

## VINKORT

Våre populære vinkort fyller du med ønsket verdi og bruker i våre enomatic-vinskap. Du velger vin og tapper selv et helt glass, en liten smak (3 cl) eller en litt større smak (6 cl).



## VINAKTIVITETER

**VINLUNSJ** – vi setter to ulike viner til én og samme rett slik at du kan smake forskjellen og finne din favoritt.

**VINFLIGHTER** – liten vinreise bestående av ulike viner som er spennende å smake sammen.

**VINSMAKING** – vi har faste vinsmakingspakker. Har dere egne ønsker, ta kontakt med oss så kommer vi frem til noe spennende sammen.

**BLINDSMAKING** – lyst å utfordre deg selv med en blindsmak eller to? Kom innom oss i vinbaren, så skal vi sette deg på prøve.

Ta kontakt med oss for å finne ut hva vi kan tilby, og hvordan vi kan skreddersy et arrangement tilpasset dine ønsker!

Åpent hver dag fra lunsj.

Besøk [WWW.DRUEN.NO](http://WWW.DRUEN.NO) for mer informasjon.



# DRUEN

RESTAURANT OG VINBAR

STRANDEN 1 • 0250 OSLO • TLF: 23 11 54 60

[WWW.DRUEN.NO](http://WWW.DRUEN.NO)

# HVA SKJER I DRUENS VINBAR 2011



# VINSKAPTEMA

## VINTER (jan-april)

**SPANIA**  
Spania er sammen med Frankrike et av de to eldste vinproduserende land i verden og 3000 år senere produserer de noen av Europas mest moderne viner. De spanske vinene strekker seg fra muntre, fruktige hverdagsviner til mektige klassikere i verdensklasse med enorm kompleksitet og lagringspotensial. Spania har gjenskapt sin vinindustri både i vinmarken og i produksjonsanlegget, slik at den nå er mer dynamisk og mangfoldig enn noensinne.

## SOMMER (juni-aug) CHABLIS+PINOT NOIR

**CHABLIS** er sommervinen fremfor noen; tørr, elegant og mineralpreget frisk. Temaskapet vårt fylles med 8 chablis'er fra alle de 4 kategoriene som chablis blir klassifisert i: petit chablis, chablis, chablis premier cru, chablis grand cru. **PINOT NOIR** – denne rødvinsdruen er både lunefull og krevende, men i hendene på den rette produsent blir den til en fantastisk og elegant vin. Vi åpner pinot noir'er fra ulike deler av verden, for å vise hvor forskjellige og sjarmerende de kan være.

## HØST (aug-okt)

**FRANKRIKE**  
Frankrike er et av de mest varierte vinland i verden og blir sett på som ledende nasjon når vi snakker om produksjon, mangfold, tradisjon og ikke minst kvalitet. Med sin lange vinhistorie har det oppstått lokale tradisjoner og retningslinjer – spesielt med hensyn til druevalg – som i høy grad er med på å understreke mangfoldigheten i det franske vinlandskapet. Vi har her prøvd å vise mangfoldet og kvaliteten i den franske vinverden, så håper vi du finner din favoritt!

## JUL (nov-des)

**USA**  
Usa er verdens fjerde største vinproduserende land, og er velsignet med mange slags vinmarker – alt fra Californias solvarme skråninger til mer kjølig klima i Oregon og den iskalde Finger Lakes-regionen i New York State. Alle har sine egne fengslende vinstiler, og vi har nå prøvd å finne frem viner som viser mangfoldet på dette enorme kontinentet.

# MAT/VINTEMA

## VÅR

## ASPARGES + SANCERRE / SAUVIGNON BLANC

Også kalt jordens hvite gull; hvit asparges. Den klassiske, og kanskje den aller beste kombinasjonen, er å drikke en vin laget på sauvignon blanc-druen, og da aller helst en Sancerre, til denne retten. Vi åpner flere ulike viner laget på nettopp sauvignon blanc-druen og vi setter hvit asparges på menyen så lenge det er sesong for den.

## HØST

## TRØFFEL + PIEMONTE

Når sesongen for de hvite Alba-trøfflene starter i Piemonte, får vi fløyet inn noen dyrebare hundre gram og lager vår egen lille trøffelmeny. Vi dykker dypt ned i vinkjelleren vår og finner frem vellagrede godbiter fra samme område; Barolo, Barbaresco, Barbera og Dolcetto – og serverer dem på glass, selvsagt!



# CHAMPAGNE

Vår champagneliste er innholdsrik og vi tilbyr til enhver tid flere forskjellige champagner på glass.

Vi anbefaler vår populære **CHAMPAGNE-FLIGHT**, hvor du får en smak av 3 ulike champagner som er spennende og morsomme å smake sammen.

# VINBARMAT

Hvis du er litt sulten har vi deilige småretter som passer perfekt til det gode glass.

Vi tilpasser alle våre vintema med matmenyen vår slik at du alltid skal kunne finne gode kombinasjoner. Uansett har vi alltid oster og skinker fra de aktuelle vinområdene tilgjengelig i vinbaren.

Er du mer sulten, kan du bestille fra vår innholdsrike a la carte meny.