



Girnilegar  
uppskriftir  
og vínin  
sem passa



# Smárétta -veisla





Vín sem hentar með  
smáréttum



### YELLOW TAIL BUBBLES

FREYDIVÍN ÁSTRALÍA ! 🇺🇸 🍷  
 12032 750 ml 12,00% Bakkus ehf **1.697 kr.**  
 Fölsítrónugult. Létt meðalfylling, sætuvottur, ferskt. Sítrus, epli, greip.

### KRITER DEMI SEC

FREYDIVÍN FRAKLAND ! 🇫🇷 🍷  
 00493 750 ml 11,50% Elgur ehf **2.389 kr.**  
 Ljóssítrónugrænt. Meðalfylling, hálfætt, ferskt. Sítrus, rúsína, ger.

### CODORNIU CLASICO SEMI-SECO

FREYDIVÍN SPÁNN ! 🇪🇸 🍷  
 00514 750 ml 11,50% Mekka Wines & Spirits **1.799 kr.**  
 Ljósugult. Meðalfylling, hálfætt, ferskt með mjúkum ávexti, eplum og létttristudum steinefnakeim.

### FREIXENET CORDON NEGRO BRUT

FREYDIVÍN SPÁNN ! 🇪🇸 🍷  
 08678 750 ml 12,00% Vínkaup ehf **1.895 kr.**  
 Ljóssítrónugult. Létt fylling, þurr og ferskt með blómlegum epla- og steinefnatóni. Létt freyðing.

### BANFI LE RIME CHARDONNAY & PINOT GRIGIO

HVÍTVÍN ÍTALÍA ! 🇮🇹 🍷  
 02510 750 ml 12,50% Bakkus ehf **1.998 kr.**  
 Fölgult. Létt fylling, þurr, fersk sýra. Grænn ávöxtur.




### HUGEL RIESLING

HVÍTVÍN FRAKLAND ! 🇫🇷 🍷  
 00287 750 ml 12,00% Bakkus ehf **2.497 kr.**  
 Ljóssítrónugult. Meðalfylling, þurr og ferskt, með hunangs- og olíukenndum sítrus- og eplakeim.

### LA CHABLISIENNE PETIT CHABLIS



HVÍTVÍN FRAKLAND ! 🇫🇷 🍷  
 06927 750 ml 11,50% Globus hf **2.298 kr.**  
 Fölsítrónugult. Létt meðalfylling, þurr og ferskt. Mildur sítrus, steinefni, smjör.


**TRIVENTO CHARDONNAY-TORRONTÉS**

HVÍTVÍN ARGENTÍNA    08356 750 ml 13,00% Globus hf **1.299 kr.**



Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Blóm, suðrænn ávöxtur, sítrus, ávaxtahýði.

**VILLA MONTES SAUVIGNON BLANC**

HVÍTVÍN CHILE    00389 750 ml 12,50% Globus hf **1.498 kr.**

Fölsitrónugraent, létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Ljós ávöxtur, límóna, stjörnuávöxtur, melóna.

**DOMAINE DES MALANDES PETIT CHABLIS**

HVÍTVÍN FRAKKLAND    12743 750 ml 12,00% Haugen ehf **2.290 kr.**

Fölsitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Sítrus, steinefni, græn epli.

**SUNDANCE SAUVIGNON BLANC**

HVÍTVÍN CHILE    12290 750 ml 12,50% HOB-vín ehf **1.289 kr.**

Fölsitrónugraent. Létt fylling, þurrt, ferskt. Grösugur sítrus, perur, steinefni.

**TORRES VINA SOL**

HVÍTVÍN SPÁNN    06848 750 ml 11,50% Karl K Karlsson hf **1.599 kr.**

Ljósitrónugult. Létt fylling, þurrt, ferskt. Sítróna, epli, melóna.

**CRIOILLO TORRONTES CHARDONNAY**

HVÍTVÍN ARGENTÍNA    12574 750 ml 12,60% Mekka Wines & Spirits **1.359 kr.**

Ljósitrónugult. Létt fylling, þurrt, milt. Blómlegt, rósir, epli, pera.

**JACOB'S CREEK RIESLING**

HVÍTVÍN ÁSTRALÍA    03413 750 ml 12,50% Mekka Wines & Spirits **1.999 kr.**

Fölsitrónugraent. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, snarpt. Límóna, pera, steinefni.

**PFÄFFENHEIM SYLVANER**

HVÍTVÍN FRAKKLAND    12235 750 ml 12,00% Rolf Johansen & Co ehf **1.699 kr.**

Fölsitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Finlegur ávöxtur, sítrus, eplakjarni, steinefni.



### VILLA LOOSEN RIESLING

HVÍTVÍN ÞÝSKALAND ! ☀️ 🍷 🍷 🍷  
 03872 750 ml 8,50% Rolf Johansen & Co ehf 1.450 kr.  
 Fölsítrónugult. Létt fylling, hálfsett, ferskt. Gul epli, sítróna, pera, ferskja, steinefni.

### VOGA PINOT GRIGIO

HVÍTVÍN ÍTALÍA ! 🍷 🍷 🍷  
 13749 750 ml 12,00% Víðifell hf 1.991 kr.  
 Ljóssítrónugult. Létt, þurrt, ferskt. Ljós barkarkenndur ávöxtur.

### LITTLE JAMES' BASKET PRESS

HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
 14050 750 ml 13,00% Vín og matur ehf 2.149 kr.  
 Ljóssítrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Sítrus, greip, melóna, krydd.

### FRANCOIS D' ALLAINES BOURGOGNE COTE CHALONNAISE

HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷 🍷 🍷 🍷  
 05756 750 ml 12,50% Vínkran Bourgogne ehf 2.590 kr.  
 Ljóssítrónugult. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt. Óþroskaður ávöxtur.

### MUSCADET SEVRE ET MAINE SELECTION VIELLES VIGNES

HVÍTVÍN FRAKKLAND ! 🍷 🍷 🍷  
 13593 750 ml 12,00% Vínkran Bourgogne ehf 2.189 kr.  
 Fölsítrónugult. Létt fylling, þurrt, sýruríkt. Ljós ávöxtur, sítrus.

### CANEPA CLASSICO SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN CHILE ! 🍷 🍷 🍷  
 13964 750 ml 12,50% Vínkaup ehf 1.590 kr.  
 Fölsítrónugult, létt fylling, þurrt, ferskt. Ljós ávöxtur, melóna, sítrus.

### FRANKHOF HOCHHEIMER DAUBHAUS RIESLING KABINETT





HVÍTVÍN ÞÝSKALAND ! 🍷 🍷 🍷 🍷  
 00334 750 ml 10,50% Vínkaup ehf 2.099 kr.  
 Ljóssítrónugult. Létt meðalfylling, hálfþurrt, ferskt. Sítrus, epli, aprikósa, steinefni.

### CASTILLO DE MOLINA CHARDONNAY RESERVA





HVÍTVÍN CHILE 🍷 🍷 🍷  
 03248 750 ml 14,00% Ölgerðin Egill Skallagrímss 1.949 kr.  
 Ljóssítrónugult. Þétt meðalfylling, sætuvottur, ferskt. Sítrus, græn epli, eik, kókos.







### MONTALTO ORGANIC CATARATTO

HVÍTVÍN ÍTALÍA     12570 750 ml 13,00% Ölgerðin Egill Skallagrímss **1.673 kr.**  
Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, mild. Ljós ávöxtur, melónur, grænjaxlar, hunang.





### ROSEMOUNT ROAD WHITE

HVÍTVÍN ÁSTRALÍA     05962 750 ml 12,50% Ölgerðin Egill Skallagrímss **1.689 kr.**  
Sitrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Suðrænn ávöxtur, mangó, melóna.





### WOLF BLOSS YELLOW LABEL CHARDONNAY

HVÍTVÍN ÁSTRALÍA     01974 750 ml 13,50% Ölgerðin Egill Skallagrímss **2.289 kr.**  
Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, ferskt. Sitrus, ananas, melóna, greip, eik.





### VILLA PUCCINI CHIANTI SUPERIORE

RAUÐVÍN ÍTALÍA     10865 750 ml 12,50% Amka Ísland ehf **1.897 kr.**  
Rúbinrautt. Létt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Hindber, laufkrydd.

### BANFI CHIANTI CLASSICO

RAUÐVÍN ÍTALÍA     05074 750 ml 13,00% Bakkus ehf **2.298 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Rauð ber, kirsuber, plómur, skógarbotn, eik.





### BERONIA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN SPÁNN     09184 750 ml 14,00% Bakkus ehf **1.998 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk og rauð ber, kaffi, vanilla, eik.

### ESCUDO ROJO

RAUÐVÍN CHILE     07823 750 ml 14,00% Bakkus ehf **2.148 kr.**  
Dökkkirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Skógarber, plóma, vanilla, eik, barkarkrydd.

### CASTILLO PERELADA CRIANZA

RAUÐVÍN SPÁNN     09525 750 ml 13,00% Ber ehf **2.185 kr.**  
Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Þroskaður ávöxtur, skógarbotn, lyng, leður.



# Steikt lambafillet með soðnum blaðlauk, fjallagrasarjóna og blóðbergi

Fyrir 6 manns

## Lambafillet

500 g fitu- og sinalaust lambafillet  
30 g olía  
Gróft eðalsalt

**Aðferð:** Steikið lambahryggvöðvann á snarpheitri pönnu, á öllum hliðum uns fallega brúnaður. Takið af pönnunni og klárið að steikja í ofni þannig að kjarnhiti nái 51 gráðu. Takið úr ofninum og látið hvíla.

## Soðinn blaðlaukur

6 cm blaðlaukur, hvíti hlutinn  
40 g smjör  
Vatn  
Salt

**Aðferð:** Setjið blaðlaukinn, smjórið og ögn af salti í pott með vatni svo rétt fljóti yfir laukinn. Sjóðið þar til laukurinn er nánast mjúkur í gegn. Athugið að sjóða hann við vægan hita svo hann detti ekki allur í sundur. Leyfið að hvíla í vatninu uns komið er að því að framreiða réttinn.

## Fjallagrasarjóni

½ dós af fjallagrasarjónaosti frá Hollusta úr hafinu  
50 g rjóni

**Aðferð:** Setjið allt í pott og hitið smástund þar til rjónaosturinn og rjóminn hafa blandast saman.

## Villt blóðberg

Tínið dálítið blóðberg úti í grænni náttúrunni. Einnig er hægt að nota timjan.

## FRAMREIÐSLA

Skerið lambið þversum í fallegar sneiðar og sömuleiðis blaðlaukinn. Smyrjið dálitlu af fjallagrasarjónanum á disk. Leggið lambakjötssneiðar ofan á og síðan blaðlaukinn ofan á kjötið. Kryddið með dálitlu salti og blóðbergi.


# Vín sem hentar með smáréttum

## MONTE DON LUCIO RESERVA

RAUÐVÍN SPÁNN   
08434 750 ml 12,50% Ber ehf **1.490 kr.**

Kirsuberjarautt, létt fylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Rauð ber, lyngtónar.

## H.C ANDERSEN'S "WILD SWANS" CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN FRAKKLAND   
05342 750 ml 12,00% Elgur ehf **1.889 kr.**

Kirsuberjarautt. Lítil fylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Dökk ber, jörð.

## BARON DE LEY RESERVA

RAUÐVÍN SPÁNN   
05254 750 ml 13,50% Globus hf **2.599 kr.**

Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, jurtakrydd, eik, vanilla, jörð.

## GALLO WINEMAKER'S SEAL RUBY CABERNET

RAUÐVÍN BANDARÍKIN   
00125 750 ml 13,50% Globus hf **1.569 kr.**

Rúbinrautt. Létt fylling, sætuvatn, milt, lítil tannin. Ávaxtahlauþ.

## LEONARDO CHIANTI

RAUÐVÍN ÍTALÍA   
09656 750 ml 12,50% Globus hf **1.898 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, skógarber, kirsuber, lyng.

## SANTA CRISTINA

RAUÐVÍN ÍTALÍA   
00156 750 ml 13,00% Globus hf **1.898 kr.**

Rúbinrautt. Létt fylling, þurr og ferskt með lítil þurrkandi tannin. Létt berjasaft, blómlegt.

# Hreindýratartar með eggjum, laukum, sultaðri hvönn og hvannakremi

Fyrir 6 manns

## Hreindýratartar

400 g fitu- og sinalaus hreindýravöðvi (athugið að ekki þarf að nota bestu vöðvana í þennan rétt)  
Salt  
Svartur pipar  
Repjuolía (eða önnur góð olía)

**Aðferð:** Saxið kjötið þar til það er orðið nokkuð fínt, smakkið til með saltinu, piparnum og olíunni uns allt er himneskt.

## Egg

2 harðsoðin egg  
Salt

**Aðferð:** Saxið eggjið smátt og smakkið til með saltinu.

## Laukar

1 skalottlaukur  
½ búnt graslaukur  
½ rauðlaukur

**Aðferð:** Allir laukarnir eru saxaðir fínt en þó haldið aðskildum.

## Sultuð hvönn

100 g edik  
80 g vatn  
80 g sykur  
100 g saxaðir hvannastilkar

**Aðferð:** Setjið edik, vatn og sykur í pott og látið suðuna koma upp. Hellið yfir stilkana, setjið í skál og lokið. Látið standa í a.m.k. 6 tíma. Bestir verða leggirnir þó eftir u.þ.b. mánuð eða tvo.

## Hvannakrem


3 msk. sýrður rjómi  
2 msk. majónes  
1 búnt hvannarblöð (hægt er að nota aðrar jurtir, t.d. dill eða steinselju)  
1 skalottlaukur  
Dálítið eplaedik  
Ögn af salti

**Aðferð:** Setjið hvannarblöðin í sjóðandi léttsaltað vatn og sjóðið í 3 mín. Kælið þau í ísköldu vatni og þerrið síðan. Loks er öllu blandað saman í matvinnsluvél uns flauelsmjúkt og fallegt.

## FRAMREIÐSLA

Raðið öllu hlið við hlið á disk svo fallegu litirnir fái að njóta sín.

## SEÑORIO DE LOS LLANOS VALDEPEÑAS CRIANZA

RAUÐVÍN SPÁNN  09851 750 ml 13,50% Globus hf **1.399 kr.**

Ljósirsuberjarautt, létt fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Rauð ber, jurtakrydd, vanilla.

## SOLAZ

RAUÐVÍN SPÁNN  08052 750 ml 13,50% Globus hf **1.598 kr.**

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, milt, höfugt, lítil hörð tannín. Dökk ber.

## TRIVENTO TRIBU PINOT NOIR

RAUÐVÍN ARGENTÍNA  12562 750 ml 13,50% Globus hf **1.498 kr.**

Ljósúrbinrautt. Létt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Rauð ber, jarðarber, fjólur, lyng.

## ADOBE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE  10913 750 ml 13,50% Haugen ehf **1.991 kr.**

Dimmkirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, þurrt og ferskt með þroskuð tannín, þéttum berjabláma og jarðkenndum kryddtönnum.

## CRIN ROJA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN SPÁNN  12568 750 ml 13,50% Haugen ehf **1.390 kr.**

Rúbínrautt. meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Rauð ber, lyng, krydd.

## BOOMERANG CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN ÁSTRALÍA  13951 750 ml 14,00% HOB-vín ehf **1.399 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Rauður berjaávxotur, mint, þroskað.

## SUNDANCE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE  12288 750 ml 13,00% HOB-vín ehf **1.289 kr.**

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Sætkenndur ávxotur, sólber, brómber, krydd.

## FAUSTINO VII

RAUÐVÍN SPÁNN  06437 750 ml 13,00% Karl K Karlsson hf **1.799 kr.**

Kirsuberjarautt, létt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Rauð ber, jurtakrydd, lyng, eik.



# Rækjur með sýrðum rjóma, mysu, stökku grænmeti og sölvasalti

Fyrir 6 manns

## Hráar kryddlegnar rækjur

250 g rækjur án skeljar  
20 g repjuolía (eða önnur góð olía)  
Dálítið eplaedik  
Salt

**Aðferð:** Öllu blandað saman og smakkað til með ediki og salti.

## Sýrður rjómi

4 msk. sýrður rjómi  
Dálítið eplaedik  
Salt

**Aðferð:** Öllu er hrært saman með sleikju uns kekkjalaust.

## Mysa

100 g mysa  
1 matarlímsblað

**Aðferð:** Leysið matarlímið upp í köldu vatni og bætið því út í mysuna. Hitið uns matarlímið leysist upp. Hellið þá mysunni í skál og kælið. Athugið að líðið geta allt að þrír tímar áður en þetta stífnar að fullu.

## Stökkt grænmeti

30 g blaðsellerí  
30 g agúrka  
1 skalottlaukur  
Söxuð selleríblöð  
Dálítið eplaedik  
Repjuolía  
Salt

**Aðferð:** Saxið blaðsellerí, agúrku og skalottlauk og blandið saman við edikið, saltið og olíuna. Leyfið að standa við sofuhita í u.þ.b. 10 mín. Bætið söxuðu blöðunum saman við.

## Sölvasalt






10 g salt  
10 g söl

**Aðferð:** Saxið sölin mjög smátt og setjið í matvinnsluvél ásamt saltinu. Látið vélina vinna þar til þetta verður fíngerður saltsalli.






## FRAMREIÐSLA

Smyrjið sýrða rjómanum á lítinn disk, blandið saman rækjum og grænmeti og dreifið yfir sýrða rjómann. Skerið mysuhlaupið í teninga og setjið á víð og dreif ofan á rækjurnar. Sáldrið að lokum sölvasaltinu yfir allt.






## SANTANA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN SPÁNN       
09159 750 ml 13,00% Karl K Karlsson hf **1.349 kr.**  
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, fesk, þroskuð tannín. Rauð ber, vanilla, eik, lauf, krydd.





## TORRES CORONAS

RAUÐVÍN SPÁNN       
06642 750 ml 13,50% Karl K Karlsson hf **1.899 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín með lyngkenndum rauðum berjatónum.



## CAMPO VIEJO RESERVA

RAUÐVÍN SPÁNN       
00135 750 ml 13,50% Mekka Wines & Spirits **2.199 kr.**  
Ljósirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannín. Rauð ber, kirsuber, vanilla, eik.

## FRONTERA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE       
05216 750 ml 12,00% Mekka Wines & Spirits **1.359 kr.**  
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannín. Blá ber, sólber, vanilla.




## JACOB'S CREEK CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN ÁSTRALÍA       
11285 750 ml 14,00% Mekka Wines & Spirits **1.999 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannín. Sólber, mint, eukalyptus, krydd, eik.






## TOMMASI ROMEO

RAUÐVÍN ÍTALÍA       
12651 750 ml 12,00% Mekka Wines & Spirits **1.799 kr.**  
Ljósirsuberjarautt. Létt fylling, þurr, ferskt, lítil tannín. Léttur skógarberjakeimur, fínlegur grösugur kryddtón.

## CARMEN CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE       
06342 750 ml 13,50% Rolf Johansen & Co ehf **1.595 kr.**  
Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurr, ferskt, miðlungs tannín. Rauð ber, sólber, vanilla, jörð.

## LOUIS BERNARD COTES DU RHONE-VILLAGES

RAUÐVÍN FRAKKLAND       
08607 750 ml 13,50% Rolf Johansen & Co ehf **1.895 kr.**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Berjarauði, krydd, jarðartónar.

# Steiktur koli með kryddjurtakremi og stökku rúgbrauði

Fyrir 6 manns

## Steiktur koli

600 g skarkoli án beina og roðs  
60 g smjör  
Salt  
Ögn af góðu ediki

**Aðferð:** Steikið skarkolann upp úr smjörinu uns hann er fallega brúnaður. Kryddið hann þá með ögn af salti og nokkrum dropum af ediki. Takið hann af pönnunni og þerrið dálítið á þurrum pappír áður en hann er borinn fram.

## Kryddjurtakrem

3 msk. sýrður rjómi  
2 msk. majónes  
1 búnt dill  
1 skalottlaukur  
Ögn af eplaediki  
Salt

**Aðferð:** Öllu er blandað saman í matvinnsluvél uns flauelsmjúkt og fallegt.

## Stökkt rúgbrauð


2 sneiðar rúgbrauð

**Aðferð:** Stingið rúgbrauðinu í 150 gráðu heitan ofn og bakið þar til það verður stökkt. Leyfið því að kólna og vinnið síðan í matvinnsluvél með ögn af salti uns þetta er orðið að fínu púðri.


## FRAMREIÐSLA

Gerið fallega skarpa línu með kreminu, leggið skarkolann á hana. Stráið rúgbrauðsduftinu yfir og skreytið með huggulegum dilltoppum.


## ROCCA DELLE MACIE CHIANTI CLASSICO

RAUÐVÍN ÍTALÍA   
11263 750 ml 13,50% Rolf Johansen & Co ehf 1.890 kr.  
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Dökk ber, jörð, lyng.


## CARTA VIEJA MERLOT CLASICO

RAUÐVÍN CHILE   
04747 750 ml 13,00% Veigar ehf 1.645 kr.  
Fjólurautt. Létt meðalfylling, þurrt, milt, lítil tannín. Blá ber, brómber, mint, sælgætiskenn.


## FINCA LA LINDA MALBEC

RAUÐVÍN ARGENTÍNA   
09069 750 ml 13,50% Veigar ehf 1.748 kr.  
Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Dökk skógarber, eik, vanilla.


## GLEN CARLOU TORTOISE HILL

RAUÐVÍN SUDUR-AFRÍKA   
10234 750 ml 14,00% Vifillfell hf 1.991 kr.  
Dökkmúrsteinsrautt. Þétt fylling, þurrt, ferskt, höfugt, lítil tannín. Sultaður ávöxtur, mild eik, jörð og tóbak.


## INTIS MALBEC

RAUÐVÍN ARGENTÍNA   
12280 750 ml 13,00% Vifillfell hf 1.390 kr.  
Ljósrúbinrautt. Létt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Hýði, rauð ber.


## CASTELLO DI QUERCETO CHIANTI CLASSICO RISERVA

RAUÐVÍN ÍTALÍA   
09565 750 ml 13,50% Vín og matur ehf 3.858 kr.  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, ferskt, mikil tannín. Viðarkrydd, reykur, dökk ber, jörð.

## CANTINA ZACCAGNINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

RAUÐVÍN ÍTALÍA   
13869 750 ml 12,50% Vín tríó ehf 1.991 kr.  
Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, þurrkandi tannín. Berjablámi, lyng, jörð, blóðberg.

## JINDALEE SHIRAZ

RAUÐVÍN ÁSTRALÍA   
09205 750 ml 14,50% Vín tríó ehf 1.689 kr.  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, milt, lítil tannín. Sælgætiskennur ávöxtur, dökk ber, plóma, brómber.

# Blómkál, blómkál, blómkál

Fyrir 6 manns

## Brennt blómkálsmauk

200 g blómkál  
30 g smjör  
60 g rjómi  
Salt  
Nýkreistur sítrónusafi

**Aðferð:** *Bræðið smjórið í potti. Saxið blómkálið og steikið það í smjörinu við vægan hita uns það verður mjúkt og fær gullinn lit. Maukið í blandara ásamt rjómanum og smakkið til með ögn af sítrónusafa og salti.*

## Flauelsmjúk blómkálssúpa

200 g blómkál  
2 dl rjómi  
2 dl mjólk  
Salt  
Nýkreistur sítrónusafi

**Aðferð:** *Saxið blómkálið og setjið það í pott ásamt mjólkinni og rjómanum. Sjóðið rólega þar til blómkálið verður mjúkt. Maukið í blandara uns blandan verður flauelsmjúk. Smakkið til með salti og sítrónusafa.*

## Steikt blómkál


6 fallegir blómkálstoppar  
60 g smjör  
Salt  
Skessujurt (hægt er að nota aðrar jurtir, t.d. dill, steinselju eða hvönn)  
Nýmulinn svartur pipar

**Aðferð:** *Setjið blómkálið í sjóðandi vatn og sjóðið í 2 mín. Látið renna af því í sigti og þerrið dálítið. Steikið varlega í smjörinu og kryddið með salti, pipar og saxaðri skessujurt.*


## FRAMREIÐSLA

Setjið eina fulla skeið af brennda maukinu í litla skál, hellið dálítili súpu yfir og leggið svo varlega steiktan blómkálstopp efst. Fallegt er að hella nokkrum dropum af repjuolíu (eða annarri góðri olíu) í hring ofan á, bæði til skrauts og yndisauka.


## FRANCIS COPPOLA DIAMOND MERLOT

RAUÐVÍN BANDARÍKIN   
05619 750 ml 13,50% Þórshamar ehf **3.225 kr.**  
Dökkubínrautt. Þétt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þurrkandi tannín. Dökkur ávöxtur, berjahrat, mentól, eik.


## BERINGER STONE CELLARS ZINFANDEL

RAUÐVÍN BANDARÍKIN   
03966 750 ml 14,00% Ölgerðin Egill Skallagrímss **1.949 kr.**  
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Rauð ber, vanilla, eik, laufkrydd.


## CASTILLO DE MOLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE   
05939 750 ml 14,00% Ölgerðin Egill Skallagrímss **1.989 kr.**  
Dökkkirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannín. Sætur berjablámi, vanilla, eik, eucalyptus.

## MONTALTO ORGANIC NERO D'AVOLA

RAUÐVÍN ÍTALÍA   
12571 750 ml 14,00% Ölgerðin Egill Skallagrímss **1.698 kr.**  
Fjólurautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þroskuð tannín. Sætkenndur rauður berjamassi, lyngtónar.

## MATEUS

RÓSAVÍN PORTÚGAL   
00454 750 ml 11,00% Karl K Karlsson hf **1.399 kr.**  
Ljósjarðarberjarautt. Frekar létt, hálfþurrt með mildri sýru og kolsýrubiti. Léttur jarðarberja- og melónukeimur.



## Smáréttir

Smáréttir henta vel við ýmis tækifæri, jafnt fyrir litla sem stóra gestahópa. Í fjölmönnum samkvæmum þar sem ekki er setið við uppdekkað borð er kjörið að bjóða upp á smárétti og sömuleiðis þegar fáum vinum er boðið heim. Með smáréttum eða fingrafæði er oft teft fram mjög fjölbreyttum bragðtegundum svo yfirleitt er nánast ómögulegt að velja vín sem passar vel með öllum réttum sem í boði eru. Lausnin felst í því að bjóða upp á vín sem getur fallið sem flestum í geð. Í minni hópum og meðal vina er oft vitað um vínsmekk gestanna og þá er besta lausnin að velja vín í samræmi við þeirra smekk.

Í þessum bæklingi er að finna fimm uppskriftir að smáréttum frá Gunnari Karli Gíslasyni, yfirmatreiðslumanni DILLS, ásamt tillögum að víni sem passar með ýmsum smáréttum. Einnig bendum við á leitarvélina á [vinbudin.is](http://vinbudin.is) en með henni má á auðveldan hátt finna vín sem hentar með smáréttum. Farið er í vöruleit og hakað við matartáknið 🍷.



Verð í bæklingi gildir frá 1.-30. sept. 2009  
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur  
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin  
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal  
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir

Hönnun: ENNEMM / NM38829  
Höfundur uppskrifta: Gunnar Karl Gíslason  
yfirmatreiðslumaður DILLS  
Ljósmyndir: Kristján Maack  
Prentun: Prentmet