



**Nettverk: 0c3f72**

**Passord: 276844131**

**Nettside: [www.boteco.no](http://www.boteco.no)**

**Facebook: [www.facebook.com/botecoas/](http://www.facebook.com/botecoas/)**

**Avdeling Boteco Interiør (Freiveien 20)**

# Boteco

MED INSPIRASJON FRA BRASIL



Velkommen til vårt Boteco. Boteco kommer fra det portugisiske ordet "botica", og det spanske ordet "bodega", hvorav begge kommer fra det greske ordet "apothèke". I Brasil er ett boteco stedet for de som liker å være ute med venner. Når du drar til ett boteco i Brasil ser du hovedsakelig etter kald øl, fristende småretter, koselig atmosfære og selvfølgelig en hyggelig tid sammen familie og venner. "Botecos" er ikke eksklusivt for Brasil, men de passer svært godt sammen med det tropiske klimaet. Klimaet kan vi dessverre ikke gjenskape i Kristiansund, men vi vil gjøre vårt beste for å skape den samme opplevelsen og atmosfæren. Ett boteco skal ikke være for fancy eller stivt, det skal være stedet alle kjenner til. Boteco skal være stedet hvor du garantert finner den hyggelige atmosfæren, de blide servitørene og selvfølgelig den gode maten og drikken. Vår mat er inspirert av den brasilianske matkulturen, men vi har valgt å skape vårt Boteco i Kristiansund med vår lidenskap for gammelt interiør. Vi håper du vil trives her på samme måte som det har vært en opplevelse for oss å skape vårt Boteco i Kristiansund.



Welcome to our Boteco. The term "Boteco" originates from the Portuguese word "Botica" and the Spanish word "Bodega"; both words come from the Greek word for warehouse - "apothéke". In Brazil, a "boteco" is a hang out spot for night-life lovers. When you go to a "boteco" you are essentially looking for a very cold beer, mouth-watering appetizers, a pleasant atmosphere, and, of course, a moment of relaxation with family and friends. "Botecos" are not exclusive to Brazil, but they certainly go well with the tropical climate. A "Boteco" can also be defined as the bar just around the corner. A "boteco" is not supposed to be fancy or at a hip-chic street or neighborhood; a "Boteco" is this low-key spot that everybody just knows is there. "Boteco" is a guaranteed feel good kind of place. Parking is not a hassle and a team of friendly, stress-free waiters will always be there for you, to help you unwind.

# Boteco

MED INSPIRASJON FRA BRASIL



Bem-vindo ao nosso Boteco. O termo "Boteco" se origina da palavra Portuguesa "Botica" e da palavra espanhola "Bodega", as duas palavras vêm da palavra grega para warehouse - "Apotheke." No Brasil, um "boteco" é um hang out local para pessoas que são amantes da vida. Quando você vai para um "boteco" que é essencialmente à procura de uma cerveja bem gelada, petiscos deliciosos, um ambiente agradável, e, é claro, um momento de descontração com a família e amigos. "Botecos" não é exclusivo do Brasil, mas eles certamente vão bem com o clima tropical. O "Boteco" também pode ser definido como o bar ao virar da esquina. O "boteco" não é um lugar extravagante ou em uma rua chic ou bairro, um "Boteco" é num local discreto que todo mundo só sabe que está lá. "Boteco" é uma sensação boa dependendo do tipo de lugar. E uma equipe amigável de garçons livre de stress sempre estará lá para você, para te ajudar

# Forretter

## **Kremet Torskesuppe** **135,-**

Med torsk, kremfløte, purreløk og krydder. Serveres med rustikt brød  
Creamy cod soup with onion and spices. Served with bread  
Inneholder: melk, hvete

## **Bolinho De Bacalhau** **135,-**

Klippfiskboller, serveres med salat, chillisaus og aioli.  
Brazilian, deep fried fritters, served with salad, chillisauce and aioli.  
Inneholder: fisk, muskatnøtt, egg

## **Pao De Acucar** **89,-**

Bruscetta med olivenolje, soltørket tomat, paprika, balsamicokrem, mozzarella og oregano.  
Bruscetta with olive-oil, sundried tomatoes, paprica, balsamico, mozzarella and oregano.  
Inneholder: Hvete, melk

## **Pao de Queijo** **79,-**

6 små varme brasilianske ostebrød, typisk brasiliansk snacks som passer godt til kaffe, øl og gjerne som ett lite mellommåltid.  
6 small Brazilian cheese-bread, a typical Brazilian snack that is good together with coffee or beer.  
Inneholder: Melk, egg

# Salat

## **Kyllingsalat** **175,-**

Salat med kylling, tomat, grønnsaker og balsamicokrem.  
Serveres med brød og aioli.  
Salad with chicken, tomatoes, vegetables and balsamico-cream. Served with bread and aioli.  
Inneholder: Hvetemel, melk, egg

## **Cæsarsalat med scampi eller kylling** **175,-**

Romanosalat med cæsar dressing, bacon og parmesan  
Serveres med krutonger  
Cesarsalad with scampi or chicken. Romanosalad with dressing, bacon, parmesan and crutons.  
Inneholder: Hvetemel, melk, egg, sennep

## Hovedretter

### **Kylling med appelsinsaus**

**249,-**

Stekt filet av kylling, servert med asparges, ovnsbakt søtpotet og appelsinsaus  
Chicken with sauce of orange, asparagus and oven-baked sweet potatoes  
Inneholder: Melk

### **Coxinha**

**229,-**

Innbakt kylling blandet med persille, løk og krydder. Servert med salat, ailoi, chilisaus og amandine-potet.  
Brazilian fried snack of chicken, baked into a dough of mashed potatoe. Served with salad, aioli, chili-sauce and amandine-potatoes.  
Inneholder: Hvetemel, melk, egg

### **Husets Lammegryte**

**270,-**

Vår litt spicy lammegryte marinert med urter og hvitvin, i saus med løk, paprika, tomat, tomatpure og pepper. Serveres med rustikt brød, rosenkål, babygulrot og potetmos.  
A little spicy lamb stew, served with bread and mashed potatoes  
Inneholder: Hvetemel, melk

### **Biff av indrefilet**

**310,-**

200-220 gr indrefilet av storfe, serveres med brasiliansk vinagrette og salat.  
Velg mellom husets potetstappe eller bakte amandine-poteter, og rød saus av bær og vin, champignongsaus eller peppersaus.  
Beef tenderloin, served with red sauce of berries and wine, mashed potatoes and brazilian vinagrette  
Inneholder: Melk (ikke melk om du velger amandine-potet og rød saus av bær og vin)

### **Opera Medalion Biff**

**315,-**

Indrefilet av storfe, bacon, bakte amandine-potet, asparges, brasiliansk vinagrette og kokkens smakfulle saus  
Beef tenderloin, bacon, baked amandine-potatoes, asparagus, brazilian vinagrette and the chefs sauce  
Inneholder: Melk, sennep

### **Torsk med Pasjonsfruktsaus**

**265,-**

Stekt filet av torsk, servers med frisk saus av pasjonsfrukt og husets potetstappe.  
Fried filet of cod, sauce of passion-fruit and mashed potatoes  
Inneholder: Fisk, melk

### **Torsk à la Boteco**

**265,-**

Ovnsbakt torskefilèt, innrullet i bacon. Serveres med vår potetstappe og kokos-saus, toppet med granateple.  
Baked filet of cod rolled in bacon. Served with mashed potatoe and coconut-sauce  
Inneholder: Fisk, melk



# Botecos burgere

## **Copacabanaburger** **195,-**

Smakfull 200 gr hamburger, bacon, tomat, ananas, salat og ost.

Serveres med hjemmelaget brasiliansk BBQ-saus, coleslaw og friterte Amandine-poteter.

Hamburger, bacon, tomatoe, pineapple, salad and cheese. BBQ-sauce, coleslaw and fried amandine-potatoes

Inneholder: Hvetemel, egg

## **Spicyburger** **195,-**

Smakfull 200 gr hamburger, bacon, salat og ost

Serveres med hjemmelaget jalapeno-saus, karamellisert løk og friterte Amandine-poteter.

Hamburger with spicy sauce, caramellised onion and fried amandine-potatoes

Inneholder: Hvetemel, egg,

## **Ipanema Kyllingburger** **195,-**

Marinert kyllingfilet, mango-saus, salat og dressing av sweet/sour Creme Fraiche og friterte Amandine-poteter.

Chicken-burger, mango-sauce, salad, dressing and fried amandine-potatoes.

Inneholder: Hvetemel, melk

## **Botecos Torskeburger** **195,-**

Torskefilet, bacon, tomat, salat og agurk. Serveres med tartar-saus og friterte Amandine-poteter.

Burger of cod fillets, bacon, tomatoe, salad and cucumber, tartar-sauce and fried amandine-potatoes.

Inneholder: Hvetemel, melk, egg, fisk

## **Vegetarburger** **195,-**

Burger laget av kikerter og chiafrø, soya-ost, karamellisert løk, agurk og salat.

Serveres med brasiliansk vinagrette og friterte Amandine-poteter.

Vegetarian burger, soya-cheese, onions, cucumber and salad. Served with brazilian vinagrette and fried amandine potatoes

Inneholder: Hvetemel

# For barna

## For barna

### Panquecas

Kr 75,-

To pannekaker med jordbærsyltetøy eller sukker

Two pancakes with strawberry jam

Inneholder: Hvetemel, egg, melk

### Hamburger med amandinepotet

Kr 95,-

Hamburger with amandine-potatoes

Inneholder: Hvetemel, egg, melk, sennep, selleri

### Iskuler

Kr 59,-

Servert med krem, kjeks-strø og sjokoladesaus

Ice-cream served with cream, biscuit-sprinkle and chocolate sauce

Inneholder: Hvetemel, egg, melk

Barn under 12 år kan også bestille en liten porsjon av hovedrettene til halv pris (med unntak av biff/burgere).

## Dessertes

### Sjokolademousse

Kr 99,-

Mousse av sjokolade, toppet med krem

Mousse of chocolate, topped with whipped cream

Inneholder: Egg, melk, kan inneholde spor av nøtter

### Brasiliansk ostekake

Kr 99,-

Med saus av bær og guava (brasiliansk frukt)

Brazilian cheesecake with sauce of berries and guava

Inneholder: Hvetemel, egg, melk, kan inneholde spor av nøtter

### Karamellpudding med appelsin

kr 99,-

servert med appelsinsaus

Caramel pudding with orange sauce

Inneholder: Egg, melk

### Varm brownie med vaniljeis og lime-saus

Kr 99,-

Warm brownie with vanilla-ice-cream and lime-sauce

Inneholder: Hvetemel, egg, melk

## Kaker

### Botecos saftige gulrotkake

Kr 55,-

Botecos juicy carrotcake

Inneholder: Hvetemel, egg, melk

Vi har også mange deilige flytende dessertes, se på neste side.



## Dessertdriker med alkohol

<b>Espresso Martini</b>	95,-
<b>Irish coffee</b> , (whisky, brunsukker, kaffe og krem)	105,-
<b>French coffee</b> , (cognac, brunsukker, kaffe og krem)	105,-
<b>Strawberry Daiquerie</b>	129,-
<b>Pasjonsfrukt Daiquerie</b>	129,-
<b>Frozen mudslide</b> (vaniljeis, melk, sjokoladesaus, baileys, vodka og kahlua)	139,-
<b>Snickers Bar</b> (Vaniljeis, melk, baileys, galliano, div kaffesiruper, og peanøttsmør)	139,-

# Mineralvann/alkoholfritt

Mineralvann (cola, zero, fanta, sprite, bonaqua, pære, ananas, sitron, bringeber)	0,33	39,-
Eplemost	0,33	39,-
Appelsinjuice	0,33	39,-
Clausthaler	0,33	42,-
Vørterøl	0,33	42,-
Kuli Appelsin (til barna)		25,-

## Milkshake



**Milkshake, toppet med krem** 55,-

Sjokolade, karamell, jordbær, kokosnøtt, vanilje eller blåbær

**Chai-shake, toppet med krem** 55,-

En milkshake for den litt voksne, med smak av chai-te (ingefær)

## Kaffe/Te/sjokolade

Svart kaffe	35,-
Espresso	35,-
Latte	39,-
Cappuchino	39,-
Mocca	39,-
Chillikaffe	39,-
Americano	39,-
Chai latte	39,-
Varm sjokolade med krem	45,-
Islatte	45,-
Frappuchino	45,-
Kopp te, smak etter ønske	35,-

Tillegg på kr 5,- for sirup og ekstra kaffeshot.

# Øl

0,5 l glass, Heineken

86,-

0,4 l glass, Heineken

75,-

## Lyst øl på flaske, diverse



Peroni

Italia

0,33

4,6%

89,-

Italiensk pilsnerøl karakterisert av en lys gyllen farge, med fin duft av korn, malt, blomster, krydder og buljong.



Bierra Moretti

Italia

0,33

4,6%

89,-

En premium italiensk pilsner med en mild bitterhet og en noe fruktig aroma



Sol

Mexico

0,33

4,6%

89,-

Sol er svært lettdrikkelig og har en forfriskende rund og leskende smak.



Tiger Beer

Singapore

0,33

4,6%

89,-

Lager. Smaksbildet er preget av en tropisk frukt maltkarakter og krydret humle.



Grolsch

Nederland

0,45

5,0%

109,-

Bløtt anslag, fin lett bitterhet som vokser utover, men fortsatt ganske dempet. Ett forfriskende og lettdrikkelig øl.



Brewdog Punk IPA Skottland 0,33 5,6% 119,-

Fruktig og kremet, fint preg av sitrus og urter, tydelig humlebitter ettersmak.



Brewdog Vagabond Pale Ale, Glutenfritt

Skottland 0,33 4,5% 109,-

En frisk og god pale ale.



Weihenstephaner Tyskland 0,5 5,4% 119,-

Tysk hveteøl. Fyldig, forfriskende. Fruktig aroma med bananpreg.



Cusque a Golden Lager Peru 0,33 4,8% 109,-

Lager. Smak av lyst malt og humle, noe urter og erter. Aroma lyst malt og tørket frukt



Quilmes Argentina 0,34 4,9% 115,-

Lager. Fint lyst maltpreg, innslag av sitrus, urter og humle. Aroma med preg av lyst malt og tydelig humle



Birra Italia Italia 0,33 4,8% 99,-

Lager. Kremet og humlepreget, sitrus og noe urter.



Baladin Isaac Italia 0,33 5,0% 135,-

Hveteøl. Fruktighet balansert med lav bitterhet. God maltprofil.

## Mørkt øl på flaske, diverse



Harviestoun Brewery Old Engine Oil Porter

Skottland 0,33 6,0% 119,-

Porter/stout. Kompleks, kraftig sjokolade og kaffe, bittersøt.



Tennent's Whisky Aged Beer

Skottland 0,33 6,0% 139,-

Red/amber. Middel fyldig med moderat sødme og balansert bitterhet. Duft av tørket frukt, vanilje og kokos med hint av whisky.



Cusquena Cerveza Malta

Peru 0,33 5,6% 125,-

Mørk lager. Anslag av nøtter og toast. Malt, noe sødme og en delikat brent tone.

# LAGUNITAS BREWING COMPANY



Lagunitas Daytime, USA 0,355 4,0% 79,-

En tørrhumlet citra session ipa, tydelig blomster aroma og en sterk citrus finish



Lagunitas a Little Sumpin Ale, USA 0,355 7,5% 109,-

IPA brygget med 50% hvetemalt. Tropiske undertoner, sitrus og furu i duften



Lagunitas IPA USA 0,355 6,2% 99,-

En velbalansert ipa med furu, sitrus og florale noter som møter en kompleks smak av karamellmalt som gir ølet dens sødme.



Nøgne Ø, Two Captains IPA                      0,33                      8,5%                      129,-

Et amerikansinspirert øl produsert i Grimstad. Dyp gyllen farge. Tiltalende og sval aroma av mellommørkt malt, sitrus og urter. Fint balansert øl med ørlite sødme. Lang ettersmak med markant bitter humlepreg.

Nøgne Ø, Blonde,    0,33                      4,5%                      89,-

Produsert i Grimstad. Tørsteslukkende, friskt og fruktig. Passer godt til skalldyr og sjømat. Øl fra Nøgne Ø er ufiltrert så skjenk aktsomt hvis du ikke vil forstyrre sedimentene i bunnen av flasken.

Nøgne Ø, Brown Ale,    0,33                      4,5%                      89,-

Maltfull Lær Mørk Sjokolade. Maltsødmen og smaksbidragene fra karamell og sjokolade-malt gir dette ølet et karakteristisk preg og gjør det velegnet til matkombinasjoner.

Nøgne Ø, Saison, Norge    0,33                      6,5%                      115,-

Produsert i Grimstad. Et lyst øl som er tørt og forfriskende og passer veldig bra til sjømat og lyse kjøttretter. Øl fra Nøgne Ø er ufiltrert så skjenk aktsomt hvis du ikke vil forstyrre sedimentene i bunnen av flasken.





<b>Tonge Tores IPA</b>	<b>0,5</b>	<b>7,5%</b>	<b>149,-</b>
------------------------	------------	-------------	--------------

Server den gjerne til smaksrike rettar av kjøt, vilt og spekemat, eller nyt den avkjølt når du vil senke skuldrane. Ølet er ufiltrert, derfor botnfall. Skjenk varsamt og la botnfallet vera att i flaska.

<b>Osen Lager</b>	<b>0,5</b>	<b>6,0%</b>	<b>139,-</b>
-------------------	------------	-------------	--------------

Osen Lager er eit lyst og lystig allemannsøl. Passar til både kvardag og fest. Fukt strupen eller nyt det saman med skaldyr, kylling, fisk, spekemat eller pizza. Ølet er ufiltrert, derfor botnfall. Skjenk varsamt og la botnfallet vera att i flaska.

<b>Honning Stout</b>	<b>0,5</b>	<b>8,0%</b>	<b>159,-</b>
----------------------	------------	-------------	--------------

Honning Stout er ein smaksrik og styrkande drikk med lukt av honning, fyldig maltaroma med smakar av mørk sjokolade, kaffi og lakris. Passar utmerka som ein dessert i seg sjølv eller til mørk sjokolade, kaffi og kraftige kaker. Ølet er ufiltrert, derfor botnfall. Skjenk varsamt og la botnfallet vera att i flaska.

<b>Jomfru Amber Ale</b>	<b>0,5</b>	<b>4,7%</b>	<b>125,-</b>
-------------------------	------------	-------------	--------------

Ei jomfrueleg og nydeleg øl som passar både til kvardag og fest. Den er perfekt til ein god hamburger, gryterett, kjøtrett eller sjokolade. Ølet er ufiltrert, derfor botnfall. Skjenk varsamt og la botnfallet vera att i flaska.

<b>Bjønnstein Pale</b>	<b>0,5</b>	<b>6,0%</b>	<b>139,-</b>
------------------------	------------	-------------	--------------

Den har ein utmerka balanse og eit kraftig preg av maltaroma og fyldig kropp. Med ein moderat bitterheit og lett preg av sitrus, passar den godt til rettar av vilt, spekemat og gryterettar. Ølet er ufiltrert, derfor botnfall. Skjenkast varsamt og la botnfallet vera att i flaska

<b>Drengen Lys Lager</b>	<b>0,5</b>	<b>4,7%</b>	<b>125,-</b>
--------------------------	------------	-------------	--------------

Drengen er eit framifrå allemannsøl som passar både til kvardag og fest. Lyst, friskt og godt balansert. Fukt strupen eller nyt det saman med skaldyr, kylling eller pizza. Ølet er ufiltrert, derfor botnfall. Skjenk varsamt og la botnfallet vera att i flaska.

**A U S**

**T M A**

**N N** BRYGGERI  
— 63°N

<b>Austman, Tre Gamle Damer</b>	0,33	5,5%	119,-
Belgisk pale ale, passer godt til kylling eller kan nytes alene			
<b>Austman IPA</b>	0,33	6,5%	125,-
Intense toner av grapefrukt, moden sitrus, urter og barnål. Passer til grillet kjøtt, fugl eller kan nytes alene			
<b>Austman, Northie Brown Ale</b>	0,33	5,5%	119,-
Røstige toner av kaffe og mørk sjokolade. Milde toffee-toner fra malten, hint av brent karamell med tørr avslutning og medium fylde.			
<b>Austman Onkel i Amerika</b>	0,33	4,5%	95,-
Letttdrikkelig IPA med toner av sitrus og frukt.			
<b>Austman, Georgia Peach</b>	0,33	5,1%	109,-
Kettlesoured Berliner weisse. Ølen er syrnet forsiktig med hvite fersken før ølet går til normal gjæring. Dette gir produktet en mild syrlig twist og herlig fruktighet.			
<b>Austman, Hoppy Blonde</b>	0,33	4,5%	95,-
Sommerfrisk belgisk blonde ale med florale humle- og sitrustoner. Passer til friske salater og lette fiskeretter.			
<b>Austman, Cocoa Crimson</b>	0,33	7,5%	129,-
Red velvet porter.			

## Ingefærøl



Crabbies Ginger Beer	England	0,33	4,0%	89,-
----------------------	---------	------	------	------

Frisk sprudlende drikk med ingefærsmak

## Cider og annet på flaske

Bulmers Cider		0,5	4,5%	129,-
---------------	--	-----	------	-------

Irlands cider nr 1, produsert siden 1887. Ikke veldig søt i smak.

Bulmers Cider, Red berries and lime		0,5	4,0%	129,-
-------------------------------------	--	-----	------	-------

Frisk og nydelig smak av røde bær og lime.

Bulmers Cider, Zesty Blood Orange		0,5	4,0%	129,-
-----------------------------------	--	-----	------	-------

frisk cider, med kvalitetsepler og rik smak fra blodappelsin. Den perfekte sommerdrikken.

Bulmers Cider, Pear		0,5	4,5%	129,-
---------------------	--	-----	------	-------

frisk cider, med kvalitetsepler og rik smak fra blodappelsin. Den perfekte sommerdrikken.

Grevens Pærecider		0,33	4,7%	89,-
-------------------	--	------	------	------

Uten tilsatt sukker.

Breezer		0,275	4,0%	89,-
---------	--	-------	------	------

Watermelon, orange, mango, lime, strawberry eller lemon

# Rødvin

**Glass rødvin** 20 cl 89,-

**Cocoon Zinfandel Grand Reserve, USA**

Bløt og lett sødmefull, preg av mørke bær og vanilje.

**Cantina Rossa montepulciano d'Àbruzzo, Italia**

Duft av krydder og røde plommer. Lett moden og sødmefull bløt frukt, balansert og fin.

## Flasker rødvin

**Capital De Roari Amarone Della Valpolicella Classico** 689,-

Italia, Preg av søte mørke bær og vanilje, hint av trekrydder.

Passer til storfe, lam, sau, småvilt og fugl.

**Rollone, Monteferrato Doc, Italia** 579,-

Frisk vin med duft av røde bær, vannmelon og Tranebær. Medium fylde, godt balansert med en tørr crispy frisk ettersmak. Smak av røde bær, mørk sjokolade og pepper. Denne vinen passer til kylling og rødt kjøtt. Den passer også til salat og fisk.

Fortsetter på neste side

# Rødvin...forts.

**Corte Giara Valpolicella Ripasso, Italia** **489,-**

Preg av røde bær, tørket frukt, litt urter og fat.  
Passer til lyst kjøtt, lam, sau og svinekjøtt.

**Masi Campofiorin, Italia** **479,-**

Preg av røde bær og litt tørket frukt.  
Passer til storfe, lam, sau og storvilt.

**Alamos Malbec, Argentina** **375,-**

Aroma preget av modne mørke bær, krydder og litt røyk.  
Passer til storfe, lam, sau og storvilt.

**Reserva De Passo, Portugal** **355,-**

Preg av mørke bær, plommer og urter.  
Passer til lyst kjøtt, storfe, lam og sau.

# Hvitvin

**Glass hvitvin**                      20 cl    89,-

**Astica Chardonnay, Argentina**

Ren og umiddelbar, hint av sitrus og urter

**Chalbis, La Chablisienne, Frankrike**

Ung og fruktig, preg av sitrus, eple og urter, hint av mineraler i ettersmaken

**Dr. L Riesling, Tyskland**

Fruktig aroma preget av eple, sitrus, litt blomst og urte

**Flasker hvitvin**

**Carl Erhard Berg Roseneck Riesling, Tyskland**    **599,-**

Passer til fisk men også til svin, lam og kylling. Sitrus, blomster og tropisk frukt i lukten sammen med en god dose mineraler. Smak av mango, ananas, sitrus og mineraler. Flott syre og lang ettersmak. En kvalitetsvin som bør smakes.

**Carl Erhard Berg Rottland Riesling, Tyskland**    **550,-**

En rund og fin vin men også med en viss kompleksitet. Passer svært godt til desserter eller uten mat. Søt hvitvin

**Molitor Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kab.. Tyskland**    **529,-**

Ung, preg av eple, sitrus, urter og litt mineraler.  
Passer til apertiff, ost, dessert, kake og frukt.

**La Chablisienne Chablis Cuvée La Sereine, Frankrike**    **529,-**

Preg av sitrus, grønt eple og hint av urter.  
Passer til fisk, skalldyr og ost.

**Carl Erhard Rudesheim Kabinett Riesling, Tyskland**    **469,-**

**Leitz Rheingau Riesling Trocken, Tyskland**    **425,-**

Ung, preg av eple, blomst og urter, hint av mineraler.  
Passer til fisk, skalldyr og svinekjøtt.

# Rosèvin

**Rosevin, glass**                      **20 cl**                      **89,-**

**Chill Out Californian Shiraz Rosè**

Fruktig og lett sødmefull stil, litt bitter ettersmak

**Leitz Rheingau Pinot Noir Rose, Tyskland**                      **439,-**

Preg av røde bær og urter, streif av karamell.

Passer til fisk, lyst kjøtt og ost.

**Rosaura, Italia**                      **419,-**

Ung og lett dropsaktig, preg av røde bær og urter.

Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt

# Portvin

**Glass Portvin, Graham`s Late Bottled Vintage**                      **8 cl**                      **85,-**

**Graham`s Late Bottled Vintage, flaske**                      **589,-**

# Musserende Vin

<b>Musserende, glass</b>	<b>89,-</b>
<b>Prosecco Divaldobbiadene Brut, Italia</b>	
<b>Carl Ehrhard Pinot Brut, Tyskland</b>	<b>499,-</b>
Frisk musserende vin som passer til de fleste typer mat. Godt til krydrede retter	
<b>Zonin Prosecco Brut, Italia</b>	<b>389,-</b>
Aromatisk fruktighet med preg av pære, sitrus og hint av urter. Passer til apertiff, svinekjøtt og grønnsaker.	
<b>Prosecco Divaldobbiadene Brut, Italia</b>	<b>389,-</b>
Aromatisk. Preg av pære, sitrus og litt urter. Passer til fisk, skalldyr og apertiff.	
<b>Castellblanch Carat Seco, Cava, Spania</b>	<b>349,-</b>
Aroma preget av høy, hermetiske frukter og voks. Passer til skalldyr og grønnsaker.	

# Champagne

<b>Moët &amp; Chandon Impèrial Brut</b>	<b>799,-</b>
Frisk fruktighet med litt preg av sitrus og mineraler. Passer til fisk, skalldyr og apertiff.	





## Akevitt

By`n oss, Kristiansundsakevitten	95,-
Gammel Opland	85,-
Løiten Linie	85,-
Arvesølvet	85,-
Ankerdram	85,-
Vill og Vakker, Sunndalsakevitten	85,-

## Calvados

Coquerel Fine Calvados	85,-
------------------------	------

## Cognac

Cognac Braastad VS	85,-
Cognac Braastad VSOP	90,-
Martel VSOP	95,-
Hennesy VSOP	100,-
Cognac Braastad XO	105,-
Renault Carte Noire Extra Old	105,-
Larsen XO	105,-
De Luze XO	105,-

## Brandy

Pettersen Extra Old	70,-
---------------------	------

## Whisky

Jameson	85,-
Famous Grouse	85,-
Jack Daniels	85,-
Tullamore Dew	85,-
Chivas Regal	90,-
Glenfiddich	90,-
Macallan Triple Cask	119,-
Lagavulin	119,-
Brillet	119,-

## Rom

Bacardi Carta Blanca	80,-
Captain Morgan Spiced Gold	80,-
Zacapa Centario 23	115,-

## Gin

Bombay Sapphire	80,-
Hendrick`s Gin	110,-



## Shots m.m

Hot Shot	Galliano, kaffe, krem	90,-
B52	Kahlua, baileys, conrieau	90,-
Paparazzi	Bacardi razz/lemon, sour mix	90,-
Spør etter din favorittshot		85,-

(Fishermans, Tyrkisk Pepper, Mintu, Jägermeister, Gammel Dansk Tequila, Fernet, vodka, tequila m.m)



## Likører m.m

Spør etter din favorittlikør	85,-
------------------------------	------

(Baileys, Conrieau, Drambuie, Kahlua, Disaronno, Galliano, Eggelikør, Peachtree, X-ante, Bols, Bacardi Razz m.m)



## Coctails

<b>Fjellbekk (vodka, akevitt, lime og sprite)</b>	<b>110,-</b>
<b>Cuba Libre (rom, lime og cola)</b>	<b>110,-</b>
<b>White Russian (vodka, kahlua og fløte)</b>	<b>110,-</b>
<b>Black Russian (vodka og kahlua)</b>	<b>110,-</b>
<b>Gin &amp; Tonic</b>	<b>110,-</b>
<b>Sure Føtter (peachtree, jeger, sitronjuice, sprite, cola)</b>	<b>110,-</b>
<b>Caipirinha , Brasils nasjonaldrink (Cachaca, lime og sukker)</b>	<b>110,-</b>
<b>Raspberry Caipirissima (Bacardi Razz, lime, sukker)</b>	<b>110,-</b>
<b>Moscow Mule (Vodka, limejuce, ingefærbrus)</b>	<b>110,-</b>
<b>Kyoto (gin, pasjonsfruktsirup, lime, sukker, mint, soda)</b>	<b>110,-</b>
<b>Love Hearts (Xante, Bols, Bacardi Razz, sour-mix, grenadine, sprite)</b>	<b>110,-</b>
<b>Taste of Boteco (vaniljevodka, Passoa, sukker, lime, musserende)</b>	<b>110,-</b>
<b>Hiawata (vodka, peachtree, sour-mix, pærebrus)</b>	<b>110,-</b>
<b>Aloe Vera (bacardi lemon, midori, sour-mix)</b>	<b>110,-</b>
<b>Spring Blossom (chili, gin, St Germain, Tonic)</b>	<b>110,-</b>
<b>Amaretto Sour (amaretto, sour-mix)</b>	<b>110,-</b>
<b>Anna`s Coctail (St Germain, tequila, soda, sukker, mint, lime, appelsin)</b>	<b>110,-</b>
<b>Swimming-pool (vodka, Blue Curacao, kokosnøtt-sirup, fløte, ananas-juice)</b>	<b>110,-</b>
<b>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, club soda, appelsin)</b>	<b>129,-</b>