

 VÍNBUÐIN

SUMAR VEISLA

LÉTTIR RÉTTIR



SUMAR OG SÓL

Í þessum bæklingi er að finna sex uppskriftir af léttum sumarréttum frá veitingastaðnum UNO þar sem lögð er áhersla á ferskt, árstíðarbundið hráefni og ósvikið bragð. Yfirmatreiðslumaðurinn á UNO er Eyþór Mar Halldórsson sem áður var yfirmatreiðslumaður á Carpe Diem og Íslenska barnum. Bæklingurinn geymir einnig tillögur að víni með réttunum.



VÍNBUÐIN

Verð í bæklingi gildir í júní 2011
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir
Höfundur uppskrifta: Eyþór Mar Halldórsson
Ljósmyndir: Kristján Maack
Stílisti: Valdís Guðmundsdóttir
Hönnun: ENNEMM / NM46618
Prentun: Prentmet

VÍN SEM HENTAR Í SUMARVEISLUNA

FORDRYKKIR

CRISTALINO JAUME SERRA BRUT

FREYDIVÍN	SPÁNN		! 🚗 🌞 🍷	
05478	750	11,50%	HOB-vín ehf	1.299

Létt fylling, þurr, ferskt, ávöxtur, sitrus, epli.

DON LUCIANO MOSCATO

FREYDIVÍN	SPÁNN		! 🚗 🌞 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
17530	750	7%	HOB-vín ehf	899

Létt fylling, hálfætt, sýruríkt. Vínber, rúsinur, greip.

SANTERO ASTI

FREYDIVÍN	ÍTALÍA		! 🚗 🌞 🍷 🍷 🍷	
07496	750	7,50%	Rolf Johansen & Co ehf	1.250

Fölgult, létt fylling, sætt, fersk sýra. Appelsína, ferskja, rósir.

LOUIS DE GRENELLE BRUT CREMANT DE LOIRE

FREYDIVÍN	FRAKKLAND		! 🚗 🌞 🍷 🍷 🍷	
18074	750	12%	Vínekran Bourgogne ehf	2.990

Fölgult. Létt freyðing, þurr, sýruríkt. Epli, sitrus. Ungt.

SCHMITT SÖHNE LIEBFRAUMILCH

HVÍTVÍN	ÞÝSKALAND		! 🚗 🌞 🍷 🍷	
17354	3000	9,50%	Elgur ehf	3.898

Létt fylling, hálfætt, ferskt. Ljós ávöxtur, blóm.

FISKRÉTTIR

VINA MAIPO BRUT CHARDONNAY-RIESLING-CHENIN BLANC

FREYDIVÍN	CHILE		! 🚗 🌞 🍷 🍷 🍷	
18702	750	12%	Karl K. Karlsson ehf	1.690

Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Sítrus, epli, steinefni.

MONTES CHARDONNAY RESERVE

HVÍTVÍN	CHILE		! 🚗 🌞 🍷 🍷 🍷	
00390	750	13,50%	Globus hf	1.799

Meðalfylling, þurr, ferskt. Suðrænn ávöxtur, eik, vanilla.

KJÖTPLATTI

MEÐ ÓLÍFUM OG CHILI-SULTU

Chorizo
Lítill chorizo
Salami
Prosciutto
Mozzarella
Prima donna-ostur
Chili-sulta
Ítölsk steinselja til skrauts

UNO-ÓLÍFUR

50 g grænar ólífur, La española
50 g svartar ólífur
10 g basil
10 ml sólblómaolía
1 sítróna, skorin smátt
Svartur pipar
Salt
½ stk chili

Aðferð:

1. Raðið öllu fallega saman á platta
2. Setjið chili-sultuna á Prima donna-ostinn
3. Skreytið með ítalskri steinselju

Bragðbætt með sítrónuolíu

Aðferð:

1. Basil, sítróna og chili skorin niður
2. Öllu blandað saman
3. Látið bíða í kæli í sólarhring til að fá meira bragð í ólífurnar



GUNTRUM RIESLING

HVÍTVÍN ÞÝSKALAND

00414 750 8,50%



Globus hf

1.299

Létt fylling, hálfsett, sýruríkt. Sítrus, epli, steinefni.

DROSTDY-HOF STEEN

HVÍTVÍN SUÐUR-AFRÍKA

04860 3000 12,50%



Globus hf

4.998

Fölsítrónugult, létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera, epli, melóna.

PETER LEHMANN WILDCARD CHARDONNAY

HVÍTVÍN ÁSTRALÍA

05245 750 11,50%



Globus hf

1.599

Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, pera, epli, mjólkursýra.

TRIVENTO MIXTUS CHARDONNAY CHENIN

HVÍTVÍN ARGENTÍNA

10365 3000 12%



Globus hf

4.899

Sítrónugult, létt fylling, þurrt, fersk sýra. Suðrænir ávextir.

EMILIANA CHARDONNAY

HVÍTVÍN CHILE

17515 750 13,50%



Haugen-Gruppen ehf

1.699

Strárgult, létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Sítrus, mangó, melóna, pera.

SUNDANCE SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN CHILE

12290 750 13%



HOB-vín ehf

1.399

Fölgult. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt. Óþroskuð ber, laukur.

BOLLA PINOT GRIGIO

HVÍTVÍN ÍTALÍA

02207 750 12%



Karl K. Karlsson ehf

1.799

Fölgult. Létt, þurrt, mild sýra. Frískur ávöxtur.

TOMMASI SOAVE LE VOLPARE

HVÍTVÍN ÍTALÍA

02403 750 12%



Mekka Wines & Spirits hf

1.999

Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, melóna, pera, stjörnuávöxtur.

JACOB'S CREEK RIESLING

HVÍTVÍN ÁSTRALÍA

03413 750 12,00



Mekka Wines & Spirits hf

1.899

Létt fylling, þurrt, ferskt. Sítrus, Ljós ávöxtur, epli, grösugt, olía.

CHILI-SULTA


1 stk chili
200 g frosin rauð paprika
2 hvítlauksgeirar
80 g tómatar í dós
150 g sykur
25 ml hvítvínседик

Aðferð:


1. Setjið allt í pott og sjóðið í 30 mín
2. Maukið með töfrasprota




CONO SUR VIOGNIER

HVÍTVÍN CHILE  14187 750 13,50% Rolf Johansen & Co ehf 1.750
Sitrónugult. Létt fylling, þurrt, ferskt. Epli, perur, ananas, grösugt, kryddað.


HVÍTVÍN TOSCANA IGT BIANCO

HVÍTVÍN ÍTALÍA  14290 3000 12% Vín og matur ehf 5.390
Létt fylling, þurrt, ferskt. Sítrus, epli, Ljós ávöxtur.


DOMAINE LA MORINIÈRE CHARDONNAY

HVÍTVÍN FRAKKLAND  17674 750 12% Vínékran Bourgogne ehf 1.999
Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Melóna, stjörnuávöxtur.


MASI MODELLO DELLE VENEZIE

HVÍTVÍN ÍTALÍA  07994 750 12% Ölgerðin Egill Skallagrímss 1.699
Létt fylling, þurrt, ferskt. Sítrus, Ljós ávöxtur, grösugt.


ARS VITIS RIESLING

HVÍTVÍN ÞÝSKALAND  07836 750 8,5% Bakkus ehf 1.549
Létt fylling, hálfþurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, epli, greip.


TRIVENTO COLECCION NCAS SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN ARGENTÍNA  18426 750 13,5% Globus hf 2.199
Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Rífs, sítrus, krydd.


LAMBERTI SANTEPIETRE PINOT GRIGIO

HVÍTVÍN ÍTALÍA  10413 750 12,5% Haugen-Gruppen ehf 1.799
Fölgult, létt fylling, þurrt, fersk sýra. Epli, pera, melóna.

AOTEAROA SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN NÝJA SJÁLAND  18020 3000 12,5% HOB-vín ehf 5.299
Fölsitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, greip, sólberjalauf.

PASCAL BOUCHARD PETIT CHABLIS BLANCS CAILLOUX

HVÍTVÍN FRAKKLAND  18695 750 12,5% Karl K. Karlsson ehf 2.590
Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, epli, steinefni

BRUSCHETTA

MEÐ MOZZARELLU OG TÓMÖTUM

Ólífuoía

1 hvítlauksgeiri
1 stk ferskur mozzarella
Ítölsk steinselja til skrauts

Aðferð:

1. Grillið brauðið
2. Penslið með ólífuoíu
3. Nuddið hvítlauksgeiranum við brauðið
4. Setjið „tómataklassík“ ofan á brauðið
5. Skerið mozzarella í fallega bita og raðið ofan á
6. Skreytið með steinseljuni

CIABATTA-BRAUÐ

11 g þurrger
18 g salt
250 ml volgt vatn
500 g hveiti
35 g olía

Aðferð:


1. Hveitinu, þurrgerinu og saltinu er hrært saman
2. Því næst er vatninu og olíunni hellt í mjörri bunu saman við blönduna og hnoðað þar til deigið hefur fengið slétta áferð
3. Þá er það látið hefa sig í 30 mínútur
4. Síðan er deigið mótað í lengjur og látið hefa sig aftur í um 30 mínútur
5. Loks er það bakað á 220 °C í um 13 mínútur eða þar til það er orðið gullinbrúnt

BERNARD DEFAIX PETIT CHABLIS

HVÍTVÍN FRAKKLAND  18549 750 12,5% Rolf Johansen & Co ehf 2.390

Fölsitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Mildur ávöxtur, sítrus, epli, steinefni.

PACIC RIM RIESLING

HVÍTVÍN BANDARÍKIN  17997 750 11,7% Vín Trío ehf 1.890

Fölgult, létt fylling, hálfþurrt, sýruríkt. Epli, sítrus, brenndur sykur, steinefni.

KIENTZ PINOT GRIS

HVÍTVÍN FRAKKLAND  17842 750 13,5% Vínkran Bourgogne ehf 2.599


Ljós meðalfylling, hálfþurrt, milt. Suðrænn ávöxtur, ferskja, sveppir.

FRANCOIS D'ALLAINES POUILLY-FUISSE

HVÍTVÍN FRAKKLAND  18134 750 12,5% Vínkran Bourgogne ehf 3.599

Sitrónugult. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt. Sítrus, hunang, ger, eik.

MARQUES DE RISCAL

HVÍTVÍN SPÁNN  03709 750 12,5% Bakkus ehf 1.999

Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, blóm, krydd.

PATRIARCHE CHARDONNAY

HVÍTVÍN FRAKKLAND  13571 375 12,5% Elgur ehf 1.288

Meðalfylling, þurrt, mild sýra. Létt tunna, ávöxtur. Fínlegt.


MUSCADET SEVRE ET MAINE SELECTION VIELLES VIGNES

HVÍTVÍN FRAKKLAND  13593 750 12% Vínkran Bourgogne ehf 2.199

Létt fylling, þurrt, ferskt. Ljós ávöxtur, sítrus, steinefni.

LJÓST KJÖT

LAS MORAS RESERVE CHARDONNAY

HVÍTVÍN ARGENTÍNA  12593 750 13,5% Vínfell hf 2.289

Sitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, ananas, pera, eik, vanilla.

TÓMATAKLASSÍK

500 g tómatar

25 g basil

Hvítlaukur eftir smekk

Aðferð:

1. Skerið tómata í tvennt, saxið hvítlaukinn og bakið í um 10 mínútur á 180°C
2. Takið hýðið af tómötunum
3. Saxið basilið og blandið öllu saman
4. Skerið tómata í grófa teninga
5. Kryddið með salti og pipar
6. Munið eftir að sigta vökvann frá. Hægt er að nota vökvann í tómatásúpu



MAMMA PICCINI BIANCO DI TOSCANA

HVÍTVÍN ÍTALÍA

18689

750

12%



Ölgerðin Egill Skallagrímss

1.479

Sitrónugult. Létt fylling, þurrt, ferskt. Ljós ávöxtur, sítrus, steinefni.

BAN CHIANTI

RAUÐVÍN ÍTALÍA

05073

750

12,5%



Bakkus ehf

1.999

Rúbínrautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Dökk ber, kirsuber, vanilla, eik, lyng.

ANDES CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE

17973

3000

13,5%



Bakkus ehf

4.998

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Kirsuber, vanilla, sólber.

LA GRANDE CHAPELLE MERLOT-CABERNET

RAUÐVÍN FRAKKLAND

18249

750

13%



Bakkus ehf

1.699

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauður berjakjarni, lyng.

MARQUES DE RISCAL VINA COLLADA

RAUÐVÍN SPÁNN

18478

750

13%



Bakkus ehf

1.899

Rúbínrautt, létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, vanilla, eik, lyng.

DROSTDY-HOF CAPE RED

RAUÐVÍN SUÐUR-AFRÍKA

04861

3000

13,5%



Globus hf

5.299

Fjólurautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Dökk og rauð ber, jörð, tóbak.

TRIVENTO MIXTUS SHIRAZ MALBEC

RAUÐVÍN ARGENTÍNA

10364

3000

12,5%



Globus hf

4.899

Rúbínrautt. Mjúk fylling, sætuvottur, fersk sýra, lítil tannín. Rauður ávöxtur, plómur, hýði.

PATA NEGRA RESERVA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN SPÁNN

14782

750

12,5%



Globus hf

1.399

Rúbínrautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, jörð.

ADOBE SYRAH RESERVA

Rauðvín Chile

10911

750

14,5%



Haugen-Gruppen ehf

1.999

Dökkkirsuberjarautt, mjúk meðalfylling, þurrt, miðlungstannín. Dökkur skógarberjamassi, kryddað.

PANNACOTTA

ÚR HVÍTU SÚKKULAÐI OG SKYRI

500 g rjómi
200 g skyr
200 g mjólk
1 stk. vanillustöng
200 g sykur
4 stk matarlímsblöð
100 g hvítt súkkulaði
1 stk lime
1 stk hafrakex


Aðferð:

1. Setjið mjólkina og rjóma í pott ásamt sykrinum
2. Skerið vanillustöngina eftir endilöngu og skafið innan úr henni og bætið henni við blönduna (ásamt því sem þið skafið innan úr)
3. Matarlímsblöðin eru sett í vatn og látn linast


4. Þegar blandan er byrjuð að sjóða skal taka hana til hliðar og bæta matarlímsblöðunum ásamt hvíta súkkulaðinu við og hræra þangað til súkkulaðið er bráðnað
5. Takið vanillustöngina upp úr og hrærið skyrinu saman við blönduna
6. Hellið í falleg form og látið kólna í 6 tíma
7. Brjótið hafrakex yfir
8. Raspið lime-börk og hvítt súkkulaði yfir formið áður en borið er fram




RAMON ROQUETA TEMPRANILLO-CABERNET RESERVA

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

FUNKY LLAMA SHIRAZ

RAUÐVÍN ARGENTÍNA  10725 750 13% HOB-vín ehf **1.399**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Dökk ber, hrat, krydd.

SUNDANCE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE  12288 750 13% HOB-vín ehf **1.399**
Fjólurautt. Létt fylling, þurrt, mild sýra, lítil tannín. Rauð ber, sólber, plóma.

VINA MAIPO CABERNET S. MERLOT

RAUÐVÍN CHILE  07251 750 12,5% Karl K. Karlsson ehf **1.359**
Fjólurautt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Rauð ber, blóm, lyng.


CAMPO VIEJO RESERVA

RAUÐVÍN SPÁNN  00135 750 13,5% Mekka Wines & Spirits hf **2.399**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, krydd, eik.

LA HABANERA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN SPÁNN  09940 3000 12,5% Mekka Wines & Spirits hf **5.499**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt og ferskt með lítil tannín, léttá eikartóna og kryddaðan rauðan ávöxt.

CONCHA Y TORO CARMENERE CABERNET SAUVIGNON RESERVA

RAUÐVÍN CHILE  12265 3000 13% Mekka Wines & Spirits hf **5.999**
Rúbinrautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sólber, hindber, vanilla, mintá.

CANEPA CLASSICO CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE  17284 2000 11,5% Podium Imports ehf **3.998**
Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Sólber, bláber, vanilla, eik, mintá.

CONO SUR PINOT NOIR

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



KJÖTPLATTI



BRUSCHETTA



LINGUINE



FUSILLI



HUMARSALAT



PANNACOTTA

LAMADORO PRIMITIVO NEGROAMARO

RAUÐVÍN ÍTALÍA



17285 750 12%

Rolf Johansen & Co ehf

1.550

Rúbínrautt. Létt fylling, þurrt, mild sýra, lítil tannín. Dökkur ávöxtur, krækiber, lyng.

LAMADORO PRIMITIVO

RAUÐVÍN ÍTALÍA



17912 5000 12%

Rolf Johansen & Co ehf

8.350

Kirsuberjarautt, þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Blómlegt, kirsuber, ávaxtaríkt.

FAUSTINO VII

RAUÐVÍN SPÁNN



06437 750 13%

Vífilfell hf

1.899

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Rauð ber, kryddjurtir, vanilla, eik.

INTIS MALBEC

RAUÐVÍN ARGENTÍNA



12280 750 12,5%

Vífilfell hf

1.395

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, lítil tannín. Jarðarber.

VISTAMAR CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE



17253 3000 13,5%

Vífilfell hf

5.590

Dökkrúbínrautt, meðalfylling, sætuvottur, ferskt, miðlungsstemma. Berjablámi, vanilla.

GATO NEGRO CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE



03252 750 12%

Ölgerðin Egill Skallagrímss

1.350

Fjólurautt. Létt meðalfylling, þurrt, milt. Sætur ávöxtur, dökk ber.

GATO NEGRO CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN CHILE



04778 3000 12%

Ölgerðin Egill Skallagrímss

4.998

Rúbínrautt, létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Berjablámi, lyng.

MASI MODELLO DELLE VENEZIE

RAUÐVÍN ÍTALÍA



07995 750 12%

Ölgerðin Egill Skallagrímss

1.699

Rúbínrautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Blá ber, kirsuber, tóbak.

PICCANTI ROSSO DI TOSCANA

RAUÐVÍN ÍTALÍA



12578 3000 13%

Ölgerðin Egill Skallagrímss

5.790

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Kirsuber, lyng, jarðartónar.

LINGUINE

MEÐ HUMRI OG RISARÆKJU

300 g humar
200 g pilluð risarækja
260 g ferskt linguine
20 g rucola

Aðferð:

1. Linguini er soðið í saltvatni eins lengi og stendur á pakkanum
2. Humarinn er steiktur á pönnu ásamt risarækjunni
3. Sósunni er hellt yfir og látið malla í 2 mínútur
4. Þegar pastað er klárt skal bæta því við
5. Loks er rucolanu bætt við og öllu hrært vel saman

SÓSA

200 g tómatar í dós
1 stk chili
1 stk laukur
1 stk paprika

Aðferð:

1. Pillið humarinn
2. Steikið skelina á pönnu
3. Saxið chili, lauk og papriku og setjið á pönnuna
4. Næst hellið þið tómtunum yfir
5. Þetta er soðið í 20 mínútur
6. Gott er að fylgjast með og bæta vatni við sósuna ef þörf er á
7. Skelin veidd upp úr
8. Smakkað til með humarkrafti, salti og pipar



MAMMA PICCINI ROSSO DI TOSCANA

RAUÐVÍN ÍTALÍA



14297 750 13% Ölgerðin Egill Skallagrímss 1.490

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungstannin. Skógarber, lyng, vanilla.

LENOTTI VALPOLICELLA CLASSICO

RAUÐVÍN ÍTALÍA



18383 750 12,5% Alvin Nordic Associates ehf 2.257

Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Skógarber, laufkrydd.

CELLAR ROAD CABERNET SAUVIGNON MERLOT

RAUÐVÍN SUBUR-AFRÍKA



18347 750 14% AMKA Ísland ehf 1.499

Kirsuberjarautt, létt meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítil tannin. Rauð ber, tóbak, jörð, eik.

LES MANOIRS CARLEMAGNE CUVÉE PRESTIGE

RAUÐVÍN FRAKKLAND



18352 750 12% AMKA Ísland ehf 1.398

Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Rauð ber, laufkrydd.

TENUTA SANT'ANTONIO NANFRE VALPOLICELLA

RAUÐVÍN ÍTALÍA



09193 750 12,5% Globus hf 1.999

Létt fylling, þurr, ferskt. Rauð og dökk ber, laufkrydd.

MONTROUGE COTES DU RHONE VILLAGES

RAUÐVÍN FRAKKLAND



18409 750 14% Globus hf 1.999

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, fersk sýra, mikil þroskuð tannin. Rauð ber, rabarbari, kirsuber, hindber, krydd.

RAPITALA NERO D'AVOLA

RAUÐVÍN ÍTALÍA



03355 750 13% Haugen-Gruppen ehf 1.899

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítil tannin. Sætkenndur skógarberjakeimur.

AMOR VINI MERLOT

RAUÐVÍN ÍTALÍA



18014 750 13% HOB-vín ehf 1.399

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurr, fersk sýra, mild tannin. Rauð ber, lauftónar.

CIELO PINOT NOIR

RAUÐVÍN ÍTALÍA



17873 750 12% Létt og gott - Löggh ehf 1.496

Létt fylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Kirsuber, hindber, grösugt.

FUSILLI

MEÐ KJÚKLINGI OG RUCOLA-PESTÓ

280 g kjúklingalundir
5 stk sveppir
½ rauðlaukur
½ chili
260 g ferskt fusilli

RUCOLA-PESTÓ

100 g rucola
2 hvítlauksgeirar
40 g basil
40 g furuhnetur
100 ml sólblómaolía
50 g parmesan

Aðferð:

1. Pastað er soðið í þann tíma sem tilgreindur er á pakkanum
2. Kjúklingurinn er steiktur á pönnu
3. Því næst eru sveppirnir saxaðir ásamt rauðlauk og chili og bætt á pönnuna
4. Þegar pastað er klárt er því hellt út á sveppina
5. Rucola-pestó er sett á pönnuna eftir smekk og öllu hrært saman
6. Stráíð parmesan yfir diskinn

Aðferð: Setjið allt saman í matvinnsluvél og smakið til með salti.



FASOLI GINO LA CORTE DEL POZZO VALPOLICELLA

RAUÐVÍN ÍTALÍA 10381 750 14,5% Vínifell hf 2.990

Létt meðalfylling, þurr, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, kirsuber, lauf.

LINI 910 LAMBRUSCO SCURO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 11326 750 11% Vín og matur ehf 2.295

Kirsuberjarautt. Létt fylling, þurr, fersk sýra, lítil tannín. Dökk ber, hýði, rætur. Létt freyðing.

JAM JAR SWEET SHIRAZ

RAUÐVÍN SUÐUR-AFRÍKA 18434 750 12,5% Vín Trío ehf 1.889

Rúbínarautt, létt fylling, sætt, ferskt, mjúk tannín. Rauð ber, saft, létt krydd og jörð.

CARLO ROSSI CALIFORNIA ROSE

RÓSAVÍN BANDARÍKIN 06707 1500 8,5% Globus hf 1.899

Meðalfylling, hálfætt og milt með mildum jarðarberjatönum og léttu kolsýrubiti.

FAUSTINO VII

RÓSAVÍN SPÁNN 18516 750 13% Vínifell hf 1.690

Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Rauður ávöxtur, kirsuber, jarðarber.

HUBERT SANDHOFER ROSANDO

RÓSAVÍN AUSTURRÍKI 11262 750 12,5% Vín og matur ehf 2.689

Létt fylling, þurr, ferskt. Hindber, jarðarber, kirsuber.

LAMB OG NAUT

LAN CRIANZA

RAUÐVÍN SPÁNN 03753 750 13,5% AMKA Ísland ehf 1.999

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannín. Rauð ber, sveit, vanilla, eik.

GUEL BENZU AZUL

RAUÐVÍN SPÁNN 07747 750 14,5% Ber ehf 2.365

Dökkkirsuberjarautt. Mikil fylling, þurr, ferskt, miðlungstannín. Dökk og rauð ber, jörð, eik, lakkrís.

HUMARSALAT

MEÐ MANGÓDRESSINGU

Romaine-salat
Rucola-salat
100 g af humri á mann
Hvítlaukssmjör
Kirsuberjatómatar
Kantalópa
Mangó
Paprika
Rauðlaukur
Svört sesamfræ
Örlítið japanskt soja
Ítölsk steinselja til að skreyta
Radísa, skorin í þunnar sneiðar

Aðferð:

1. Rífið og skolið salatið
2. Grillið eða bakið humarinn með hvítlaukssmjöri
3. Skerið niður tómatana, kantalópuna, rauðlaukinn, paprikuna og mangóið
4. Blandið mangódressingunni við
5. Ristið sesamfræin og hellið sojasósunni yfir
6. Raðið humrinum fallega ofan á
7. Stráðið sesamfræjunum yfir og skreytið með steinseljuni



CASILLERO DEL DIABLO SHIRAZ RESERVA

RAUÐVÍN CHILE 
04301 750 13,5% Mekka Wines & Spirits hf **1.799**
Dökkrúbínrautt, mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, plóma, vanilla, minta.

CONCHA Y TORO CARMENERE CABERNET SAUVIGNON RESERVA

RAUÐVÍN CHILE 
12265 3000 13,00 Mekka Wines & Spirits hf **5.999**
Rúbínrautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannín. Sólbær, hindber, vanilla, minta.


ROBERTSON WINERY CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN SUBUR-AFRÍKA 
07607 3000 13,5% Vífilfell hf **5.990**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Skógarber, vanilla.

KASAURA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 
14742 750 12,5% Vín Trío ehf **1.699**
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Lyng, rauður ávöxtur, laufkrydd, kirsuber.


BARONCINI NOBILE DI MONTEPULCIANO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 
12764 750 13% Winepassion ehf **2.048**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Skógarber, laufkrydd, jörð, blóm.


SARTORI VALPOLICELLA RIPASSO

RAUÐVÍN ÍTALÍA 
18348 750 13,5% AMKA Ísland ehf **1.899**
Dökkið kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Skógarber, lyng, krydd, jörð.


SNOQUALMIE MERLOT

RAUÐVÍN BANDARÍKIN 
03356 750 13,5% Ber ehf **2.685**
Rúbínrautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Sætkennd rauð ber, vanilla, eik, jörð.

TRIVENTO COLECCION MALBEC

RAUÐVÍN ARGENTÍNA 
18425 750 14% Globus hf **2.298**
Dökkrúbínrautt, mjúk fylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, plóma, jörð, krydd, eik.

JACOB'S CREEK THREE VINES SHIRAZ CABERNET TEMP

RAUÐVÍN ÁSTRALÍA 
12725 750 12,5% Mekka Wines & Spirits hf **2.299**
Rúbínrautt, mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, lítil tannín. Dökk ber, minta, krydd, brómber, lakkrís.

MANGÓDRESSING

100 g mangó
75 g lime-safi
175 g olía

Aðferð:

1. Setjið mangó og lime-safa í matvinnsluvél og maukið
2. Blandið oliunni varlega saman við meðan matvinnsluvélin gengur



CHATEAU BOIS PERTUIS

RAUÐVÍN FRAKKLAND

17835 750 12,5%



Mekka Wines & Spirits hf

1.999

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð og dökk ber, lyng, jörð, tóbak, blóm.

BODEGAS PORTIA EBEIA

RAUÐVÍN SPÁNN

18489 750 13%



Podium Imports ehf

1.990

Rúbráutt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Skógarber, barkarkrydd, eik.

ANDRE LURTON CHATEAU GOUMIN

RAUÐVÍN FRAKKLAND

18285 750 12,5%



Rolf Johansen & Co ehf

1.750

Rúbráutt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, lítil tannín. Berjaríkt, rauð ber, létt eik.

VECCHIA CANTINA NOBILE DI MONTEPULCIANO

RAUÐVÍN ÍTALÍA

18209 750 13,5%



Winepassion ehf

2.298

Dökkirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, kirsuber, lyng, eik.

HECULA MONASTRELL

RAUÐVÍN SPÁNN

08593 750 14%



Ber ehf

1.999

Dökkirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungstannín. Skógarber, lyng, steinefni, laufkrydd, eik.

LUIGI BOSCA PINOT NOIR RESERVA

RAUÐVÍN ARGENTÍNA

09074 750 13,5%



Létt og gott - Lögg ehf

2.799

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannín. Dökk skógarber, hindber, laufkrydd, jörð, eik.

MESSIAS RESERVA

RAUÐVÍN PORTÚGAL

14149 750 12,5%



Létt og gott - Lögg ehf

1.916

Dökkúrúbráutt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, lyng, krydd.

MAS DE GOURGONNIER LES BAUX DE PROVENCE

RAUÐVÍN FRAKKLAND

09836 750 12,5%



Vín og matur ehf

2.990

Dökkfjólurautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mikil tannín. Berjaríkt, hratkennt, kryddað, laufkennt. Ungt.