

DRYCKER

Kaffedrycker

Kaffe		28:-
Espresso	Enkel 30:- Dubbel	40:-
Cappuccino		30:-
Läsk – Cola Cola light Fanta Sprite Mineralvatten	33cl	28:-
Pudina Lassi	33cl	40:-
Mango Lassi	33cl	40:-

Te		30:-
Välj mellan		
– Färsk mynta		
– Färsk ingefära		
– Färsk mynta & ingefära		
– Kanel, kardemumma, lagerblad, och kryddnejlika		

Shantis Masala Chai		35:-
Traditionellt bengaliskt svart te med ingefära, socker & mjölk		

Fatöl	40cl 50cl
--------------	-------------

Ekologisk lager , Sverige – pilsnermalt med brödig & ton fruktig smak, 5,0%	60:- 70:-
Zlatopramen , Tjeckien – ljus, smakrik, bränd ton.	60:- 65:-

Sierra Nevada – USA, 5,6%	60:- 70:-
----------------------------------	-------------

Flasköl

Shanti Lager, 4,6 %, Svaneke Brewery, Denmark (EKO)	50 cl	85:-
Shanti Golden Ale – 5,2% – 33 cl		75:-

Cobra – ljust indiskt öl.	33cl/66cl	70:- 90:-
Bangla – ljust indiskt öl.	33 cl / 66cl	70:- 90:-
Kingfisher – ljust indiskt öl.	66cl	90:-
India Pale Ale – ljust indiskt öl, 5,3%.	50cl	75:-
Pilsner Urquell – Tjeckiskt öl. 4,4%	33cl	55:-
Lättöl – 2,2%.	33cl	35:-
Warsteiner, (alkoholfri öl)	33 cl	40:-
Altiplano, 4,5%, Frankrike (glutenfri/vegansk/eko)	33 cl	55:-

Mikrobryggerier

Oppigårds Indian Tribute – svenskt öl, 6,6%.	33 cl	70:-
Landsort Lager – Nynäshamns kommun 5,3%.	50cl	75:-

Cider

Strongbow , England – 5,0 % Torr	33 cl	60:-
Rekorderlig Päron – 4,5 % Söt	33 cl	60:-

Husets röda viner

Sula Dindori Reserve Shiraz 2012, Indien **90:- | 360:-**
Prisbelönt smakfullt & elegant vin med generösa bärsmaker och silkeslena tanniner. Passar till grillat kött, särskilt lamm.

La Légende d'Hélius, Merlot/Cabernet, Languedoc-Roussillon, Frankrike (**eko**). **95:- | 380:-**
Svartvinbär och toffee blandas med röda bär i doft och smak med kryddig eftersmak. Passar till perfekt till lammrätter och mustiga kycklingrätter med tikkasås.

Railroad Red, Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese, Sydafrika **90:- | 360:-**
Fylligt och smakrikt vin med mörka frukt och fattoner. Passar till tandoorirätter och köträtter.

Tommasi Graticcio Appassimento - Vino Rosso, Italien **90:- | 360:-**
Ett intensivt, fruktigt, aningen kryddigt vin med lång eftersmak. Passar till smakrika rätter med kyckling och lamm.

Fairview, Shiraz, Sydafrika (**fairtrade & ekologiskt**) **90:- | 360:-**
Sydafrikanskt vin med smak av peppar, mörk frukt, viol och tanniner. Passar utmärkt till till tandoorirätter och köträtter.

Vendôme mademoiselle, Merlot, Spanien (alkoholfri) **55:- | 220:-**

Rosévin

Montgravet, Cinsault, Frankrike **85:- | 320:-**
Torrt, friskt vin med inslag av mineraler. Passar till lättare rätter och som sällskapsvin.

Botanicum Ibericum Organic Rosé, Tempranillo, 2016, Spanien (**Veg & eko**) **90:- | 360:-**
Aromatiskt vin med doft & smak av persika, jordgubbar & röda bär. Passar bra till fisk och skaldjursrätter, vitt kött & vegetariskt.

Bubbel

Cava Montcadi, Xarel-lo/Macabeo/Parellada, Spanien **100:- | 400:-**
Torrt och friskt mousserande vin med inslag av äpple och mineraler. Passar bra som fördrink.

Champagne Tradition, Chardonnay/Pinot Noir/Pinor Meunier, Frankrike **550:-**
Pigg syra, behaglig mousse och bra balans. Inslag av rostat bröd, smörpopcorn, röda äpplen och röda bär. Passar till det mesta!

Husets vita viner

- Sula Dindori Reserve Viognier 2013**, Indien **90:- | 360:-**
Prisbelönt exotiskt och syrligt vin med inslag av aprikos och mineraler. Passar som fördrink eller till skaldjursrätter.
- Waterside White**, Chardonnay, Sydafrika **85:- | 340:-**
Torrt vin med medelstor fruktig doft med inslag av tropisk frukt och ekfat. Passar bäst till fisk- och skaldjursrätter.
- Forster Schnepfenflug Riesling**, Tyskland **90:- | 360:-**
Frisk och fruktigt vin med inslag av grönt äpple och citrus.
- Les Trois Villages White**, Grenache/Roussanne/Vermentino, 2015, Frankrike **(eko)**. **90:- | 360:-**
Fruktigt vin med smak och doft av färska druvor, persika, päron och mango. Passar bäst till vegetariska rätter med paneer eller skaldjursrätter.
- Last night a Riesling saved my life**, Reinhausen, Tyskland **(ekologiskt)** **110:- | 440:-**
Päron, persika och aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra. Passar bra till kryddstarka grytor, fisk- och skaldjur och vegetariskt.
- Duo des Mers**, Sauvignon/Viognier, 2016, Frankrike **90:- | 360:-**
Fruktigt vin med smak av krusbär, grapefrukt, ananas och päron med en fin smörig eftersmak. Passar till fisk- skaldjur och allra bäst till sötare kormarätter.
- Vendôme mademoiselle**, Chardonnay, Tyskland **(alkoholfri)**. **55:- | 220:-**

Drinkar- 4 cl

Ganga Padma 120:-
Vodka, ingefära, mynta, sprite

Shanti Shanti 120:-
Gin, vodka, kurant, mangojuice, lime

Oh my God 120:-
Vodka, färsk koriander, tabasco, sprite, lime

Cox's bazaar sunset 120:-
Kokosrom, calvados, mango, yoghurt, färsk mynta

Gin & tonic 120:-
Gin och tonic water

Irish Coffee 120:-
Irländsk whisky, hett kaffe, brun farin, vispad grädde

Whisky-4 cl (Här har vi listat enbart fyra whiskysorter men vi har fler. Fråga i baren så hjälper vi dig)

Blended Whisky- Bourbon 100:-

Single Malt Whisky 120:-

Single Malt Whisky, aged 12 year 140:-

Irish Whisky 100:-