røkte teblader, sigar, sirup, melkesjokolade, anis, appelsin og søtt krydder.	215,- 4 cl <i>Røykpreg</i> <i>Alkohol: 46,6%</i>

Single Malt

Single malt er maltwhisky som kommer fra kun ett destilleri, og er fremstilt av korn. Den mest kjente single maltwhiskyen kommer fra Skottland, men det produseres også single malt i andre land, for eksempel i Irland, Japan, Sverige, Norge m.fl.

WHISKY

- Skottland -

Islay

Islay er en av de sørligste øyene og kjent som «The Queen of the Hebrids».
Whisky herfra er typisk røkpregt og produseres oftest som single malt.

Skottland Islay	Lagavulin 8YO Islay Single Malt <i>Lagret både på europeiske- og amerikanske fat.</i> <i>Dobbeldestillering.</i> Fyldig og lett røkpregt whisky med innslag av jod, sjø og tørket frukt, lang ettersmak.	235,- 4 cl Røypreg Alkohol: 48%
Skottland Islay	Ardbeg Uigeadail Islay Single Malt <i>Blanding av ulike fatlagringer på sherry- og bourbonfat.</i> <i>Disse blandes og lagres så på franske eikefat før flasketapping.</i> Fyldig, sammensatt og kraftfullt preg av malt, torvrøyk og sitrus, litt rosin, aprikos og pepper.	255,- 4 cl Røypreg Alkohol: 54,2%
Skottland Islay	Bruichladdich Islay Barley 2013 Islay Single Malt <i>Destillert i 2013 og siden lagret på amerikanske og franske eikefat i 8 år.</i> Pent integrert eik og røde sødmefulle steinfukter, karamell, brunt sukker og vanilje. Rund, krydret og rik på ettersmak.	345,- 4 cl Alkohol: 50%
Skottland Islay	Bruichladdich Single Malt Black Art 1992 Islay Single Malt <i>Destillert i 1992 og siden lagret på fat.</i> Smak av eik, tobakk, brunt sukker, sjokolade, kokos, aprikos og mango. Rik og lang på ettersmak.	185,- Pr. cl Alkohol: 44,1%

Single Malt

Single malt er maltwhisky som kommer fra kun ett destilleri, og er fremstilt av korn. Den mest kjente single maltwhiskyen kommer fra Skottland, men det produseres også single malt i andre land, for eksempel i Irland, Japan, Sverige, Norge m.fl.

WHISKY

- Skottland -

Islands

Det finnes nesten 800 ulike øyer langs Skottlands kystlinje, men de færreste har et destilleri. De viktigste whiskyøyene her er **Arran, Mull, Jura, Skye, Lewis og Orkney**. Stilene varierer fra lett sitrus og frukt til tungt røykpreget.

Skottland Isle of Skye	Talisker 10 Years Old Single Malt <i>Tradisjonell destillasjon i pot. 10 års fatlagring</i> Maltpreget og fint sammensatt whisky med god fylde og lang ettersmak.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 45,8%</i>
Skottland Isle of Mull	Tobermory 12YO Single Malt <i>Lagret på gamle bourbonfat.</i> <i>Krydret og fruktig med et lett saltpreg.</i> Fin sødme, sitrus og tropisk frukt. Kremet karakter med toffee, nøtter og salt på avslutning. Floral.	215,- 4 cl <i>Alkohol: 46,3%</i>
Skottland Isle of Jura	Jura Seven Wood Single Malt <i>Tradisjonell destillering i pot still. Modnet på amerikansk bourbonfat og 7 ulike franske eikefat – totalt 7 ulike fat!</i> Smak av kaffe, sjokolade, krydder og appelsinskall. Hint av røde bær og tørket frukt. Kremet.	225,- 4 cl <i>Alkohol: 42%</i>
Skottland Isle of Jura	Jura 12YO Single Malt Single Malt <i>Tradisjonell destillering i pot still. Modnet på amerikansk bourbonfat i 12 år og så på Olorosso sherry fat.</i> Rik og rund på smak med rosiner, kakao, sitrus og karamell. Lett røyk- og eplepreget avslutning.	245,- 4 cl <i>Alkohol: 42%</i>
Skottland Orkney Islands	Highland Park 18 YO – Viking Pride Single Malt <i>Lagret på brukte sherry-fat av amerikansk og europeisk eik.</i> Torv, honningkake, rosin og julegodteri. Lang, myk og balansert ettersmak med solbær og epler.	295,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>

Om malt

Malt er spiret og tørket korn, oftest bygg på grunn av byggets høye enzympotensial. I prosessen dannes ulike enzymer, som vanligvis brukes til å bryte ned stivelsen til sukkerarter gjennom enzymatisk aktivitet under mesking.

WHISKY

- Skottland -

Lowland

Lowlands har den største konsentrasjonen av destillerier enn noen annen region i Skottland. Fokuset her er Blended whisky, men noen produsenter holder seg til Single Malt.

Skottland Lowland	Auchentoshan Three Wood Single Malt <i>Lagret på 3 ulike eikefat – Først på bourbonfat, så på Olorosso sherryfat og til slutt Pedro Ximenez sherry fat.</i> Innslag av sherry og bourbon, myk vaniljesødme, mørk fruktighet og sjokolade.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>
Skottland Lowland	Glenkinchie 12 Years Old Single Malt <i>Dobbeltdestillasjon i pot stills. 12 års fatlagring.</i> Smak av frisk og fersk frukt med lett sødmepreg. Tørr på avslutning med eiketoner.	215,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>
Skottland Lowland	Bladnoch 10YO Single Malt Single Malt <i>Lagret i 10 år på utvalgte Bourbon eikefat.</i> Honning og sitrus på duft, etterfulgt av friske epler og krydder fra eikefatet på smak. Rund og varm på ettersmak med fint sødmepreg.	235,- 4 cl <i>Alkohol: 46,7%</i>

Malt vs Grain

Maltwhisky er whisky produsert med kun maltet bygg.

Grain whisky er whisky produsert med en blanding av kornsorter som blant annet mais, hvete, bygg og rug.

WHISKY

- Skottland -

Campbeltown

Campbeltown var tidligere enn stor region for malt whisky, men i dag er det kun 3 ulike produsenter igjen – **Glengyle, Glen Scotia og Springbank**.

Skottland Campbeltown	Glen Scotia Double Cask Single Malt <i>Først lagret på amerikanske eikefat og deretter på gamle sherryfat.</i> Kraftfull og fyldig med krydderpreg. Hint av frukt, urter og vaniljekaramell.	215,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Skottland Campbeltown	Springbank 10YO Single Malt <i>Først lagret på bourbonfat og deretter på gamle sherryfat.</i> Fyldig og med god fruktighet. Lett salt- og røykpreg. Lang og konsentrert ettersmak.	265,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Skottland Campbeltown	Springbank Longrow Peated Single Malt <i>Lagret på bourbonfat og gamle sherryfat.</i> Duft av sjøsalt, lær, eikefat og røyk. Lett sødmepreg på smak med lyse frukter, sitrus og vanilje. Tydelig og lang på ettersmak med røyk, krydder og salt.	370,- 4 cl <i>Røykpreg</i> <i>Alkohol: 46%</i>

Fatlagring

Single Barrel er en whisky fra en enkelt tønne.

Double/triple barrel er en whisky som etter å ha nådd sitt modningspunkt modnes ytterligere noen måneder på ett eller flere andre typer fat (*f.eks. bourbonfat, sherryfat, vinfat etc.*)

WHISKY

- Skottland -

Øvrige

Skottland Perthshire	Dewar`s 12YO – The Ancestor Blended Grain <i>Lagret 2 ganger på bourbon eikefat – Double aging.</i> Rik og rund på smak med florale toner, honning og hint av røyk. Fin lengde og kompleksitet.	185,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>
Skottland	Compass Box The Peat Monster Blended Malt <i>Blanding av single malt whisky`er fra destilleriene Caol Ila, Laphroaig, Glen Moray, Tomatin og Balmenach.</i> Torv (Peat) og røykpreget med fin fylde, eikefat og god frukt karakter. Lang ettersmak.	225,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Skottland	Compass Box Hedonism Blended Grain <i>Grainwhisky fra Cameronbridge, Cambus m.fl.</i> <i>Modnet på amerikanske eikefat.</i> Kirsebær, søte kryddertoner, og malt, bakevarer. Varm og lang avslutning.	265,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>

Blended whiskey er en blanding av en eller flere Single malt whiskeyer med Grain whiskey. Forholdet mellom malt og grain whiskey starter på rundt 10 % maltwhiskey og går opp til 80-90 %, men de fleste ligger på mellom 10-20% maltwhiskey.

Blended Malt er en blanding av flere Single malt whiskeyer.

WHISKEY

- Irland -

Irsk whiskey tilbyr flere varierte stiler og produksjonsmetoder. Dobbel destillering, trippel destillering og en unik destillasjonsmetode på store pot stills.

Typiske smaker å finne i irsk whiskey er eple, høg, vanilje og nøtter.

Irland County Westmeath	Kilbeggan Irish Whiskey Blended Grain <i>Lagret i minst 4 år på eikefat.</i> Fin fylde med sødmefult maltpreg. Hasselnøtter og hint av røyk.	155,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Irland County Antrim	Bushmills Irish Whiskey Blended Grain <i>Irsk bygg, trippeldestillert i tradisjonelle kobberkjeler. Min. 5 års fatlagring.</i> God fylde og fint maltpreg, innslag av aprikos. Ettersmak med god lengde.	155,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Irland Dublin	The Dead Rabbit Irish Whiskey Blended Grain <i>Lagret først på brukte bourbonfat og så på ny amerikansk eik.</i> Rund på smak av vanilje, muskat, kaffe og ristede nøtter.	185,- 4 cl <i>Alkohol: 44%</i>
Irland Cork	Method and Madness Irish Whiskey Single Malt <i>Modnet 14 år på amerikanske Bourbon-fat og avslutningsvis på franske Limousin eikefat.</i> Konsentrert og lang med god fylde, preg av korn, lyst malt og litt sitrus, innslag av fat og urter.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Irland Cork	West Cork Calvados Cask Irish Whiskey Single Malt <i>Først lagret på Bourbon fat og deretter på brukte Calvados fat.</i> Aroma av friskt eple, hvit pære og vanilje. Tørket frukt, epler, vanilje og mandel.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>

Hvorfor blande?

Blends er en blanding av forskjellige whiskyer for å gi en ønsket smaksopplevelse. Siden lagring og enkelttønner påvirker whiskyer på forskjellig vis vil det være ulikheter i smak mellom hver tønne innenfor hver enkelt whiskeytype. Felles for alle blends er at de har en utvalgt smak de ønsker å oppnå.

WHISKEY

- Irland -

Irsk whiskey tilbyr flere varierte stiler og produksjonsmetoder.
Dobbel destillering, trippel destillering og en unik destillasjonsmetode på store pot stills.

Typiske smaker å finne i irsk whiskey er eple, høy, vanilje og nøtter.

Irland Connaught	Drumshanbo Single Pot Still Irish Whiskey Single Malt <i>Tradisjonell single pot still metode. Trippeldestillert. Modnet på sherry Olorosso fat og Bourbon fat. Aromatisk på duft med tørket frukt og krydder. Kompleks og balansert, krydder, fiken, sherry og ristet eik.</i>	215,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>
Irland Cork	Redbreast 15 YO Single Pot Still Irish Whiskey Blended Grain <i>Trippeldestillert på pot stills. Modnet 15 år på Sherry og Bourbon eikefat. Rund og myk på smak med steinfrukter og krydder. Elegant eikepreg og lang avslutning.</i>	280,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>

Hvorfor blande?

Blends er en blanding av forskjellige whiskyer for å gi en ønsket smaksopplevelse. Siden lagring og enkelttønner påvirker whiskyer på forskjellig vis vil det være ulikheter i smak mellom hver tønne innenfor hver enkelt whiskytype. Felles for alle blends er at de har en utvalgt smak de ønsker å oppnå.

WHISKEY

- BOURBON -

Bourbon er amerikansk whiskey laget av mais som hovedingrediens. Det er lovbestemt at bourbon må inneholde minst 51 % mais, og at den må lagres på tønner laget av amerikansk eik. Tønnene skal være svidde på innsiden og kan bare benyttes en gang.

USA Kentucky	Four Roses Small Batch Kentucky Straight Bourbon <i>Minimum 7 års fatlagring. 60% mais, 35% rug og 5% bygg.</i> Kremet smak av modne røde bær. Krydret. Rik med balansert og moderat sødme.	180,- 4 cl <i>Alkohol: 45%</i>
USA Kentucky	Makers Mark Bourbon Kentucky Straight Bourbon <i>Tradisjonell dobbeltdestillasjon. Lagret opptil 7 år på amerikanske eikefat.</i> Preg av fat, vanilje og tørkede frukter. Fyldig og rik på smak. Fin lengde.	185,- 4 cl <i>Alkohol: 45%</i>
USA Kentucky	Larceny Wheated Bourbon 6YO Kentucky Straight Bourbon <i>Lagret opptil 6 år på amerikanske eikefat.</i> <i>Blanding av 68% mais, 20% hvete og 12% bygg</i> Ferskt brød, karamell, sjokolade og konfekt på duft. Smake følger opp med karamell, honning og konfekt.	205,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
USA Kentucky	Woodford Reserve Distillers Selection Kentucky Straight Bourbon Rik, rund og myk. Fruktig med vanilje og appelsin. Sitrus og kanel, hint av karamell.	215,- 4 cl <i>Alkohol: 43,2%</i>

Kun fra USA

Bourbon er et begrep som er beskyttet i amerikansk lovgivning, og det er et krav at all produksjon av bourbon whiskey må skje i USA.

Typiske smakskarakterer for bourbon er vanilje, eik, karamell og krydder.

WHISKEY

- BOURBON -

Bourbon er amerikansk whiskey laget av mais som hovedingrediens. Det er lovbestemt at bourbon må inneholde minst 51 % mais, og at den må lagres på tønner laget av amerikansk eik. Tønnene skal være svidde på innsiden og kan bare benyttes en gang.

USA Chicago	Koval Single Barrel Bourbon Blended Grain <i>Lagd på 51% mais og 49% kornblanding.</i> Fruktig og velbalansert på smak. Vanilje og mango chutney, samt krydret karamellpreg.	295,- 4 cl <i>Alkohol: 47%</i>
USA Kentucky	Barrell Armida Cask Strength Bourbon Bourbon Whiskey <i>Lagret på pærebrandyfot, jamaikanske romfat og sicilianske amaro fat.</i> <i>Best med et par dråper vann!</i> Søte dufter av gulrotkake, modne pærer og honning. Smaken er rik og lett sødmefull med pære, rompregede frukter og lett bitterhet fra amaroen. Lang og kompleks på ettersmak.	335,- 4 cl <i>Alkohol: 56,7%</i>
USA Kentucky	Blanton`s Single Barrel Bourbon Kentucky Straight Bourbon <i>Tradisjonell destillasjon i kolonneapparater.</i> Krydder og muskat på duft. Vanilje, karamell og hint av honning på smak. Sitrusfrukter og eikefat. Lett sødmepreget avslutning med brunt sukker.	435,- 4 cl <i>Alkohol: 46,5%</i>

Kun fra USA

Bourbon er et begrep som er beskyttet i amerikansk lovgivning, og det er et krav at all produksjon av bourbon whiskey må skje i USA.

Typiske smakskarakterer for bourbon er vanilje, eik, karamell og krydder.

WHISKEY

- USA Øvrige -

Amerikansk whiskey er mer enn bare Bourbon!
Her finner du et utvalg av øvrige whiskeytyper fra ulike områder i USA.

USA Kentucky	Wild Turkey Rye Kentucky Straight Rye <i>Tradisjonell destillasjon. Lagringstid på 6-8 år på fat med "Crocodile char". (Crocodile char er nivå 4 på skalaen – tilsvarer ca. 1 min med toasting).</i> Eiketoner og lett brent honningsødme, etterfulgt av krydrede toner.	155,- 4 cl <i>Alkohol: 40,5%</i>
USA Tennessee	Jack Daniels Bonded Tennessee Whiskey <i>Lagd på 80% korn, 12% maltet bygg og 8% rug Bonded whiskey – Se faktaboks i bunnen på siden!</i> Karamell, eikefat og krydder preger smaken, sammen med bakte frukter og brunt sukker.	185,- 4 cl <i>Alkohol: 50%</i>
USA Kentucky	Knob Creek Rye Kentucky Straight Rye <i>Lages kun i små partier og lagres på røykede eikefat før flasketapping.</i> Intenst rugpreg, brent sukker, krydret , sjokolade og kanel. Lang og alkoholsterk finish.	235,- 4 cl <i>Alkohol: 50%</i>
USA Texas	Balcones Classic Edition Texas Single Malt <i>Det er benyttet skotsk Golden Promise maltet bygg. Lagret på amerikanske eikefat. Best med et par dråper vann!</i> Fyldig og rik på smak med preg av rosin, marmelade, karamell, fat og malt, litt sitrus, pepper og honning. Lang ettersmak.	235,- 4 cl <i>Alkohol: 53%</i>

Bonded Whiskey

Et begrep som ble innført i USA i 1897 for å forsikre forbrukerne om kvaliteten.

For å være Bonded må whiskeyen være:

Destillert av en produsent og ila et år

Lagret på fat på et tollager (bonded warehouse) i minimum 4 år

Være tappet med 100 proof

WHISKEY

- USA Øvrige -

Amerikansk whiskey er mer enn bare Bourbon!
Her finner du et utvalg av øvrige whiskeytyper fra ulike områder i USA.

USA Oregon	Westward American Single Malt Single Malt <i>Lagret på lett brente amerikanske «White oak» eikefat. Lokalt bygg fra Oregon er benyttet i destillasjonen.</i> Fruktig aroma av eple og pære med hint av vanilje og brunt sukker. Modne lyse frukter, maltsødme og hint av mørk sjokolade på smak. Lett krydder i avslutningen.	265,- 4 cl	<i>Alkohol: 45%</i>
USA California	Blackened Whiskey Blend av Straight Whiskey <i>Fra Metallica's eget destilleri i USA. Blanding av ulike Bourbon, Rye og andre amerikanske whiskey'er. Lagret på brukte brandy fat, hvorpå låten «Blackened» av Metallica har blitt spilt for fatet gjennom lagringsperioden.</i> Karamell, honning og eikefat preger duften. Krydret på smak med aprikos og frukter. Honning, toffee og kardemomme på ettersmak.	305,- 4 cl	<i>Alkohol: 45%</i>
Canada og USA Vermont	Whistle Pig 10YO Straight Rye Whiskey <i>100% rug whiskey, lagret på amerikanske eikefat i 10 år. Først destillert og lagret på fat i Canada, så sendt til WhistlePig gården i Vermont i USA for siste del av lagringsprosessen.</i> Søt, med hint av karamell, lyse frukter og krydder. Hint av mynte og eikefat. Lang på ettersmak med toffee og karamell.	305,- 4 cl	<i>Alkohol: 50%</i>

Rye whiskey

I USA må rye whiskey lages med minimum 51% rug.

Whiskey'en lagres på nye fat, som er toastet (brent i ulik grad).

Straight Rye Whiskey

Rye whiskey som er fatlagret i minimum 2 år

og som ikke er blandet med andre whiskey'er kan kalles «Straight Rye Whiskey»

WHISKY

- Japan -

Japansk whisky har blitt synonymt med kvalitet gjennom årene og den første produksjonen startet allerede tilbake i 1870. I dag er det strenge krav til produsenter som ønsker å kalle sin whisky for «Japansk whisky».

Japan Honshu	Akashi Meisei Blended Whisky Blended <i>Spesialutgave med 45 % maltet bygg, lagret i amerikanske eikefat.</i> Lett sødme og eik på duft med sjokolade og kaffe. Medium fylde og sødme. Krydder og modne frukter.	190,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
Japan Miyagi	Nikka Coffey Grain Blended Grain <i>Tradisjonell destillasjonsteknikk i kolonneapparater (Coffey stills).</i> Kompleks med god fylde, preg av korn, tørket frukt, sitrus, vanilje og fat. Lang ettersmak.	225,- 4 cl <i>Alkohol: 45%</i>
Japan Tottori	Matsui – The Kurayoshi Blended Malt <i>Blanding av ulike malt whiskey lagret på eikefat.</i> Lett sødmepreget malt med rosiner, ristede nøtter og vanilje. Noe fatpreg og fin ettersmak.	225,- 4 cl <i>Alkohol: 43%</i>
Japan Miyagi	Nikka Single Malt Miyagikyo Single Malt <i>Tradisjonell destillasjonsteknikk. Lagret på sherryfat.</i> Krydder, urter, lakris og sjokolade. Lang og myk på smak med tropisk frukt på avslutning.	275,- 4 cl <i>Alkohol: 45%</i>

Malt vs Grain

Maltwhisky er whisky produsert med kun maltet bygg.

Grain whisky er whisky produsert med en blanding av kornsorter som blant annet mais, hvete, bygg og rug.

WHISKY

- Japan -

Japansk whisky har blitt synonymt med kvalitet gjennom årene og den første produksjonen startet allerede tilbake i 1870. I dag er det strenge krav til produsenter som ønsker å kalle sin whisky for «Japansk whisky».

Japan Chichibu	Ichiros Malt & Grain Whisky Blended <i>En blandingswhisky fra Japan, USA, Canada, Skottland og Irland. Blandet på Chichibu-distilleriet i Japan. Rett og slett en World Blend...</i> Fruktig på duft med fersken, epler og vanilje. På smak er det tropisk frukt, vanilje og karamell. Krydder og lett honningpreget sødme og sitrus i avslutning.	315,- 4 cl <i>Alkohol: 46,5%</i>
Japan Honshu	Akashi Single Malt 5YO Single Malt <i>Lagret 3 år på hogshead, deretter 2 år på spanske sherryfat. Lang og sødmepreget. Lett sherrypreg på duft. Rund og lett med et kremet preg. Noe vanilje på avslutning.</i>	365,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Japan Chichibu	Ichiros Malt Whisky Wine Wood Blended Malt <i>En blanding av ulike maltwhisky fra Chichibu. Lagret på skotske whiskeyfat og til slutt på brukte rødvinfat. Mørk sjokolade og tørket frukt, krydder fra de franske rødvinfatene er tydelig. Balansert og med lang ettersmak.</i>	545,- 4 cl <i>Alkohol: 46,5%</i>

Malt vs Grain

Maltwhisky er whisky produsert med kun maltet bygg.

Grain whisky er whisky produsert med en blanding av kornsorter som blant annet mais, hvete, bygg og rug.

WHISKEY

- Øvrige land -

Det har blitt stadig vanligere å produsere whisky også utenfor de tradisjonelle områdene.
 Dette gjelder f.eks. land som Sverige, Norge, Australia m.fl.
 Vi har her samlet et utvalg med forskjellige stiler og særegenheter.

Wales Abergwyngregyn	Aber Falls Welsh Whiskey Single Malt <i>Lagret på Oloroso-sherryfat, PX-sherryfat, Bourbonfat og Virgin Oak-fat.</i> Sherrytoner, tørket frukt og krydder. Lang ettersmak av tørket frukt og krydder.	135,- 4 cl <i>Alkohol: 40%</i>
England Cotswold	Cotswolds Single Malt Whiskey Single Malt <i>Lagret på Bourbonfat og amerikanske eikefat.</i> Fyldig, lang og energisk, preg av lyst malt, korn, sitrus og fersken, litt honning, fat og krydder.	195,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Sverige Bjærträ	High Coast Timmer Single Malt <i>Torvrøkt malt (Peat Smoked). Lagret på gamle Bourbonfat.</i> Sval med god fylde og lengde, preg av lyst malt, sitrus, torv og røyk, litt pepper, fat og vanilje.	235,- 4 cl <i>Alkohol: 48%</i>
Norge Lyngen	Bivrost Asgard Arctic Single Malt <i>Destillert i 2018. Fatlagret i Bourbonfat og muscat fat.</i> Lett sødmepreget på frukt med krydret avslutning.	295,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>
Norge Lyngen	Bivrost Helheim Whisky Arctic Single Malt <i>Lagd på nordisk bygg og fermentert med vann fra isbreer.</i> <i>Lagret på Bourbonfat (crocodile charred) og whiskeyfat fra Islay.</i> Fatpreget på duft med krydder og lett vanilje. Rund og krydret på smak med karamell og lett røyk på avslutning.	325,- 4 cl <i>Alkohol: 46%</i>

WHISKEY

- Øvrige land -

Det har blitt stadig vanligere å produsere whisky også utenfor de tradisjonelle områdene.

Dette gjelder f.eks. land som Sverige, Norge, Australia m.fl.

Vi har her samlet et utvalg med forskjellige stiler og særegenheter.

Norge Myken	Myken Bådin Stout Intervention 2022 Arctic Single Malt <i>Destillert over åpen flamme. Fatlagret i 4 år, hvorav 1 år på brukte stoutfat og 3 år på gamle bourbonfat.</i> Smak av sitrus, karamellsødme og underliggende toner av stout og malt.	325,- 4 cl
Australia Victoria	Starward 5YO Single Barrel Single Malt <i>Lagret på amerikanske rødvinseikefat.</i> Karamell og toffee, sitrus og tropiske frukter. Rik og kremet med sødmefull avslutning.	405,- 4 cl

TEQUILA

- Blanco -

Tequila er en destillert sprit som **må lages på den blå agaveplanten** (Agave Azul). Den kan **kun produseres i utvalgte områder** i Mexico og må inneholde minst 51% sprit fra agaveplanten. Blandinger merkes "Mixto" og **rene tequilaer merkes "100% Agave Azul"**.

De tre viktigste stilene av tequila

Blanco, Reposado og Anejo

Mexico Jalisco	Los Tres Toños Blanco 100% Agave Azul <i>Dobbeldestillert i pot stills av stål. Ingen fatlagring.</i> Fruktig anslag med en del sitrus skall og røypreg. Lett eikefat mot slutten med varm og krydret finish.	165,- 4 cl Alkohol: 38%
Mexico Jalisco	Don Julio Blanco 100% Agave Azul <i>Destillert to ganger i små pot stills og tappet direkte på flaske.</i> Lett sødmepreget med rå agave, sitrusfrukter, grapefrukt og guava.	195,- 4 cl Alkohol: 38%
Mexico Jalisco	Casa Noble Tequila Crystal Blanco 100% Agave Azul dyrket på vulkansk jordsmonn. <i>Trippeldestillert.</i> God fylde og fruktig med fin syre og lett sødme. Varm og lang mineralsk ettersmak.	195,- 4 cl Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	Cenote Tequila Blanco 100% Agave Azul <i>Lagret på nøytrale eikefat i 3 uker for å gi en rundere smak.</i> <i>Etiketten viser bilde av en av de mange cenotene på Yucatan halvøya.</i> Sitrus og pepper på duft. Lett sødme. Smaken er rik med krydder, agave, eikefat og grønne frukter.	255,- 4 cl Alkohol: 40%

Den blå agaveplanten

Tequila lages fra den **blå agaveplanten**, som kan bruke mellom **6 – 12 år på å modne**. Planten **blomstrer kun en gang**, hvorpå den så dør, og det er derfor viktig å høste planten rett før blomstringen inntreffer. Dette ansvaret ligger på innhøstere kalt «jimadors». Plantens «hjerter» blir så tatt ut og **den søte juicen derfra fermenteres til alkohol**.

TEQUILA

- Reposado -

Tequila er en destillert sprit som **må lages på den blå agaveplanten** (Agave Azul). Den kan **kun produseres i utvalgte områder** i Mexico og må inneholde minst 51% sprit fra agaveplanten. Blandinger merkes "Mixto" og **rene tequilaer merkes "100% Agave Azul"**.

De tre viktigste stilene av tequila

Blanco, Reposado og Anejo

Mexico Jalisco	Ocho Reposado 100% Agave Azul <i>Fatlagret i 2 måneder og 8 dager på brukte amerikanske whiskeyfat.</i> Hvit pepper, marsipan, appelsinskall med undertoner av lær. Lett kremet ettersmak med vanilje.	165,- 4 cl Gylden farge Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	G4 Reposado 100% Agave Azul <i>Dobbeldestillert og så lagret i 6 måneder på brukte bourbonfat.</i> Bakt agave, eikefat og vanilje med sort pepper. Rund og behagelig ettersmak med varme krydder.	175,- 4 cl Gylden farge Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	Mijenta Reposado 100% Agave Azul <i>Fatlagret i 6 måneder på franske og amerikanske eikefat.</i> Duft av vanilje, bergamot, honning og appelsin. Rik på smak med bakt agave, vanilje og honning. Fin ettersmak.	225,- 4 cl Gylden farge Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	Padre Azul Reposado 100% Agave Azul <i>Lagret i minimum 8 måneder på utvalgte bourbonfat.</i> Ren smak av lyse frukter og tørkede appelsiner. Rund og myk med karamell på avslutning.	285,- 4 cl Gylden farge Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	Cenote Tequila Reposado 100% Agave Azul <i>Lagret i 3 måneder på amerikanske eikefat.</i> Duft av sjokolade, vanilje og krydder. Sjokolade, vanilje med et hint av sitrus. Lett eikepreg og røyk på ettersmak.	295,- 4 cl Gylden farge Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	Fortaleza Reposado 100% Agave Azul <i>Lagret på amerikanske eikefat.</i> Rund på smak med frisk sitrus, agave, karamell og lyse frukter.	305,- 4 cl Gylden farge Alkohol: 40%

Om Reposado Tequila

Reposado kan oversettes til «hvilt/uthvilt», noe som forklarer hva tequilaen gjør på eikefatene i den korte perioden på 2 - 12 måneder. Det benyttes her ulike typer eikefat, både nye og gamle, noe som gir tequilaen en mørkere farge, rundere smak og hint av eik og vanilje mm.

TEQUILA

- Anejo -

Tequila er en destillert sprit som **må lages på den blå agaveplanten** (Agave Azul). Den kan **kun produseres i utvalgte områder** i Mexico og må inneholde minst 51% sprit fra agaveplanten. Blandinger merkes "Mixto" og **rene tequilaer merkes "100% Agave Azul"**.

De tre viktigste stilene av tequila

Blanco, Reposado og Anejo

Mexico Jalisco	Don Julio Anejo 100% Agave Azul <i>Lagret 18 måneder på amerikanske eikefat.</i> Grapefrukt, mandarin og karamell på duft. Agave, honning og karamell med fint fatkrydder.	245,- 4 cl Ravgul farge Alkohol: 38%
Mexico Jalisco	Cenote Tequila Anejo 100% Agave Azul <i>Lagret i et år på amerikanske eikefat.</i> Smak av sjokolade, vanilje og kanel med hint av eik. Konsentrert og med lang, intens ettersmak.	325,- 4 cl Ravgul farge Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	Padre Azul Anejo 100% Agave Azul <i>Lagret i minst 18 måneder på utvalgte bourbonfat.</i> Kompleks og rik munnfølelse med tørket frukt, nøtter, kaffe, karamell og kryddertoner fra fatlagringen. Velbalansert.	325,- 4 cl Ravgul farge Alkohol: 38%
Mexico Jalisco	Fortaleza Anejo 100% Agave Azul <i>Lagret i minst 18 måneder på amerikanske eikefat.</i> Vanilje, lime, grapefrukt, mandarin og hint av krydder. Bakt agave, karamell og honning, hint av sitrus og nøtter.	395,- 4 cl Ravgul farge Alkohol: 40%
Mexico Jalisco	Ocho Extra Anejo 100% Agave Azul <i>Lagret på amerikanske whiskeyfat i 3 år.</i> Agaven kommer fra modne planter fra det beste området i åkeren. Rik på smak med vanilje, fatkrydder og pepper. Karamell, honning og sitrusfrukter, samt bakt agave. Røykpreg.	475,- 4 cl Dyp ravgul farge Alkohol: 40%

Om Anejo Tequila

Anejo tequila må lagres på eikefat i minst 1 år og opptil 3 år. Fatene kan ikke være større enn 600 liter. Preg av **toast, vanilje og sitrus**.

Extra Anejo tequila må lagres minst 3 år på eikefat. Disse får ofte et **tydeligere røykpreg**.

GRAPPA

Grappa er et **italiensk brennevin** som blir produsert ved å presse druerestene som er igjen etter vinproduksjonen. Disse restene kalles **pomace** og for å lage en god grappa med fine aromaer bør det være ca. 30-40% druesaft igjen i pomacen.

Etter destilleringen er gjennomført har man en klar grappa, men noen velger også å fatlagre i etterkant.

Grappa serveres typisk etter et måltid (som en **digestive**) og gjerne sammen med en espresso.

Frankrike Burgund	Louis Latour Marc de Bourgogne 100% Pinot Noir – Pomace fra druestokker i Aoxe-Corton. <i>Lagret i 7 år på franske eikefat.</i> Smak av tørket frukt, ristede nøtter og vanilje. Floral med hint av kokos, druer og fatkrydder.	185,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 41%
Italia Piemonte	Prod. del Barbaresco Grappa 100% Nebbiolo - Pomace fra DOCG Barbaresco viner. <i>Ikke fatlagret.</i> Ren og fruktig på smak. Lett floral.	185,- 4 cl Blank farge Alkohol: 42%
Italia Toscana	Campogiovanni Grappa Brunello di Montalcino 100% Brunello – Pomace fra Brunello di Montalcino <i>Lagret på små eikefat i ca. 3 måneder.</i> Rund på smak med fin fylde, hint av druer, vanilje og fatkrydder.	215,- 4 cl Lysegul farge Alkohol: 42%
Italia Piemonte	Parusso Grappa di Barolo 100% Nebbiolo - Pomace fra DOCG Barolo viner. <i>Lagret på trefat fra Piemonte.</i> Elegant på smak med tørket frukt og hint av krydder. Fin konsentrasjon og god lengde.	265,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 42%
Italia Piemonte	Bocchino Riserva Grappa 12 Anni 65% Nebbiolo og 35% Moscato. <i>Druer fra Barolo, Barbaresco og Moscato d'Asti.</i> <i>Lagret 12 år på franske eikefat.</i> Ren og elegant på smak med undertone av honning, eple, kokte pærer og mandel. Konsentrert og lang ettersmak.	315,- 4 cl Gyldengul farge Alkohol: 45%

Grappa fra andre land

Frankrike: **Marc** eller **Eau de vie de Marc**

Tyskland: **Tresterbranntwein**

Portugal: **Bagaceira**

[VIN] Bjørvika

- Stedet for gode vin- (og brennevin) opplevelser –

www.vin-bjorvika.no

@vinbjorvika

#vinbjorvika