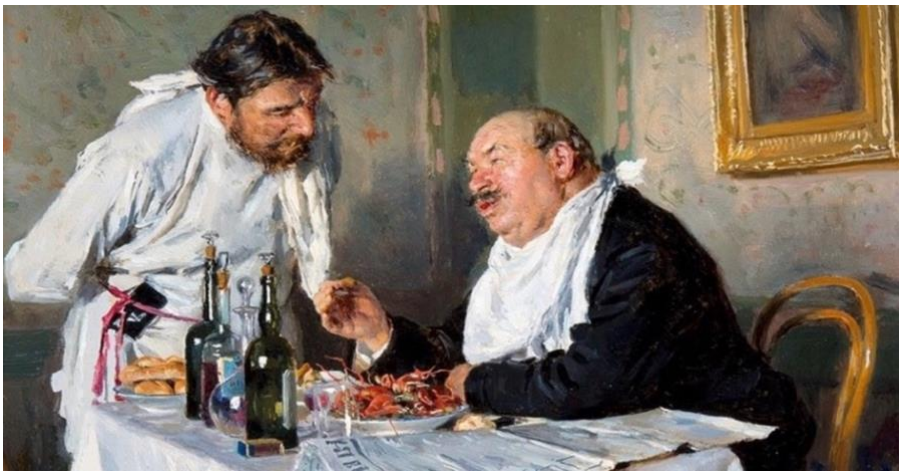




Velkommen til oss på Nordraak

Lunsjkafé | Nabolagsrestaurant | Selskap | Takeout | Catering

DRIKKE

Skaperglede

Vi ønsker å dele noen av de beste måltidsopplevelsene fra våre matreiser. Som oftest fra små, sjarmerende og bortjemte perler. Opplevelser som har fylt våre ganer og hjerter med nytelse og kjærlighet, som har gitt oss vidunderlige minner for resten av livet.

Smaker fra vinbønder

Ønsker du vin til maten, anbefaler vi vinfjøla. Her får 5 ulike viner med 4 cl for prøvesmaking. 1 musserende, 2 hvite og 2 røde. Se Vinseddelen.

Aperitiff / Vin

	15 cl / 8 cl
Procecco, Bianca Vigna	155 / 85
Ceppo, Italia	148 / 80
Riesling, Tyskland	152 / 85
Chablis, Frankrike	240 / 133
Rosévin, Frankrike	145 / 80

Aperitiff / Drinker

	Med og uten alkohol	0 / 2 cl / 4 cl
Stockholm	Gin Double Bareksten m/sitron, basilikum og stor isbit, toppet med kokoskrem.	100 / 130 / 175
Fru Salvigsens juledrøm	Gin, lime, ingefær og julekrydder.	100 / 130 / 175
Pink Gin Rabarbra	Pink Gin Bareksten Royal, Rabarbra Bringebær Tonic og rabarbra sirup.	100 / 130 / 175
Gin Tonic	Med lime og isbiter.	100 / 130 / 175

Øl

Fatøl, Aass, 0,33	98
Servert i stettglass eller seidel?	
Juleøl, Aass, Mørkt, 0,33	115
Julepils, Lindheim, Lyst, fl. 0,5	165
IPA, Lindheim, flaske 0,5	165
Hvete, Lindheim, flaske 0,5	165
Brown Ale, Lindheim, flaske 0,5	165
Glutenfritt, Aass Lite, 0,33	105

Alkoholfri Drikke

Øl Lager, Aass Uten, 0,33	48
Øl IPA, Klokke & Co, 0,33	75
Eplemost, Biodynamisk, 0,37	75
Eple- & Solbærjuice, 0,33	75
Balholm, Økologisk. Godt alternativ som alkoholfri «rødvín».	
Kullsyrevann, Glitre, Aass, 0,33	45
Rabarbra Tonic, 0,25	45
Brus, Sitron, Italia, Øko, 0,35	65
Brus, Rød appelsin, It, Øko, 0,35	65
Brus, Granateple, It, Øko, 0,35	65
Brus, Cola, Italia, Øko, 0,35	65
Brus, Tøyencola, 0,33	65
Brus, Cola “Zero”, Italia, 0,35	65
Bringebærsaft, 0,5	35

Kaffe & Te

Kaffe, Økologisk inkl påfyll	55
Koffeinfri kaffe, Liten presskanne	65
Americano, Økologisk	65

Espresso, Økologisk	65
Te, Se Te-meny	65

Vin til dessert

	4 cl / 8 cl
D1 Japansk plommevin	60 / 120
Heiwa Shuz Suppai. Japansk dessertvin av plomme og sake. Syrlig med preg av plommekjerner og mandel.	
D2 Issider, NeRø	80 / 160
Norge, Notodden. Økologisk. Fylldig eplemak og mye syre.	
D3 Portvin, Maynard	65 / 130
Portugal, Douro el Porto. Preg av tørket frukt og fat.	
D4 Recioto, Speri	75 / 150
Italia, Veneto. Økologisk, kraftig, rik og konsentrert.	

Drikke etter dessert

D10 Baileys med kaffe	135
D11 Irish Coffee	175
	2 cl / 4 cl
B1 Limoncello, Sitronlikør, Øko	35 / 60
B2 Akevitt, Altungstad (blank) Ø	35 / 65
B3 Akevitt, Arvesølvet (brun)	35 / 65
B4 Akevitt, Nissedram Jul (brun)	35 / 65
B5 Cognac, Kragerø XO	45 / 80
B6 Cognac, Remy Martin XO	95 / 190
B7 Grappa, Barbaresco	40 / 75
B8 Ouzo Sans Rival	40 / 75
B9 Whiskey, Nikka Grain, Japan	45 / 85
B10 Whiskey, NC’Nean, Scotland	50 / 90
B11 Rom, Diplomático Reserva	50 / 90



Gavekort

Gi en gave til nytelse
Velg motiv (9) og beløp.
Kontakt oss under måltidet, kom innom i åpningstiden eller bestill fra vår nettside.



Vinseddel

Tilleggslisten

Be gjerne om Tilleggslisten dersom du ønsker et noe større utvalg av viner

Økologisk

Alle vinene fremstilles etter økologiske prinsipper, men ikke alle produsentene har valgt å sertifisere seg.

Vinanbefalinger

De fleste rettene på menyen har én eller flere vinanbefalinger med referanse til denne vinseddelen.

Det første nummeret er i en moderat prisklasse.

Vin på glass

Glass (15 cl) eller litt mer enn halvt av dette (8 cl).

Smaker fra vinbønder

5 glass á 4 cl. 3 i middels prisklasse og 2 i en høyere.

M1 + H2 + H5 + R1 + R7

270,-



Vi tar forbehold om endring av årgang ved nye leveringer

MUSSERENDE

Flaske / 15 cl / 8 cl

M1 **Prosecco Superiore Brut, Bianca Vigna**....690 / 155 / 85

Italia, Veneto. Drue: Glera 100%. Frisk og kremet med innslag av epler og pærer, god mineralitet.

M2 **Imperial Corpinnat Brut 2018, Gramona**.....850

Spania, Corpinnat. Druer: Xarel-lo Rosado 48%, Macabeo 30%, Parrellada 15% og Chardonnay 7%. Saftig og litt utviklet stil. Preg av eple, citrus, kjeks, nøtt, brioche og kamfer.

M3 **Champagne Cuvée Prestige, E. Legrand**.....1.280

Frankrike, Champagne. Drue: Chardonnay 100%. Godt balansert. Hint av gule frukter og pepperkake. Skarp og fruktig avslutning.

HVITE

H1 **Ceppo 2024, Il Conte Villa Prandone**.....670 / 152 / 84

Italia, Marche. Drue: Passerina 100%. Frisk og fruktig stil. Aromatisk smak med en god mineralitet.

H2 **Riesling Trocken 2023, Weing. Schmitges**.695 / 157 / 86

Tyskland, Mosel. Drue: Riesling 100%. Frisk, fruktig og mineralsk. Preg av citrus.

H3 **Chenin Blanc 2022, Carmens Stevens**.....850

Sør-Afrika, Coastal region. Drue: Chenin Blanc 100%. Dyp, lang, aromatisk med pen sødme i frukten. Smak av melon, pære og lime.

H4 **Terramatter Alvarinho 2022, Soalheiro**.....980

Portugal, Minho. Drue: Alvarinho 100%. Tørr og frisk med lang mineralsk ettersmak. Smak av eple, fersken og citrus.

H5 **Chablis 2023, Domaine de l'Enclos**..... 1.190 / 256 / 141

Frankrike, Burgund. Drue: Chardonnay 100%. Frisk stil preget av eple og citrus. God konsentrasjon og fylde med en mineralsk ettersmak.

H6 **Grappoli Del Grillo Riserva 2022, Bartoli** 1.215

Italia, Sicilia. Drue: Grillo 100%. Stor og fyldig med god syre, tørrhet og lengde. Smak av lys frukt med en saltpreget avslutning.

H7 **Sonoma Coast Chardonnay 2022, Anaba** 1.295

USA, Sonoma Coast. Drue: Chardonnay 100%. Rik og sammensatt smak, moden frukt, sitronkrem, søte kryddertoner, frisk syre.

ROSÈ

RO1 **Dissenay 2024, Les Producteurs Réunis** . 630 / 145 / 80

Frankrike, Vin de France. Drue: Cinsault 34%, Caladoc 33% og Carignan 33%. Smak av citrus og røde bær. Frisk, fruktig og balansert.

RØDE

R1 **Rouge 2023, Domaine Saint-André**..... 675 / 153 / 84

Frankrike, Pays d'Oc. Drue: Merlot 70%, Syrah 20% og Alicante Bouschet 10%. Aroma av stikkelsbær, solbær, myke tanniner, strukturert og fruktig.

R2 **Classico Superiore '22, Az. Agr. Buglioni** 890 / 190 / 104

Italia, Valpolicella. Drue: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 25% og Croatina 5%. Rund på smak, fløyelsmyk og harmonisk.

R3 **Vacqueyras 2020, Maison Camille Cayran**850

Frankrike, Rhône. Drue: Grenache 70%, Mourvèdre 10% og Syrah 20%. Fyldig og fast. Preg av modne mørke bær, krydder, kamfer og fattoner.

R4 **Lange Nebbiolo 2023, Col dei Venti**955

Italia, Piemonte. Drue: Nebbiolo 100%. Middels fylde og struktur med frukt og tanniner.

R5 **L'Alegria 2023, Vinos Bruno & JL Murciano**.....970

Spania, Valencia. Drue: Bobal 100%. Fruktig og saftig, preg av røde og mørke bær, litt krydder, lakris og fat, god lengde.

R6 **Barda Pinot Noir 2024, Bod. Chacra**.....990

Argentina, Patagonia. Drue: Pinot Noir 100%. Fruktig og nyansert preg av bringebær, jordbær, kirsebær og rips, litt fat, svale urter og krydder.

R7 **Insoglio del Cinghiale '23, T. di Biserno** ... 1.190 / 235 / 130

Italia, Toscana. Drue: Syrah 32%, Cabernet Franc 33%, Petit Verdot 5% og Merlot 30%. Fyldig og fruktig, modne tanniner, god balanse og kompleksitet.

R8 **Suañe Reserva 2019, Alonso & Pedrajo** 1.260

Spania, Rioja. Drue: Tempranillo 100%. Smak av mørke bær, lakris og sort pepper, frisk og lang.