



**Vinkart**  
OLAVSGAARD

*It's your choice.*



**OLAVSGAARD, LILLESTRØM/OSLO**  
BY CHOICE HOTELS



# INNHOOLD

<b>APERITIFF</b>	3
<b>MUSSERENDE</b>	4
<i>Frankrike</i>	4
<i>Spania</i>	4
<i>Italia</i>	4
<b>HVITVIN</b>	5-6
<i>Frankrike</i>	5
<i>Spania</i>	5
<i>Italia</i>	6
<i>Tyskland</i>	6
<i>Østerrike</i>	6
<i>Australia</i>	6
<i>New Zealand</i>	6
<b>RØDVIN</b>	7-11
<i>Frankrike</i>	7
<i>Portugal</i>	7
<i>Spania</i>	8
<i>Italia</i>	8, 9
<i>Argentina</i>	9
<i>Sør Afrika</i>	10
<i>Australia</i>	10
<b>HUSETS VIN</b>	10
<b>ALKOHOLFRI VIN</b>	10
<b>DESSERTVIN</b>	11
<b>PORTVIN</b>	11
<b>ØL - MINERALVANN</b>	11



## A P E R I T I F F

TIO PEPE	65,-
DRY SACK	65,-
BRISTOL CREAM	65,-
DRY MARTINI	75,-
MANHATTAN	88,-
WHITE LADY	82,-
KIR	84,-
KIR ROYAL	92,-



## M U S S E R E N D E

Frankrike

---

**CREMANT DE BOURGOGNE, LOUIS BOUILLOT** 567,-  
Frisk og fyldig musserende produsert som ekte Champagne.

Spania

---

**CAMPO VIEJO CAVA BRUT RESERVE** 405,-  
Fruktig og perlende Cava.

Italia

---

**GANCIA PROSECCO EXTRA DRY** 530,-  
Aromatisk med frisk og god syre. Den perfekte aperitiff!



## H V I T V I N

1/1

1/2

### Frankrike

---

#### *Burgund*

#### **BOURGOGNE CHARDONNAY FANTASTIQUE**

546,-

Mineralsk og frisk vin med toner av sydfrukt. Ikke fatlagret.  
Ypperlig til fisk og lyst kjøtt.

#### *Chablis*

#### **CHABLIS, JEAN CLAUDE FROMONT**

549,-

Middels fyldig vin med et elegant innslag av eik.  
Mineralsk og klassisk stil.

#### *Alsace*

#### **PFÄFFENHEIM RIESLING**

396,-

Fyldig og rund vin med svakt krydret aroma. Halvtørr.  
Ypperlig til smaksrike retter av fisk og skalldyr.

#### *Loire*

#### **POUILLY-FUMÉ GENETIN**

395,-

Ren og frisk lukt. Frisk syre og god frukt gjør den  
perfekt til alle fiskeretter samt kylling.

#### **SANCERRE BLANC "LES BLANCS GATEAUX"**

672,-

100 % Sauvignon Blanc gir en frisk vin med god  
fruktkonsentrasjon og smak av sol og sommer.

#### **DESTINÉA SAUVIGNON BLANC**

409,-

100 % Sauvignon Blanc. Frisk, fruktig, ulagret stil.

### Spania

---

#### *Rias-Baixas*

#### **PAZO DE VILLAREI**

467,-

En stilren vin laget på 100 % Albariño. Vinen er ulagret med  
duft av ananas og melon. God syre og fin fylde gjør den perfekt  
til fisk og skalldyr.



## H V I T V I N

1/1

1/2

### Italia

---

#### *Piemonte*

#### **FONTANAFREDDA ROERO ARNEIS**

480,-

Frisk, fyldig og fruktig – et utmerket valg til røkt laks.

### Tyskland

---

#### *Mosel*

#### **PRÜM ESSENCE RIESLING**

397,-

Halvtørr og fruktig vin laget på 100 % Riesling.  
Ypperlig til krydrede retter.

### Østerrike

---

#### *Kamptal*

#### **ALLRAM STRASSER HASSEL**

481,-

Laget på Østerrikes egen drue – Grüne Veltliner.  
Har god fylde og syre og er god til alle fiskeretter.

### Australia

---

#### *South Australia*

#### **PETER LEHMANN, WEIGHBRIDGE CHARDONNAY**

389,-

Frisk og fruktig vin med smak av tropisk frukt og krydder.  
Passer til alle fiskeretter samt lyst kjøtt.

#### **JACOB'S CREEK RIESLING**

374,-

Frisk og fruktig vin med god syre. Passer godt til lette  
fiskeretter.

### New Zealand

---

#### *Marlborough*

#### **MONTANA SAUVIGNON BLANC**

480,-

God syre og friskhet fra et toppområde på New Zealand.  
Perfekt til smaksrike fiskeretter og skalldyr.



## R Ø D V I N

1/1

1/2

### Frankrike

---

#### *Burgund*

#### **BOURGOGNE ROUGE, LA VIGNE**

595,-

Fyldig og rik vin med smak av moden frukt.  
Prøv den til lam eller okse.

#### **VOLNAY VENDAGE SELECTIONE 2004**

627,-

Produsenten Michel Lafarge har laget en ypperlig  
kommunevin fra Volnay. Vilt, spesielt hjort er nydelig følge.

#### **BEAUJOLAIS VILLAGE**

530,-

Klassisk og fruktig vin med god struktur fra  
produsenten Stephan Aviron. Passer godt sammen  
med hvit fisk og hvitt kjøtt.

#### *Rhone*

#### **CÔTES DU RHÔNE PRESTIGE**

431,-

Produsent er Gabriel Meffre. Fyldig vin med preg av  
røde bær og krydder. Her er en vin til både okse og vilt.

#### **LA PETITE RUCHE CROZES HERMITAGE**

611,-

Produsenten er Michel Chapoutier. Vinen er laget på  
100 % Syrah. Elegant og ren aroma med hint av røde bær.  
Konsentrert smak og lang, fast ettersmak.

#### *Gascogne*

#### **CUVÉE K ROUGE**

439,-

Laget av økologisk dyrkede druer. Storfe og lam er  
gode følgesvenner.

### Portugal

---

#### *Douro*

#### **FLOR DE CRASTO**

432,-

Klassiske portvinsdruer i en fruktig og moderne portugisisk  
vin, som går godt sammen med storfe, lam og vilt.



## R Ø D V I N

1/1

1/2

### Spania

---

*Ribera del Duero*

#### **AVENTINO**

442,-

Rik, fruktig og konsentrert smak som følger godt til storfe og smaksrike retter.

*Rioja*

#### **CAMPO VIEJO RESERVA**

563,-

Klassisk vellagret vin fra et av toppdistriktene i Spania.

*Castilla*

#### **CAPA TEMPRANILLO**

391,-

Saftig og bløt vin med god fylde, som går godt til retter av rødt og hvitt kjøtt, samt lam

*Cariñena*

#### **CASTILLA DE MONSERAN OLD WINE**

427,-

100% Garnacha-drue gir aromaer av skogsbær, og er et godt følge til lam og vilt.

### Italia

---

*Toscana*

#### **COL DI SASSO**

388,-

Smak av kirsebær og plommer samt syltige bær.  
God til lette retter som kylling og svin.

#### **BRUNELLO DI MONTALCINO PALAZZINA 1999**

721,-

En toppvin som er fantastisk til vilt.

*Piemonte*

#### **FONTANAFREDDA TORREMORA DOLCETTO**

464,-

Ungdommelig og frisk med middels fylde.  
Godt følge til kylling, svin og kalv.

#### **BAROLO SERRALUNGA 2004, GIOVANNI ROSSO**

613,-

Toppvin fra en topp produsent. Fabelaktig til vilt eller okse.

#### **FONTANAFREDDA NEBBIOLO**

497,-

Saftig og smaksrik vin med fin fatkarakter.  
Passer godt til oksekjøtt og vilt.



## R Ø D V I N

1/1

1/2

### Italia

---

#### *Veneto*

#### **VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE**

439,-

Klassisk valpolicella med preg av røde bær og kirsebær.  
Prøv den til kylling, kalv eller svin.

#### **MARA, VINO DI RIPASSO**

597,-

Vinen har gjennomgått en 2. gangs gjæring på rester av  
Amaroneproduksjon. Har aromaer av Amarone, men også  
det fine florale preg av Valpolicella.

### Argentina

---

#### *Cafayate Valley*

#### **QUARA TANNAT**

425,-

Rund og velbalansert vin som passer godt til  
alle retter av rødt kjøtt.

#### *Mendoza*

#### **MASI PASSO DOBLE**

471,-

Vinen har gjennomgått en 2. gangsgjæring på tørkede  
druer, og blitt en bløt og velstrukturert vin. Ypperlig  
til svin, vilt, lam og storfe.



## R Ø D V I N

1/1 1/2

### Sør Afrika

---

*Robertson*

#### **ROBERTSON CABERNET SAUVIGNON**

392,-

Lukt av plommer og solbær, med fyldig og bløt smak.  
Nydelig til biff, pepperstek og lam.

*Western Cape*

#### **KUMALA SHIRAZ MOURVEDRE**

414,-

Smaksrik og fyldig vin med noe vaniljepreg etter  
et kort fatopphold. Passer godt til retter av vilt.

#### **KUMALA CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ**

418,-

Saftig og krydret smak som er godt følge til både lyst og rødt kjøtt.

### Australia

---

*South Australia*

#### **JACOB'S CREEK SHIRAZ CABERNET**

386,-

Mørke bær og litt krydder preger denne vinen som  
passer godt til svin, okse og lam.

#### **PETER LEHMAN BAROSSA SHIRAZ**

472,-

Rik og fyldig smak. Perfekt valg til lam, okse og vilt.

#### **PETER LEHMAN WIGHBRIDGE SHIRAZ**

387,-

Fruktig vin med smak av røde bær og en behagelig ettersmak.  
Et godt valg til retter av svin og lam.

## H U S E T S V I N

1/1 1/2 Glass

HUSETS HVITVIN

375,- 195,- 78,-

HUSETS RØDVIN

375,- 195,- 78,-

## A L K O H O L F R I V I N

HVIT

298,-

RØD

298,-



## DESSERTVINER

1/1 FL. GLASS

Sør-Afrika

---

*Colchagua Valley*

VINA SUTIL LATE HARVEST

350,- 56,-

Txt

## PORTVIN

TAYLORS LBV

65,-

Fin frukt med preg av sjokolade. Krydret stil. Søt.

QUINTA DO CRASTO LBV

72,-

Flott bærpreget duft av kirsebær, plommer, tørket frukt, eik, krydder.  
Elegant og middels smaksrikt med gode syrer og tanniner.

## ØL - ALKOHOLFRIKT ØL MINERALVANN

RINGNES FATØL 0,33 L

56,-

CARLSBERG

58,-

NEWCASTLE BROWN ALE

58,-

MUNKHOLM

42,-

MINERALVANN

42,-

---

HAR DU LYST PÅ EN COGNAC ELLER LIKØR ETTER MATEN?  
SPØR SERVITØREN OM BARKARTET.