

# // HVÍTVÍN WHITE WINE

## VÍN HÚSSINS HOUSE WINE

Við bjóðum þjár tegundir af hvítvíni hússins – spurðu þjóninn  
*We offer a selection of three house white wines – ask your waiter*

- |                              |           |                 |            |
|------------------------------|-----------|-----------------|------------|
| 1 Glas 175 ml – glass 175 ml | 1.490 kr. | Flaska – bottle | 5.990 kr.  |
| 2 Glas 175 ml – glass 175 ml | 1.990 kr. | Flaska – bottle | 8.990 kr.  |
| 3 Glas 175 ml – glass 175 ml | 2.490 kr. | Flaska – bottle | 10.990 kr. |

## SPÁNN – SPAIN

### Rioja

#### FAUSTINO VII

7.990 kr.

Létt unglegt vín með áköfu eftirbragði. Ávaxtaríkur og blómlegur angan.  
*Fruity and flowery aromas. Young and fresh.*

#### MUSEUM VINEA SAUVIGNON BLANC

7.590 kr.

Mjög ilmríkur ávöxtur, græn epli og sætar peru. Vín með fínlegri og óvæntri bragðfyllingu. Hunang, geitatoppur, kryddjurtir og steinefnaríkt eftirbragð.  
*Powerful fruity aromas of green apples and sweet pears. Delicate and unexpected flavour profile with honey, herbs and minerals in aftertaste.*

#### MUGA BLANCO

8.950 kr.

Mjög ljóst, fölgult og tært. Fersk svolítið skörp angan. Mikill sítrus, límóna og suðrænir ávextir.  
*Pale yellow in colour, almost clear, with sharp aromas and taste of lemon, lime and exotic fruits.*

### Penedés

#### PARES BALTA BLANC DE PACS

7.590 kr.

Mikil og sumarleg blómaangan, melónur og sítrus. Ferskur og mikil ávöxtur í munni, vínið þurrt en ávöxturinn með sætum þroska.  
*Heavy aromas of summer flowers, melons and citrus. Dry wine but sweet ripe fruits give it a fresh and fruity taste.*

Spurðu vínþjóninn okkar um lista sérvaldra vína  
*Ask our sommelier for our special privat selection of wines*

## ÍTALÍA – ITALY

### Veneto

TOMMASI PINOT GRIGIO 9.600 kr.

Gul epli og suðrænir ávextir með blönduðum kryddum.

*Golden apples and exotic fruits with mixed spices.*

### Trentino

MESSA CORONA PINOT GRIGIO 6.590 kr.

Létt fylling með ilm af ferskjum, perum og hunangi. Hálfpurrt með ferskri sýru.

*Light bodied with aromas of peach, pears and honey. Semi-dry with fresh acidity.*

MAGNUM – 1,5 L 13.700 kr.

## FRAKKLAND – FRANCE

### Bourgogne

SIMONNET-FEBVRE CHABLIS 11.500 kr.

Ferskur með sítrus og ristuduðum tónum

*Fresh with citrus and a toasted aroma*

BOUCHARD AÎNÉ & FILS POUILLY FUISSE 13.990 kr.

Fágað vín. Purrt, ferskt og ávaxtaríkt með sítrus, peru og ananas

*Sophisticated wine. Dry, fresh and fruity with mineral characters and citrus.*

LA CHABLISIENNE CHABLIS PREMIER CRU  
FOURCHAUME 15.600 kr.

Fölsítrónugult að lit. Fínlegur, ferskur og blómlegur ilmur af liljum, sítrus, fíkjum og apríkósum ásamt mínaralískum áhrifum.

*Flowery aroma with citrus, figs, apricots and mineral character*

LOUIS LATOUR CHABLIS GRAND CRU 21.190 kr.

Kítlandi sítrus ávöxtur með sítrónu í forgrunni. Ljúffengt, feitt og ferskt vín með meðalfyllingu.

*Tempting citrusy taste with a splash of lemon. Medium bodied, fresh and full of flavour.*

**BOUCHARD AÎNÉ & FILS CHASSAGNE  
MONTRACHET PREMIER CRU "MORGEOT" 23.990 kr.**

Tær gullinn litur. Opið í nefi með angan af ferskjum, möndlum, akasíu, vanillu og vott af trufflum. Kraftmikið, flókið, mjúkt og fínlegt.  
*Aroma of peaches, almonds and truffles. Powerful and complex wine.*

**Loire**

**FRANCK MILLET SANCERRE 10.500 kr.**

Sítrus og grösugir tónar í ilmi. Greipávöxtur í bragði sem kemur með ferska sítrustóna. Grösugur og kryddkenndur keimur í bland við stíkilsber.  
*Citrus and grass tones with hints of fresh grapes, spices and huckleberries*

**LACHETEAU POUILLY FUMÉ 11.200 kr.**

Mandarínur, greipaldin og sítrus  
*Mandarins, grapefruit and citrus*

**Alsace**

**RENÉ MURÉ SIGNATURE RIESLING 8.900 kr.**

Sítrónugult að lit. Meðalfylling, þurrt en með ferskri sýru. Epli, steinefni og greip má finna í bragði.  
*Medium bodied with fresh acid, apples, grapes and minerals*

**ARTHUR METZ PINOT GRIS 9.700 kr.**

Bragðmikið með ananas og sítrus  
*Full flavoured with pineapple and citrus*

**Languedoc**

**LAURENT M. L'ARTISAN CHARDONNAY 8.800 kr.**

Milt og ferskt hvítvín með sítrus, grænum eplum, melónu og vanillu. Í munni þurrt, eikin skýr og ávöxturinn tær.  
*Mild and fresh wine with hints of citrus, green apples, melon and vanilla. Dry taste with clear oak and fresh fruits.*

## CHILE

### Casablanca

#### MORANDE GRAN RESERVA CHARDONNAY 11.500 kr.

Ávaxtasprengja, en um leið ótrúlega milt og þægilegt. Illmur er flókinn með mikið af þroskuðum eplum og suðrænum ávöxtum.

*Complex aromas of ripe apples and exotic fruits. Bursting with fruity flavour with notes of nuts and vanilla.*

## ARGENTINA

### Mendoza

#### TRIVENTO GOLDEN RESERVE CHARDONNAY 12.500 kr.

Þéttur sítrónugylltur litur, ferskt og ávaxtaríkt. Illmur af ferskju, melónu, ananas, vanillu og ristaðri eik. Frísklegt, þétt og mjúkt í munni.

*Fresh, fruity and smooth, with the aroma of peach, melon, pineapple and vanilla.*

## NÝJA SJÁLAND – NEW ZEALAND

### Marlborough

#### CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 14.500 kr.

Einstaklega arómatískt og mikið vín. Ferskar kryddjurtir á borð við basil í bland við hitabeltisávexti. Í munni þétt og stökkt með þroskuðum, sætum ferskjum, greip, límónu og mínéralískri sýru,

*Full bodied and aromatic with basil and tropical fruits. Bright and minerally with passionfruits and citrus.*

#### VICAR'S CHOICE SAUVIGNON BLANC 9.500 kr.

Fersk angan af grænum aspás og kryddjurtum í bland við ferskan, svolítið skarpan ávöxt. Límóna, greip og ástaraldin. Stílhreint og ferskt.

*Fresh aromas of green asparagus and herbs mixed with tangy fruits. Hints of lime, grape and passion fruit. Well balanced and fresh.*

## USA

### California

#### DARK HORSE CHARDONNAY 7.500 kr.

Góð eik og smjör í ilmi og svo bætist ilmandi sterk vanilla við í bragði.

*Aromas of oak and butter with strong flavours of aromatic vanilla.*

# // RAUÐVÍN RED WINE

## VÍN HÚSSINS HOUSE WINE

Við bjóðum þjár tegundir af rauðvíni hússins – spurðu þjóninn  
*We offer a selection of three house red wines – ask your waiter*

1	Glas 175 ml – glass 175 ml	1.490 kr.	Flaska – bottle	5.990 kr.
2	Glas 175 ml – glass 175 ml	1.990 kr.	Flaska – bottle	8.990 kr.
3	Glas 175 ml – glass 175 ml	2.490 kr.	Flaska – bottle	10.990 kr.

## SPÁNN – SPAIN

### Rioja

#### EL COTO CRIANZA

7.590 kr.

Hefur kirsuberjarauðan lit og angan af skógarberjum, plómum og kryddjurtum.

*Plums, berries and mixed spices.*

#### FAUSTINO VII

7.990 kr.

Angan af vanillu og ferskum berjum. Ungt, ferskt og berjaríkt í munni, flauelsmjúkt og fágað með áköfu eftirbragði.

*Fruity with a vanilla and fresh berry aroma. Smooth with an intense aftertaste.*

#### CAMPO VIEJO TEMPRANILLO

7.990 kr.

Rauðir ávextir, vanilla og kakó.

*Red fruits, vanilla and cocoa.*

#### COTO DE IMAZ RESERVA

10.500 kr.

Greina má krydd, vanillu, kaffi, núggat, jarðtóna og léttristaða eik. Vínið er heilsteypt og eftirbragðið lifir vel.

*Hints of vanilla, coffee, nougat, earth tones and toasted oak. Balanced wine with a long lasting aftertaste.*

#### CAMPO VIEJO GRAN RESERVA

12.500 kr.

Proskaðir ávextir með rúsínum, vanillu og kanil.

*Ripe fruits with raisins, vanilla and cinnamon*

**BARON DE LEY FINCA MONASTERIO** 16.500 kr.

Dökkur ávöxtur, plóma, bláber, sólber og svört kirsuber. Ný ristaðar kaffibaunir og smá brenndur sykur í bland við vanillu og kryddtóna. Kröftugt en mjúkt tannín.

*Powerful wine with soft tannin, toasted coffee beans and sugar with hints of vanilla.*

**MAGNUM – 1,5 L** 31.500 kr.

**RODA SELÁ** 12.590 kr.

Margslungið vín og stór karakter, þroskuð svört ber og balsamik.

*Complex and full. Plum aromas with a chocolate note, ripe black fruit character with balsamic flavours.*

**MAGNUM – 1,5 L** 24.500 kr.

**MUGA RESERVA** 16.500 kr.

Dökkur kirsuberjaávöxtur í bland við sólber, dökkristað kaffi og vanillu. Kröftugt með öflugum en mjúku tannin.

*Powerful wine with prominent but soft tannins. Tasting notes of dark cherries mixed with blackcurrants, coffee and vanilla.*

**MAGNUM – 1,5 L** 30.500 kr.

#### **Cigales**

**MUSEUM RESERVA** 14.590 kr.

Djúp rúbínrautt að lit, kryddjurta angan, ásamt vott af lakkrís, þroskuðum villtum berjum, balsamik og eik. Kröftugt bragð, vel pólerað tannín, langt og ljúffengt eftirbragð.

*Deep red colour, toasty and spiced scent. Complex wine with a long and delicious aftertaste.*

**MAGNUM – 1,5 L** 28.500 kr.

#### **Ribera Del Duero**

**EMILIO MORO** 14.500 kr.

Djúp rúbínrautt að lit, ilmríkt af þroskuðum dökkum berjum ásamt talsverði eik, vanillu og sedrusviði. Kröftugt og mikið í munni.

*Dark, mature fruits with oak, vanilla and cedar wood.*

## CORIMBO

14.390 kr.

Tær kirsuberjarautt með angan af kirsuberjum, sólberjum og eik.  
Blómleg góð fylling með þroskuðum ávexti.

*Clear cherry coloured. On the nose cherries and blackcurrants with hint of oak.  
Flowery and rich with flavours of ripe fruits*

## ÍTALÍA – ITALY

### Toscana

## POGGIO AL SASONE CHIANTI SUPERIORE ORGANIC

7.990 kr.

Dökkt og fallett. Mjög þroskaður ávöxtur með áberandi  
kirsuberjabragði. Ending er mild.

*Dark and beautiful with a large cherry flavour.*

## RUFFINO CHIANTI

8.200 kr.

Meðalfylling með plómum og kryddum.

*Medium bodied with plums and spices.*

## LEONARDO CHIANTI

7.590 kr.

Þjart og þokkalega kröftugt Chianti vín, þurr og ferskur sætur rauður  
ávöxtur, kirsuber ríkjandi ásamt brómberjum, lyngi og pipar. Fersk og mjúk tannín.

*Bright and relatively powerful Chianti wine with taste notes of try and  
fresh red fruits and berries, with hints of pepper and heather. Fresh and soft tannins.*

## RUFFINO RISERVA DUCALE

11.100 kr.

Sterkir ávaxtatónar með kirsuberjum og rósmaín.

*Strong fruit notes with cherries and rosemary.*

## MARCHESE ANTINORI CHIANTI CL RISERVA

13.590 kr.

Dökk kirsuberjarautt að lit, djúpt og mikið með flókna uppbyggingu.  
Kryddaður kirsuberjaávöxtur, plómur, fjólur, reykur, kaffi, píputóbak,  
vanilla og sætir eikartónar.

*Complex wine with spiced cherries, violets and coffee.*

## BRUNELLO DI MONTALCINO GREPPONE MAZZI

21.100 kr.

Plómur, þroskuð kirsuber og svartur pipar.

*Plums, ripe cherries and black pepper.*

## TIGNANELLO TENUTA

24.100 kr.

Mikil angan af eik, rey, vanilla og dökku súkkulaði. Plómur, kirsuber, sólber og vottur af leðri. Mjúkt og þétt tannín.

*Soft tannin, dark fruits and oak.*

## SOLAIA ANTINORI

58.900 kr.

Proskuð kirsuber, sólber og brómberjasultu má greina ásamt þurrkuðum kryddjurtum og dökku súkkulaði. Eftirbragð af tóbakslaufum, espresso og lakkrís.

*Mature cherries, cassis, dried spices and dark chocolate. Has an aftertaste of tobacco leaves, espresso and liquorice.*

### Veneto

## TOMMASI AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO

19.500 kr.

Proskað og áleitið vín með miklum karakter og sultuðum ávöxtum.

*A matured and full-bodied wine with a great character and a fruit preserve aftertaste.*

### Piedmonte

## BARBERA D'ALBA PRUNOTTO

11.200 kr.

Fallegur kryddaður blómailmur. Bragðmikið með góðu jafnvægi.

*Aroma of grapes with floral and spicy notes, full and balanced in flavour.*

## BAROLO CLASSICO PRUNOTTO

22.600 kr.

Þurrt vín með þurrkuðum berjaávexti, eik, tóbak og smá súkkulaði í bragði. Langt og flauelsmjúkt eftirbragð.

*Dried red berries, tobacco and chocolate with a velvety aftertaste.*

## BARBARESCO DOCG CÉ VANIN

17.490 kr.

Ferskar rauðar rósir og bláar fjólur ásamt rauðum berjum í nefi. Í munni fersk safarík kirsuber, kanill og hvítur pipar með keim af myntu og balsamic jurtum.

*Fresh red rose, blue flower, bright red berry and baking spices lead the nose on this structured wine. The palate delivers juicy red cherry, cinnamon and white pepper alongside notes of mint and balsamic herbs.*



## FRAKKLAND – FRANCE

### Beaujolais

BEAUJOLAIS-VILLAGE MOMMESSIN 11.590 kr.

Angan af þroskuðum jarðarberjum og trönuberjum ásamt fínum kryddum. Ungt og ferskt í munni, afskaplega þægilegt, ávöxturinn mjúkur en þéttur í sér.  
*Immature smell of strawberries and cranberries together with fine spices. Young and fresh in the mouth, extremely comfortable, fruit soft but dense.*

### Rhône

CHEMIN DES PAPES CÔTES DU RHÔNE 8.590 kr.

Mjúkt og ávaxtaríkt með sólberjum og krydduðum tónum.  
*Soft and fruity with blackcurrants and spices.*

PAUL JABOULET SECRET DE FAMILLE SYRAH 9.300 kr.

Arómatískt með kröftugri fyllingu. Dökk kirsuber og piparkorn í angan. Lakkris er greinanlegur í munni en tannín er þægilega þroskað.  
Klassískt vín frá Rhone.  
*Cherries and black pepper aroma. Liquorice. Medium tannin. A classic wine from Rhone.*

PAUL JABOULET CROZES HERMITAGES  
LES JALETS 12.600 kr.

Djúp rúbínrautt með flóknum ilm af rauðum berjum. Kröftugt bragð og tannín og eftirbragð í góðu jafnvægi.  
*Complex aroma of red berries. A powerful and balanced taste.*

CHEMIN DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 15.490 kr.

Flókið með rauðum berjum og blönduðum kryddkeim.  
*Complex with red berries and mixed spices.*

CÔTE RÔTIE E. GIUGAL 21.500 kr.

Bragðmikið vín. Hindber, sæt kirsuber, rauður lakkris, beikon, ristaðar kryddjurtir, svart te og mild eik. Þroskað tannín, sannkallað stórsteikarvín.  
*Full bodied wine. Cherries, red liquorice, roasted spices and black tea.*

## HERMITAGE E. GIUGAL

30.700 kr.

Kröftugt og tannískt vín með þroskuðum rauðum ávexti, lakkrís og vanillu ásamt fínlegum eikartónum og reyk. Villibráðarvín með dýrslægum einkennum. Samþjappað, þungt og kryddað.

*Powerful tannic wine with fine oak and smoky scents. Heavy, spiced and animalistic.*

### **Bourgogne**

## CUVÉE LATOUR BOURGOGNE ROUGE

10.500 kr.

Kirsuber og jarðaber með örlítilli sætu.

*Cherries and strawberries with a slight sweetness.*

## MAGNUM – 1,5 L

20.590 kr.

## MERCUREY PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE, CÔTE CHALONNAISE

18.600 kr.

Tært og rúbínrautt að lit, létt kryddað, rauðir ávextir, hindber, kröftugt í bragði og fínlegt tannín.

*Red fruits, powerful with fine tannin.*

## POMMARD LOUIS LATOUR

15.400 kr.

Sultuð kirsuber, súkkulaði og blönduð krydd.

*Cherry preserve, chocolate and mixed spices.*

## CORTON DOMAINE LATOUR GRAND CRU

28.600 kr.

Mikið og bragðlangt með plómum, rauðum berjum og eik.

*Big and long aftertaste with plums, red berries and oak.*

### **Bordeaux**

## CHATEAU DU CARTILLON HAUT MEDOC

12.590 kr.

Brómber og karamellur í nefi og jarðaberjasulta og lakkrís í munni.

*Aromas of blackberries and caramels with tasting notes of strawberry jam and liquorice.*

VIEUX CHÂTEAU DES COMBES,  
SAINT-EMILION GRAND CRU

15.600 kr.

Kröftugt með kakó og brómberjum.  
*Powerful with cocoa and blackberries.*

CHÂTEAU PIBRAN, PAUILLAC

20.500 kr.

Pibran er klassískt Pauillac vín, þétt meðalfylling, tignarlegt og rismikið, örllítið mineralískt með dimmum skógarberjaávexti, kaffi og létt reyktri eik.  
*Dark forest fruits and scent of coffee and smoked oak.*

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE  
GRAND CRU, PAUILLAC

46.900 kr.

Þetta er mikið og tignarlegt vín með hinni klassísku Bordeaux angan af sólberjum, krækiberjum, ásamt kaffi og lakkrístónum. Það er langt með miklum en flauelsmjúku tanníni og löngu eftirbragði.  
*A big regal wine with velvety tannin and a long aftertaste. A classic Bordeaux with the aroma of berries and a hint of cassis and coffee.*

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE, PAUILLAC

26.990 kr.

Mjög dökkur og kryddaður ilmur, sólber, krækiber, laufkrydd, kaffi og lakkrís ásamt eik. Þétt meðalfylling, fínlegt og frábærlega strúktúrerað og balanserað vín.  
*Medium bodied with a taste of cassis. A well structured and balanced aftertaste.*

MAGNUM – 1,5 L

52.000 kr.

CHÂTEAU CANTENAC BROWN, MARGAUX

31.000 kr.

Sætur dökkur berjaávöxtur, plóma, skógarbotn og eik.  
Purrt vín með þéttu tanníni.  
*Sweet forest berries, plums, oak and light tannin.*

**Languedoc**

LAURENT M. L'ARTISAN LANGUEDOC

10.500 kr.

Dökkrautt, út í blátt. Kraftmikill berjaávöxtur í nefi. Heitt, nokkuð kryddað, skarpt og tannískt  
*Dark red, almost blue in colour with powerful aromas of berries. Spiced, sharp and with strong tannins.*

## PORTUGAL

### Douro

#### CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS

7.990 kr.

Jarðarber, rifsber og kirsuber.

*Strawberry, red currant and cherry.*

## CHILE

### Colchagua

#### MONTES CABERNET SAUVIGNON CARMENERE

10.500 kr.

Þykkt og mikill ilmur af sultuðum dökkum berium, ásamt dökku súkkulaði, kaffi, myntu, vanillu og karamellu.

*Heavy aromas of preserved dark berries and flavours of dark chocolate, coffee, mint, vanilla and toffee.*

### Maipo

#### MORANDE GRAN RESERVA SYRAH

13.500 kr.

Dökk fjólublátt með súkkulaði, kanil og kirsuberjatónum. Silkimjúkt í munni, passar vel með rauðu kjöti.

*Chococlate, cinnamon and cherry notes. Silky smooth and pairs well with red meat.*

#### CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA CABERNET/SYRAH

9.790 kr.

Dökk rautt vín með sólberjum vanillu og lakkrís.

*Dark red wine with blackcurrant vanilla and liquorice.*

#### MARQUES DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON, PUENTE ALTO 1

15.100 kr.

Bragðmikið með svörtum kirsuberjum, eik og vanillu

*Full bodied with black cherries, oak, and vanilla*

#### DON MELCHOR CABERNET SAUVIGNON, PUENTE ALTO

29.800 kr.

Áleiðið og magnað vín með snert af plómum og dökku súkkulaði

*Powerful and large wine with plums and dark chocolate*

## ARGENTINA

### Mendoza

TRIVENTO TRIBU PINOT NOIR 8.600 kr.

Ljós kirsuberjarautt að lit með angan af rauðum berjum sem gefa fínan kraft í bragðið sem mýkist með mildri vanillu og laufkryddi.

*Light cherry coloured with intense aromas of red berries that soften with hints of vanilla and leafy herbs..*

TRAPICHE OAK CASK MALBEC 11.500 kr.

Fágað og reykt með vanillu og löngu, sætu eftirbragði.

*Sophisticated and smoky with vanilla and a long sweet aftertaste.*

TRAPICHE GRAN MEDALLA MALBEC 18.600 kr.

Bragmikið með hindberjum, kakó og blönduðum kryddum.

*Full bodied with raspberries, cocoa and mixed spices.*

TRIVENTO EOLO MENDOZA MALBEC 27.100 kr.

Hnauspykkt og bleksvart að lit. Öflugur ilmur af dökkum berjaávesti, karmelu og kasjúhnetum. Mjög öflug tannín, brögð af kanil, reyk og hindberjamarmelaði. Langt og kröftugt eftirbragð.

*Thick and inky with a strong aroma of dark fruits, caramel and cashew nuts. Powerful tannin with cinnamon, raspberry preserve and smoky flavour on the nose and palate. Long and strong aftertaste.*

TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC 13.900 kr.

Öflugur ilmur af sultuðum blá- og hindberjum, plómur, jörð og súkkulaði. Þétt, nánast sætur og mjúkur bragðmikill ávöxtur og við bætist bragð af kryddi, sedrusviði, kakó og ristaðri eik.

*Powerful aroma of earth, chocolate and preserved blue- and raspberries. Heavy and sweet flavours of spices, cedar wood, coco and smoked oak.*

### San Juan

LAS MORAS BLACK LABEL MALBEC 11.100 kr.

100% Malbec. Kjötmikið og kröftugt. Jarðarber, kaffi, súkkulaði, vanilla og endar með löngu eftirbragði og margslungnu kryddi.

*Powerful wine with strong hints of red berries, chocolate and coffee. Long aftertaste with mixed spices.*

## LÍBANON – LEBANON

### Beqaa

#### CHATEAU MUSAR

19.500 kr.

Sultukenndur ávöxtur, kirsuber, villt jarðarber, leður og balsamik. Þétt og bragðmikið, kryddað af kanil, lakkrís og dökku súkkulaði.

*Big wine with berry preserve, wild strawberries, leather and balsamic. Spiced with cinnamon, liquorice and dark chocolate.*

#### MAGNUM – 1,5 L

30.590 kr.

## BANDARÍKIN – USA

### California

#### GNARLY HEAD PETIT SYRAH

9.990 kr.

Rúbínrautt. Meðalfylling, sætuvottur, mild sýra, miðlungstannín. Bláber, múskat og pipar í angan. Í munni er vínið sultað þar sem við bætast plómur og krydd. Mikil og þroskuð fylling og langt eftirbragð.

*Aromas of blueberry, nutmeg and pepper. In the mouth flavours expand to include plum and spices. Full bodied wine with bold tannins and a long lasting aftertaste.*

### Napa Valley

#### LOUIS M. MARTINI CABERNET SAUVIGNON

14.790 kr.

Ilmur að dökkuðum berjum, reyktum sedrusviði og þurrkuðum kryddjurtum. Þétt bragð af svörtum kirsuberjum og brómberjum. Vín með miðlungsfyllingu og mildum tannínum.

*Aromas of dark berries, smoked cedar wood and dried herbs. Intense taste of dark cherries and blackberries. Medium bodied with mild tannins.*

## NÝJA SJÁLAND – NEW ZEALAND

### Marlborough

#### VICAR'S CHOICE PINOT NOIR

10.590 kr.

Kirsuber og hindber í nefi ásamt greni og lavender. Í munni létt og þægilegt með mildri og góðri sýru.

*Aromas of cherries, raspberries, pine and lavender. Light and comfortable taste with mild acidity.*

# // RÓSAVÍN ROSÉ

## PORTUGAL

MATEUS ROSÉ

375 ml flaska / bottle

187 ml flaska / bottle

Létt og ferskt með jarðarberjartónum

*Light and fresh with strawberry notes*

6.990 kr.

4.190 kr.

1.490 kr.

## SPÁNN – SPAIN

FINCA MUSEUM VINEA ROSADO

Skarpur ilmur þroskaðra jarðarberja með ríku eftirbragði.

*Sharp intense aromas of juicy fruits and ripe strawberries.*

*Long lingering finish.*

8.500 kr.

# // FREYÐIVÍN & KAMPAVÍN SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

## SPÁNN – SPAIN

CAVA DELAPIERRE SECO 5.990 kr.

Glas / Glass 1.190 kr.

Hálfsætt með perum og eplum

*Medium sweet with pears and apples*

CAVA CODORNIU CLASICO 6.990 kr.

Ávaxtaríkt og frísklegt með snert af grænum eplum

*Fruity and fresh with green apple aroma*

## FRAKKLAND – FRANCE

AYALA BRUT NATURE 15.900 kr.

Glas / Glass 2.190 kr.

Ljósugullið með léttri fyllingu. Þurr og sýruríkt. Epli, sítrus, tertubotn og möndlur.

*Pale gold in color and extremely aromatic on the nose. On the palate, it is quite dry and shows great finesse and complexity.*

DRAPPIER 12.900 kr.

Frekar þurrt Pinot Noir. Skemmtileg áferð með yndislegri fyllingu, á n viðbættis sykurs.

*Rather dry Pinot Noir. Fun texture with wonderful fillings, no added sugar.*

VEUVE CLICQUOT BRUT 17.790 kr.

Þurrt og göfugt kampavín með djúpri góðri bragðfyllingu og finlegum ávexti. Sítrus, epli, kumquat, ferskjur, blómlegir tónar, brioche, vanilla. Freyðir einstaklega fallega og endist lengi.

*Dry and full flavored. Brioche and vanilla with a beautiful aftertaste.*

MAGNUM – 1,5 L 34.390 kr.

BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ 19.950 kr.

Gullið og tært með finlegum loftbólum og angan af þroskuðum ávöxtum og eik. Ferskt í munni með mikla fyllingu og langt viðvarandi og þægilega ferskt eftirbragð.

*Fine bubbles, aroma of ripe fruits and oak. Full flavoured with a long and complex aftertaste.*

MAGNUM – 1,5 L 39.900 kr.



## BOLLINGER ROSÉ

21.600 kr.

Með angan af þroskuðum þurrkuðum ávöxtum og vott af eik en í munni koma Rosé áhrifin fram, sprengja af ferskum villtum skógarberjum, hindberjum og jarðaberjum gæða vínið lífi og gefa því frábærlega ferskan og fínlegan blæ. Lifandi og brakandi fersk langt eftirbragð.

*Ripe dry fruits with a touch of oak. Vibrant and crisp with a burst of wild forest fruits. A lively and long, fresh aftertaste.*

## PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

35.690 kr.

Bragðmikið og flókið með smjörristuðum valhnetum og sultuðum sítrusberki.

Full flavoured and complex with toasted, buttery walnuts and citrus preserve.

## MUMM BRUT CORDON ROUGE

16.900 kr.

Ljósstrágult. Fín freyðing, létt fylling, þurrt, fersk sýra. Sítrónur, epli, ger.

*Light yellow with fine bubbles. Light and dry with fresh acid and a hint of lemons, apples and yeast.*

## BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2005

25.900 kr.

Fínlegt, mjúkt og fersk vín í góðu jafnvægi. Mjúk sýra með marengs og ristað brauð í nefi. Mjúkt og göfugt með fersku og löngu eftirbragði.

*Delicate and soft, with freshness and balance the key words. Toasty-bread and meringue aromas. It's gentle and rich with a clean finish and very good length.*

## BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2002

29.900 kr.

Göfugt og þroskað í nefi með eftirbragð af karamelluseruðuðum eplum og heslihnetum. Hungangstónar og langt flókið eftirbragð

*Ripe and generous flavour on the nose, with caramelised apple and hazelnut standing out. There is a note of honey on the long finish.*

## BOLLINGER RD 2002

39.900 kr.

Ofur ferskt með sítrus í nefi og bragði af sítrónu, grape og léttum blómatónum. Mjög þurrt með fínlegu, mjúku og löngu eftirbragði.

*Super fresh with fine citrus nose and a taste of lemon, grapefruit and lighter floral elements. The palate is super dry and a silky with a long, smooth finish.*

# // SÆTVÍN DESSERT WINE

Glas/Flaska Glass/Bottle

## FRAKKLAND – FRANCE

### MUSCAT BEAUMES DE VENISE

1.290 / 7.900 kr.

Ferskjur og exótískir ávextir í angan. Ferskt í bragði, með vott af kandís í eftirbragði.

*Peaches and exotic fruits, fresh taste.*

### LOUIS ESCHENAUER SAUTERNES

1.290 / 7.900 kr.

Ferskjur, gular plómur og sultaður sítrusilmur

*Peaches, yellow plums and citrus preserve*

## UNGVERJALAND – HUNGARY

### DISZNÓKÖ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

1.890 / 12.900 kr.

Djúpgullið að lit og ilmur af eðal sætkenndum ávöxtum; sítrus, ananas, apríkósum, hunang og marmelaði. Frísklegt, sætt og gjöfult með þétta fyllingu og mikið bragð.

*Golden in color with an aroma of sweet fruits, citrus, pineapple, honey and marmalade. The result is a rich, sweet taste.*

## CHILE

### LAS MORAS LATE HARVEST VIOGNIER

1.290 / 7.900 kr.

Vínið er sætt og ilmar af hvítum blómum, hunangi og vanillu.

*Sweet with the aroma of honey and vanilla*

## ARGENTINA

### TRAPICHE TARDÍO CHARDONNAY

1.290 / 7.900 kr.

Hunang, rauð epli og ananas

*Honey, red apples and pineapple*

## ÍTALÍA – ITALY

### TOMMASI RECIOTO FIORATE DELLA VALPOLICELLA

1.450 / 9.790 kr.

Sætur ilmur af kryddi og áberandi af rúsínum. Í bragði finnur maður þroskaða ávexti og sveskjur.

*Sweet aromas of spices and raisins. Taste notes of ripe fruits and prunes.*

## // PORTVÍN PORT WINE

	Glas – Glass
SANDEMAN OLD INVALID	1.290 kr.
SANDEMAN WHITE PORTO	1.390 kr.
SANDEMAN FOUNDER'S RESERVE	1.490 kr.
SANDEMAN VAU VINTAGE	1.490 kr.
SANDEMAN TAWNY 20 YEARS	1.990 kr.
GRAHAM'S FINE TAWNY	1.390 kr.
GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS	1.390 kr.

