

„Tartar“ úr tvíreyktu hangikjöti með rauðrófum, apríkósumauki og Gamle Ole

Fyrir 4

Tartar

Um það bil 400 g tvíreykt hangikjöt, fínt saxað (einnig hægt að nota fitulausan venjulegan hangikjötsvöðva eða ferskt lamb)
2 msk. skalottlaukur, fínt saxaður
1 tsk. ferskt chili, fínt saxað
1 msk. ferskt fennel, fínt saxað
Safi úr ½ sítrónu
1 msk. kerfill
(Gott er að setja 1 msk. af aníslikjör)

Aðferð: Blandið öllu saman í skál og látið standa í u.þ.b. 1 klst. Búið til fallega rönd á diskinn og skreytið með rauðrófusalatinu og apríkósumaukinu.

Rauðrófusalat

4 msk. rauðrófuteningar (tilvalið að nota rauðrófur úr krukku)
1 msk. dill, fínt saxað
1 msk. ólífuolía

Aðferð: Öllu blandað saman og smakkað til með salti og pipar.

Apríkósumauk

1 msk. skalottlaukur, fínt saxaður
5 þurrkaðar apríkósur
1 tsk. rauður chili, fínt saxaður
½ dl eplaedik
2 dl hvítvín
4 msk. apríkósumarmelaði

Aðferð: Laukur, chili og apríkósur er sett í pott og léttsvitað í dálitilli olíu. Síðan er ediki og hvítvíni bætt út í og soðið niður um helming. Marmelaðinu er bætt saman við og þegar það byrjar að bráðna er potturinn tekinn af hitanum. Maukað í blandara og kælt.

Gamle Ole ostur er rifinn fínt yfir tartarinn. Gott að bera fram með góðri olíu og rúgbrauði.


Með þessum rétti henta vín úr flokknum:
REYKT KJÖT

VÍNBUÐIN


COLUMBIA CREST GRAND ESTATES MERLOT

RAUÐVÍN BANDARÍKIN 
02789 750 ml 13,5% Bakkus ehf **2.597 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk og rauð ber, brómber, eik, vanilla.


2PULSO

RAUÐVÍN SPÁNN 
19051 750 ml 14,5% Ber ehf **3.485 kr.**
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk ber, súr rauð ber, lyng, krydd, eik.

TUKULU FAIRTRADE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN SUÐUR-AFRÍKA 
18644 750 ml 14% Elgur ehf **2.289 kr.**
Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannin. Dökk ber, jörð, tóbak, lyng, eik.

SUNDANCE RESERVA SHIRAZ

RAUÐVÍN CHILE 
14768 750 ml 14% HOB-vín ehf **1.649 kr.**
Dökkfjólurautt, mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannin. Dökk ber, lyng, mint, eik.

CASILLERO DEL DIABLO SHIRAZ RESERVA

RAUÐVÍN CHILE 
04301 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf **1.799 kr.**
Dökkbrúinrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannin. Brómber, sólber, lyng, mint, eik.

CONO SUR CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE 
04286 750 ml 13% Rolf Johansen & Co ehf **1.750 kr.**
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin. Sætkenndur skógarberjakeimur, sólber, vanilla, eik.

CHATEAU BONNET RESERVE

RAUÐVÍN FRAKKLAND 
06911 750 ml 13% Rolf Johansen & Co ehf **2.250 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannin. Dökk skógarber, skógarbotn.

LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN ARGENTÍNA 
12278 750 ml 13% Vífífell hf **1.590 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannin. Sólber, skógarber, vanilla, krydd.

Léttsteikt andarbringa og langtímaelduð andarlæri með sætum kartöflum og „peru-tzatziki“

Fyrir 4

2 andarbringur (aliönd)
u.þ.b. 50 g á mann
Salt og pipar

Aðferð: Ristið aðeins í fituna á bringunni. Hitið pönnu og steikið bringuna vel á fituhliðinni þar til að hún verður stökk (u.þ.b. 4 mín.), snúið bringunni við og steikið í 1 mínútu á hinni hliðinni. Setjið í 130°C forhitaðan ofn og eldið þar til kjarnhitastigið er 60°C. Látið bringuna standa í a.m.k. 15 mín. áður en hún er skorin í þunnar sneiðar.

Andarlæri

2 andarlæri
Gróft salt
Olía
2 stíllar ferskt timjan
eða ½ tsk. þurrkað timjan
½ laukur, gróft saxaður
1 msk. sojasósa
1 msk. hunang

Aðferð: Pekið lærin mjög vel með salti og látið standa í 20 mínútur. Skolið lærin upp úr köldu vatni, þerrið þau og setjið í ofnlát ásamt olíu, lauk og timjan þannig að fljóti yfir lærin. Óþarfi er að nota dýra olíu. Setjið lærin í 130°C heitan ofn og eldið í u.þ.b. 3 klst. eða þar til að kjötið losnar auðveldlega frá beinunum. Takið út og látið kólna í olíunni. Sniðugt er að gera þetta deginum áður. Lærin eru tekin

úr olíunni, fitan fjarlægð, kjötið rífið af beinunum og tætt svoltið í sundur. Kjötið er bragðbætt með sojasósu og hunangi.

Sætkartöflusalat

1 sæt kartafla
1 msk. rúsínur
1 msk. kasjúhnetur (eða aðrar hnetur)
2 msk. ólífuolía
Safi úr hálfri appelsínu
1 msk. söxuð steinselja
Salt og pipar

Aðferð: Skerið kartöflurnar í litla bita, setjið í skál og blandið öllu saman við nema steinseljunni. Smakkið til með salti og pipar. Blandan er sett á smjörpappír í ofnskúffu og bökud í 180°C heitum ofni í u.þ.b. 15 mín., eða þar til að kartöflurnar eru orðnar mjúkar. Þá er steinseljan sett saman við.

„Peru-tzatziki“

½ pera
Sama magn af gúrku
1 msk. vorlaukur, fínt saxaður
1 tsk. minta, fínt söxuð
2 dl hrein jógúrt

Aðferð: Peran er rifin með rifjárnri ásamt gúrkunni. Öllu blandað saman og smakkað til með salti og pipar.

Með þessum rétti henta vín úr flokkunum:
LJÓST KJÖT – LAMB

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE COTES DU RHONE

RAUÐVÍN FRAKKLAND 02546 750 ml 14% Vínkran Bourgogne ehf **2.449 kr.**
Rúbínrautt, meðalfylling, þurr, fersk sýra, þurrkandi tannín. Dökk ber, barkarkrydd, negull. Höfugt.

MASI CAMPOFIORIN

RAUÐVÍN ÍTALÍA 00177 750 ml 13% Ölgerðin Egill Skallagrímsson **2.699 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, barkarkrydd, rúsína, lyng.

PICCINI MEMORO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 19192 750 ml 14% Ölgerðin Egill Skallagrímsson **1.999 kr.**
Dökkrúbínrautt. Þétt fylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Sælgætiskennur berjablámi, vanilla, eik.

REYKT KJÖT

YELLOW TAIL SHIRAZ

RAUÐVÍN ÁSTRALÍA 05131 750 ml 13,5% Bakkus ehf **1.899 kr.**
Rúbínrautt, meðalfylling, sætuvatgur, fersk sýra, lítil tannín. Skógarber, vanilla, ávaxtahlauþ.

TURNING LEAF ZINFANDEL

RAUÐVÍN BANDARÍKIN 04197 750 ml 13,5% Globus hf **1.799 kr.** Verð áður 1.989 kr.
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítil tannín. Kirsuber, banani, niðursoðin jarðarber. Ungt.

WILLM PINOT GRIS RESERVE

HVÍTVÍN FRAKKLAND 07039 750 ml 13% Haugen-Gruppen ehf **2.599 kr.**
Sítrónugult, meðalfylling, hálfþurr, ferskt. Ferskja, epli, sveppir.

ARTHUR METZ PINOT GRIS

HVÍTVÍN FRAKKLAND 14031 750 ml 12,5% Mekka Wines & Spirits hf **1.999 kr.** Verð áður 2.099 kr.
Ljósítrónugult. Meðalfylling, hálfþurr, fersk sýra. Melóna, hunang, sítrus.

Snögggrafinn lax

með engiferi, sítrus, fennel og límónu-majónesi

Fyrir 4

600-700 g laxaflak, beinhreinsað

1 msk. salt

1 msk. sykur

1 tsk. svartur pipar, nýmullinn

½ fennel, þunnt skoríð

2 msk. dill, fínt saxað

Rifinn börkur og safi úr ½ sítrónu

Rifinn börkur og safi úr ½ límónu

Aðferð: Blandið saman sykri, salti og pipar. Stráið helmingnum af blöndunni á bakka og leggið laxaflakið ofan á hana. Látið standa í 20 mín. í stofuhita. Þá er flakið léttskolað í köldu vatni og þerrað. Skerið laxinn í þunnar sneiðar og leggið á bakka. Stráið rifnum berki, safi, fennel og dilli yfir sneiðarnar og veltið þeim upp úr leginum. Smakkið til með salti og pipar. Látið standa í 10 mín. áður en borið er fram.

Límónu-majónes

3 msk. majónes

1 msk. sýrður rjómi

1 msk. sætt sinnep

Safi úr ½ límónu

Rifinn börkur af ½ límónu

Rifinn börkur af ½ appelsínu

Aðferð: Öllu blandað saman og smakkað til með salti og pipar.

Annað meðlæti

Sítrusávextir skornir í litla báta, fersk piparrót, skræld og rifin með rifjarni. Ómissandi er að skreyta diskinn með fersku dilli. Mælt er með fersku salati og ristugu brauði sem meðlæti.

Með þessum rétti henta vín úr flokkunum:

FORDRYKKUR

FISKUR

SKELFISKUR

VÍNBUÐIN

VILLIBRÁÐ

LAN RESERVA

RAUÐVÍN

SPÁNN



07894

750 ml

13,5%

AMKA Ísland ehf

2.599 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, eik, vanilla, krydd.

PADRONE DI CASA BRUNELLO DI MONTALCINO

RAUÐVÍN

ÍTALÍA



18847

750 ml

13,5%

AMKA Ísland ehf

3.498 kr.

Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungs tannín. Kirsuber, skógarbotn, kakó, vanilla. Þroskað.

CONDADO DE HAZA CRIANZA

RAUÐVÍN

SPÁNN



07970

750 ml

14%

Ber ehf

3.385 kr.

Dökkubínrautt. Þung fylling, þurr, mild sýra, þroskuð tannín. Heitur, rauður ávöxtur, hýði. Ungt.

GUEL BENZU EVO

RAUÐVÍN

SPÁNN



07737

750 ml

14,5%

Ber ehf

2.999 kr.

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Skógarber, sólber, lyng, eik, vanilla, jörð.

SENORIO DE SARRIA RESERVA ESPECIAL

RAUÐVÍN

SPÁNN



11734

750 ml

14%

Ber ehf

4.985 kr.

Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð og dökk ber, sveit, krydd, jörð, eik. Þroskað.

COTO DE IMAZ RESERVA

RAUÐVÍN

SPÁNN



05978

750 ml

13%

Globus hf

Verð áður 2.599 kr.

2.399 kr.

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, skógarbotn, eik.

CHATEAU D'AGASSAC

RAUÐVÍN

FRAKKLAND



10114

750 ml

13%

Globus hf

Verð áður 4.398 kr.

3.998 kr.

Dökkubínrautt. Þétt meðalfylling, þurr, fersk sýra, þurrkandi tannín. Dökk ber, sólber, brómber, lyng, eik.

Kremuð og freyðandi villibráðarsúpa

með eplum og gráðaosti

Fyrir 4


4 gæsalæri (einnig gott að nota rjúpu, villiönd eða aðra góða villibráð)
1 laukur, flysjaður og skorinn gróft
1 gulrót, skræld og skorin gróft
1 grænt epli, skorið gróft
3 lárviðarlauf
2 negulnaglar
¼ búnt timjan
6 sveppir að eigin vali
2 msk. hindberjaedik eða annað gott edik
2 dl portvín
½ msk. kjúklingakraftur
1 ½ l vatn
½ l rjómi
Smjörbolla til að þykkja (100 g brætt smjör og 70 g hveiti hrætt saman þar til þykkt)

Aðferð: Setjið í rúmgóðan pott 2 msk. olíu, gæsalæri, lauk, gulrót, epli, sveppi og krydd. Allt léttbrúnað, ediki og víni hellt saman við og soðið í u.þ.b. 5 mín. Bætið vatninu út í og látið sjóða varlega í u.þ.b. tvo tíma á vægum hita. Munið að fleyta reglulega ofan af súpunni. Súpan er sigtuð og gæsalærin tekin úr soðinu. Rífið kjötið í litlar tætlur og geymið til að setja út í súpuna. Súpan er aftur sett á hita og smjörbollan hrærð saman við til að þykkja. Magnið fer eftir smekk og hversu þykk súpan á að vera. Bætið kjúklingakrafti/villibráðarkrafti út í eftir smekk og leyfið smjörbollunni að sjóða dálítið. Hellið rjómanum saman við og látið sjóða í 2 mín. Smakkið súpuna til með gráðaosti, dijón sinnepi, ediki, salti og pipar. Byrjið varlega!
Súpan er borin fram með þeyttum rjóma, kjötinu af lærunum og brauðteningum.


Með þessum rétti henta vín úr flokknum:
LJÓST KJÖT

VÍNBUÐIN


TRIVENTO CABERNET SAUVIGNON RESERVE

RAUÐVÍN ARGENTÍNA 
10677 750 ml 14% Globus hf Verð áður 1.799 kr. **1.699 kr.**
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Sólber, lyng, plóma, eik.

BROLIO CHIANTI CLASSICO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 
00172 750 ml 13,5% Karl K. Karlsson ehf **3.199 kr.**
Dökkúbínrautt, meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, lyng, krydd.

VINA MAIPO GRAN DEVOCION SYRAH / PETITE SIRAH

RAUÐVÍN CHILE 
18683 750 ml 14,5% Karl K. Karlsson ehf **2.899 kr.**
Dimmúbínrautt, mikil fylling, þurr, höfugt, mikil þroskuð tannín. Dökk ber, bláber, brómber, plóma, eik, vanilla.


RUFFINO RISERVA DUCALE CHIANTI CLASSICO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 
00167 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf Verð áður 3.099 kr. **2.999 kr.**
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Kirsuber, plómur, tunna, jörð.

MARQUES DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE 
08451 750 ml 14,5% Mekka Wines & Spirits hf **2.699 kr.**
Dökkkirsuberjarautt, þétt meðalfylling, þurr, fersk sýra, mjúk tannín. Skógarber, sólber, paprika, jörð.

ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 
03441 750 ml 14,5% Rolf Johansen & Co ehf **3.395 kr.**
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítil tannín, höfugt. Rauð ber, blóm, ferskja. Margslungið.

MORANDE GRAN RESERVA SYRAH

RAUÐVÍN CHILE 
10775 750 ml 14,8% Vífífell hf **2.790 kr.**
Dökkúbínrautt. Þétt meðalfylling, þurr, þroskuð tannín, höfugt. Dökk ber, plómur, eik, vanilla, krydd.

SPY VALLEY MERLOT MALBEC

RAUÐVÍN NÝJA-SJÁLAND 
18990 750 ml 14% Vífífell hf **2.990 kr.**
Dökkúbínrautt. Mjúk meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, plóma, jarðartónar, eik.

Skelfisksalat „Ceviche“

með engiferi, kóríander og límónu

Fyrir 4

100 g hörpudiskur
100 g rækjur
100 g tígristrækjur
100 g humar
(má nota annan fisk í staðinn)
Salt og pipar

Aðferð: Forhitið ofninn í 180°C og eldið hörpudiskinn, tígristrækjurnar og humarinn í u.þ.b. 3-4 mín. Kælið samstundis. Gæta þarf þess að ofelda ekki fiskinn, hann á að vera hálfhrár og fullleddast síðan í sýrunni í kryddleginum.

Kryddlögur

2 msk. sushi-engifer (maukað með töfrasprotu)
Safi úr 3 límónum og rifinn börkur (hvíti hlutinn af berkinum á ekki að fylgja með)
2 dl ólífuolía
1 rauð paprika
½ fennel
½ rauðlaukur
1 hvítlauksrif
2 msk. saxað kóríander
Salt og pipar

Aðferð: Maukið engifer, hvítlauk og olíu vel saman. Skerið rauðlauk, fennel og papriku í fína strimla og setjið saman við engiferblönduna ásamt límónusafa. Smakkið til með salti og pipar. Látið standa að lágmarki í 1 klst., best er þó að gera þetta deginum áður. Fiskurinn er settur í kryddlöginn ásamt kóríander og öllu blandað vel saman. Borið fram með salati og góðu brauði.

Með þessum rétti henta vín úr flokkunum:

FORDRYKKUR
FISKUR
SKELFISKUR

 VÍNBUÐIN

ZACCAGNINI SAN CLEMENTE RISERVA

RAUÐVÍN ÍTALÍA



19304 750 ml 14,5% Vín Trío ehf

5.465 kr.

Dökkubínrautt. Þétt fylling, þurr, mild sýra, mikil mjúk tannín. Dökk ber, eik, kaffi, hnetur, jörð. Kröftugt.

FRATELLI ALESSANDRIA BAROLO

RAUÐVÍN ÍTALÍA



13682 750 ml 14,5% Winepassion ehf

4.998 kr.

Múrsteinsrautt, meðalfylling, þurr, fersk sýra, þurrkandi tannín. Rauð ber, lyng, skógarbotn, tjara.

VALIANO CHIANTI CLASSICO RISERVA

RAUÐVÍN ÍTALÍA



18502 750 ml 13,5% Ölgerðin Egill Skallagrímsson

3.698 kr.

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, kirsuber, lyng, eik, vanilla.

EFTIRRETTIR

COCKBURN'S FINE RUBY

STYRKT VÍN PORTÚGAL



19258 750 ml 20% Karl K. Karlsson ehf

3.990 kr.

Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, sætt, fersk sýra. Rauð og dökk ber, laufkrydd.

SANDEMAN'S OLD INVALID

STYRKT VÍN PORTÚGAL



00553 750 ml 19,5% Mekka Wines & Spirits hf Verð áður 3.699 kr.

3.599 kr.

Rúbínrautt. Þétt fylling, sætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, plómur, barkarkrydd, lyng. Heitt eftirbragð.

SANDEMAN GOLDEN

STYRKT VÍN SPÁNN



19402 750 ml 15% Mekka Wines & Spirits hf Verð áður 2.899 kr.

2.699 kr.

Rafgullíð. Meðalfylling, sætt, mild sýra. Þúðursykur, sveskja, valhneti, rúsína, steinefni.

PUJOL RIVESALTES GRENAT

STYRKT VÍN FRAKKLAND



05492 750 ml 15,5% Vinekran Bourgogne ehf

3.316 kr.

Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, sætt, milt, höfugt, þurrkandi tannín. Rauð ber, hrat.



Hátíðar
FORRÉTTIR

HÁTÍÐARFORRÉTTIR

Í þessum bæklingi fær sköpunargleði kokkanna á Hilton Reykjavík Nordica og VOX Restaurant að njóta sín.

Þeir hafa sett saman fimm fjölbreytta forrétti sem tilvalið er að elda um jólin. Í réttina er einungis notað besta íslenska hráefnið sem er í boði og í matargerðinni fléttast saman íslenskar hefðir og nútímalegur einfaldleiki.

Sérfræðingar Vínbúðanna ásamt fagmönnum Hilton Reykjavík Nordica og VOX Restaurant hafa parað saman vín við réttina til hliðsjónar fyrir eldhúsmeistara á heimilum landsins.

Njótið vel!



RESTAURANT/BISTRO



Verð í bæklingi gildir frá 1. - 31. des. 2011
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir
Höfundar uppskrifta: Kokkarnir á Hilton
Reykjavík Nordica og VOX Restaurant


Ljósmyndir: Kristján Maack
Stílisti: Valdís Guðmundsdóttir
Hönnun: ENNEMM / NM49060
Prentun: Prentmet
Borðbúnaður: Borð fyrir tvo, Kokka og Aurum

Vín sem hentar með


hátíðarmatnum

FORDRYKKIR


TAITTINGER BRUT RESERVE

FREYÐIVÍN FRAKKLAND 
00484 750 ml 12% Bakkus ehf Verð áður 5.999 kr. **5.699 kr.**
Sítrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Greip, epli, steinefni, kakó.

BARON DE LEY

HVÍTVÍN SPÁNN 
12071 750 ml 13% Globus hf Verð áður 1.699 kr. **1.599 kr.**
Ljössítrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, greip, rabarbari.


SER PIERO LEONARDO CHARDONNAY

HVÍTVÍN ÍTALÍA 
19113 750 ml 13% Globus hf **1.999 kr.**
Sítrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, epli, apríkósa, blóm.


CANEPA PINOT GRIGIO RESERVA PRIVADA

HVÍTVÍN CHILE 
12759 750 ml 13% Haugen-Gruppen ehf **2.190 kr.**
Fölsítrónugrænt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera, stjörnuávöxtur, sveppir.

CRISTALINO JAUME SERRA BRUT

FREYÐIVÍN SPÁNN 
05478 750 ml 11,5% HOB-vín ehf **1.399 kr.**
Ljössítrónugult, létt fylling, þurrt, ferskt. Ljós ávöxtur, sítrus, epli.

CRISTALINO JAUME SERRA SEMI-SECO

FREYÐIVÍN SPÁNN 
17412 750 ml 11,5% HOB-vín ehf **1.399 kr.**
Ljössítrónugult, létt fylling, hálfætt, ferskt. Ljós ávöxtur, pera, epli.

JACOB'S CREEK CHARDONNAY PINOT NOIR BRUT

FREYÐIVÍN ÁSTRALÍA 
04037 750 ml 11% Mekka Wines & Spirits hf **1.999 kr.**
Fölgrænt. Frekar létt, ferskt, með finlegum ávexti og létttristuðum tönum.



FERRARI MAXIMUM BRUT

FREYDIVÍN ÍTALÍA ! 🍷 🍷 🍷
18035 750 ml 12,5% Rolf Johansen & Co ehf. 3.990 kr.
Sitrónugult, létt fylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, epli, baksturstonar.

FUZION BRUT

FREYDIVÍN ARGENTÍNA ! 🍷 🍷 🍷 🍷
19080 750 ml 12,5% Vistir Wine Estate ehf. 1.919 kr.
Fölt. Létt fylling, þurrt, mild sýra, létt freyðing. Hýði, epli, gertónar.

MORANDE PIONERO SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN CHILE ! 🍷 🍷 🍷 🍷
05618 750 ml 13,5% Víniféll hf. 1.790 kr.
Fölsitrónugrænt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Límóna, stjörnuávöxtur, greip.

FREIXENET CORDON ROSADO BRUT

FREYDIVÍN SPÁNN ! 🍷 🍷 🍷
07593 750 ml 12% Vín Trío ehf. 1.890 kr.
Ljósjarðarberjarautt. Létt fylling, þurrt, ferskt. Rauð ber, jarðarber, sítrus, létt freyðing.

KIENTZ EDELZWICKER

HVÍTVÍN FRAKKLAND ! 🍷 🍷 🍷 🍷
18922 1 L 12% Vínokran Bourgogne ehf. 2.295 kr.
Fölgult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Melóna, límóna, epli.

MASI MODELLO DELLE VENEZIE

HVÍTVÍN ÍTALÍA ! 🍷 🍷 🍷 🍷
07994 750 ml 12% Ölgerðin Egill Skallagrímsson 1.799 kr.
Ljössitrónugrænt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, epli, pera, blóm, krydd.

FISKUR OG SKELFISKUR

VILLA ANTINORI

HVÍTVÍN ÍTALÍA ! 🍷 🍷 🍷 🍷
00361 750 ml 12% Globus hf. Verð áður 1.899 kr. 1.799 kr.
Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, greip, epli, grösugt.

TURNING LEAF CHARDONNAY

HVÍTVÍN BANDARÍKIN ! 🍷 🍷 🍷 🍷
04196 750 ml 13,5% Globus hf. Verð áður 1.989 kr. 1.799 kr.
Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurrt, höfugt. Suðrænn ávöxtur, ananas, ferskja, vanilla, eik.



DROSTDY-HOF STEEN CHENIN BLANC

HVÍTVÍN *SUÐUR-AFRÍKA* ! 🍷 🍷 🍷 🍷
 04860 3 L 12% Globus hf Verð áður 4.998 kr. **4.899 kr.**
 Fölsitrónugult, létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera, epli, melóna.

TRIVENTO RESERVE CHARDONNAY

HVÍTVÍN *ARGENTÍNA* 🍷 🍷 🍷 🍷
 07034 750 ml 14% Globus hf **1.699 kr.**
 Sitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Suðrænir ávextir, sitrus, ananas, eik.

FISCHER CLASSIC GRUNER VELTLINER

HVÍTVÍN *AUSTURRÍKI* ! 🍷 🍷 🍷 🍷
 17748 750 ml 12,5% Góðgæti ehf **1.835 kr.**
 Sitrónugult, létt fylling, þurrt, fersk sýra. Epli, greip, sitrus, krydd.

ADOBE CHARDONNAY RESERVA

HVÍTVÍN *CHILE* ! 🍷 🍷 🍷 🍷
 10909 750 ml 14% Haugen-Gruppen ehf **1.999 kr.**
 Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, höfugt. Melóna, avókadó, létt eik, tunnþroskun.

AOTEAROA SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN *NÝJA-SJÁLAND* ! 🍷 🍷 🍷 🍷
 18146 750 ml 13% HOB-vín ehf **1.699 kr.**
 Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Rífs, sólber, greip, aspas.

TORRES VINA ESMERALDA

HVÍTVÍN *SPÁNN* ! 🍷 🍷 🍷 🍷
 00349 750 ml 11,5% Karl K. Karlsson ehf **1.799 kr.**
 Ljössitrónugult. Létt fylling, hálfþurrt, fersk sýra. Blóm, suðrænn ávöxtur, krydd.

BRUNDMAYER GRUNER VELTLINER KAMPTALER TERRASSEN

HVÍTVÍN *AUSTURRÍKI* ! 🍷 🍷 🍷 🍷
 11056 750 ml 12,5% Rolf Johansen & Co ehf **2.890 kr.**
 Fölsitrónugrænt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, melóna, sitrus, stjörnuávöxtur.

RENE MURE RIESLING SIGNATURE

HVÍTVÍN *FRAKKLAND* ! 🍷 🍷 🍷 🍷
 18979 750 ml 12,5% Víðifell hf **2.295 kr.**
 Sitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sitrus, epli, steinefni.

CASTILLO DE MOLINA CHARDONNAY RESERVA

HVÍTVÍN *CHILE* 🍷 🍷 🍷 🍷
 03248 750 ml 14% Ólgerðin Egill Skallagrímsson Verð áður 2.098 kr. **1.999 kr.**
 Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Eik, vanilla.




LJÓST KJÖT


CANTINE VEGLIO BAROLO V

RAUÐVÍN ÍTALÍA 
 19235 750 ml 14% AMKA Ísland ehf **2.698 kr.**
 Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Mjúk skógarber, jörð, lauf, eikarkeimur.


JOSEPH DROUHIN LAFORET PINOT NOIR

RAUÐVÍN FRAKKLAND 
 00121 750 ml 12,5% Bakkus ehf **2.497 kr.**
 Ljósirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Hindber, jarðarber, jörð, lyng.


LA GRANDE CHAPELLE MERLOT-CABERNET

RAUÐVÍN FRAKKLAND 
 18249 750 ml 13% Bakkus ehf **1.749 kr.**
 Kirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauður berjakjarni, lyng.


RISCAL 1860 TEMPRANILLO

RAUÐVÍN SPÁNN 
 19033 3 L 13% Bakkus ehf **5.999 kr.**
 Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Rauð ber, rabarbari, vanilla, eik.


MONTECILLO CRIANZA

RAUÐVÍN SPÁNN 
 00133 750 ml 13,5% Globus hf **1.799 kr.**
 Rúbínrautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Rauð ber, jurttakrydd, lyng, vanilla. Sólbakaður ávöxtur.


TRIVENTO MIXTUS SHIRAZ MALBEC

RAUÐVÍN ARGENTÍNA 
 10364 3 L 13% Globus hf **4.899 kr.**
 Rúbínrautt. Mjúk fylling, sætuvattnur, fersk sýra, lítil tannín. Rauður ávöxtur, plómur, hýði.

DROSTDY-HOF SHIRAZ / PINOTAGE




RAUÐVÍN SUÐUR-AFRÍKA 
 12007 3 L 13,5% Globus hf **5.599 kr.**
 Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk og rauð ber, plóma, jörð, tóbak.

FISCHER CHRISTIAN ZWEIFELT FASANGARTEN




RAUÐVÍN AUSTURRÍKI 
 19426 750 ml 12,5% Góðgæti ehf **2.369 kr.**
 Rúbínrautt. Lítt fylling, þurrt, mild sýra, lítil tannín. Rauð ber, plóma, pera.



RAMON ROQUETA TEMPRANILLO-CABERNET RESERVA

RAUÐVÍN SPÁNN     12154 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf **1.749 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, lyng, jörð, eik.

SUNDANCE MERLOT

RAUÐVÍN CHILE     14366 750 ml 13% HOB-vín ehf **1.299 kr.**
Rúbinrautt. Meðalfylling, sætuvatgur, fersk sýra, mild tannín. Sætkenndur skógarberjakeimur, lauf, krydd.

CAMPO VIEJO RESERVA

RAUÐVÍN SPÁNN     00135 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf Verð áður 2.399 kr. **2.299 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, krydd, eik.





CONO SUR PINOT NOIR

RAUÐVÍN CHILE     12075 750 ml 13,5% Rolf Johansen & Co ehf **1.850 kr.**
Jarðarberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, meðaltannín. Hindber, jarðarber, rifs, lauf, krydd.





DELICATO MERLOT

RAUÐVÍN BANDARÍKIN     06400 750 ml 13,5% Vífífell hf **1.990 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Kirsuber, plóma, laufkrydd.

FAUSTINO VII

RAUÐVÍN SPÁNN     06437 750 ml 13% Vífífell hf **1.899 kr.**
Kirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítil tannín. Rauð ber, lítt eik.

POGGIO AL CASONE CHIANTI SUPERIORE






RAUÐVÍN ÍTALÍA     09510 750 ml 12,5% Vífífell hf **1.999 kr.**
Kirsuberjarautt, lítt fylling, þurr, ferskt, miðlungstannín. Skógarber, lyng, jörð.

MORANDE GRAN RESERVA CHARDONNAY






HVÍTVÍN CHILE     05220 750 ml 13,5% Vífífell hf **2.790 kr.**
Sitrónugult. Mjúk meðalfylling, þurr, fersk sýra. Suðrænn ávöxtur, vanilla, ristaðir eikartónar.






FRATELLI ALESSANDRIA BARBERA D'ALBA

RAUÐVÍN ÍTALÍA     
13684 750 ml 14% Winepassion ehf **2.498 kr.**
Fjólurautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannín. Berjablámi, berjahrat, laufkrydd. Ungt.

CASTILLO DE MOLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE     
05939 750 ml 14% Ölgerðin Egill Skallagrímsson Verð áður 2.098 kr. **1.999 kr.**
Rúbinrautt, meðalfylling, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, sólber, vanilla.

LINDEMANS SHIRAZ CABERNET




RAUÐVÍN ÁSTRALÍA     
09563 3 L 13% Ölgerðin Egill Skallagrímsson **6.898 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, mild sýra, lítil tannín. Dökk ber.

PICCANTI ROSSO TOSCANA

RAUÐVÍN ÍTALÍA     
12578 3 L 13% Ölgerðin Egill Skallagrímsson **5.999 kr.**
Kirsuberjarautt. Lítt meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Kirsuber, lyng, jarðartónar.

LAMB OG NAUT






LAN CRIANZA

RAUÐVÍN SPÁNN     
03753 750 ml 13,5% AMKA Ísland ehf **1.999 kr.**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Rauð ber, sveit, vanilla, eik.

SARTORI VALPOLICELLA RIPASSO

RAUÐVÍN ÍTALÍA     
18348 750 ml 13,5% AMKA Ísland ehf **1.998 kr.**
Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungstannín. Skógarber, lyng, krydd, jörð.

MARQUES DE RISCAL RESERVA

RAUÐVÍN SPÁNN     
00118 750 ml 14% Bakkus ehf **3.298 kr.**
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, mild sýra, þroskuð tannín. Rauður þroskaður ávöxtur, eik. Löng ending.