

# SUÐUR- AFRÍKA

MATUR OG VÍN

Girnilegir grillréttir og vínin með



# Í JÚNÍ OG JÚLÍ VERÐA SUÐUR-AFRÍSK VÍN Í HÁVEGUM HÖFÐ Í VÍNBÚÐUNUM

SUÐUR-AFRÍKA FRAMLEIÐIR UM 4% AF VÍNI HEIMSINS OG ER ÁTTUNDA STÆRSTA VÍNFRAMLEIÐSLULANDIÐ Í DAG, ENDA RÍKJA ÞAR KJÖRSKILYRÐI TIL VÍNRAEKTUNAR. VÍNGERÐIN ER BLÓMLEG, METNAÐARFULL OG FJÖLBREYTT, OG SPANNAR BÆÐI RAUTT OG HVÍTT, EINNARÞRÚGUVÍN JAFNT SEM BLÖNDUVÍN, OG SÍÐAST EN EKKI SÍST ÝMIS GÓMSÆT ÁBÆTISVÍN.

Í ÞESSUM BÆKLINGI ER AÐ FINNA UPPSKRIFTIR AÐ SEX GIRNILEGUM RÉTTUM ÁSAMT LISTA YFIR SUÐUR-AFRÍSK VÍN SEM KJÖRIÐ ER AÐ NJÓTA MEÐ. VERÐI ÞÉR AÐ GÓÐU!

Uppskriftirnar eru í boði **Ara Sylvain Posocco**, yfirmatreiðslumanns á **Nauthól**, og samstarfsfólks hans. Ari Sylvain hefur unnið á Nauthól frá árinu 2011 en hann lærði í Óðinsvéum og hefur unnið á stöðum á borð við Umami í Kaupmannahöfn.

Matreiðslumenn Nauthóls leggja áherslu á að velja ferskt, fjölbreytt og vandað hráefni og er allur matur lagaður frá grunni. Gestir Nauthóls njóta veitinganna í dásamlegu umhverfi veitingastaðarins í nágrenni við helstu útivistarperlur höfuðborgarsvæðisins, Nauthólsvík og Öskjuhlíð.



Verð í bæklingi gildir í júní 2014  
Birt með fyrirvara um prentvillur  
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin  
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal  
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir  
Hönnun: ENNEMM / NM62824

Ljósmyndir: Kristján Maack  
Stílisti: Valdís Guðmundsdóttir  
Borðbúnaður: Kokka, Heimili & hugmyndir og Magnolia-Design  
Prentun: Prentmet



FYRIR  
4

# SUMARLEGT SALAT

## MEÐ GRILLUÐUM LAMBALUNDUM OG KALDRI JÓGÚRTDRESSINGU

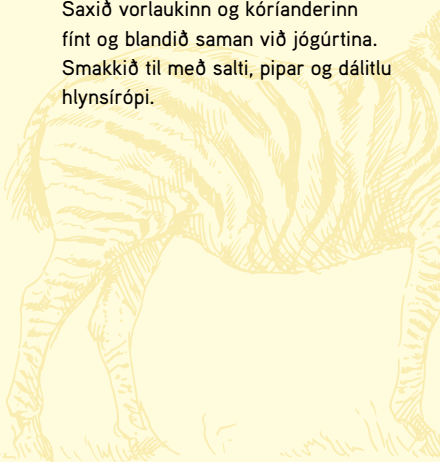
2 pokar salatblanda  
1 tsk. sérriedik eða balsamedik  
3 tsk. repjuolía  
2 rauðar paprikur  
2 rauðlaukar  
1 mangó  
1 kg lambalundir

Setjið salatið í skál með ediki og olíu og blandið saman þar til salatið hefur fengið fallegan gljáa. Skerið paprikuna og rauðlaukinn í bita og grillið þar til mjúkt í gegn. Skerið mangó í bita og setjið í skál ásamt paprikunni og rauðlauknum. Grillið lambalundir í um það bil 2-3 mín. á hvorri hlið og látið síðan hvíla í 10 mín. Blandið saman í skál salati, mangó, papriku og rauðlauk. Skerið lambalundir í fallega bita og leggið ofan á og dreypið loks jógúrt dressingunni yfir allt.

### JÓGÚRTDRESSING

8 stk. vorlaukar  
1 búnt kóríander  
2 dósir hrein jógúrt  
1-2 tsk. hlynsíróp  
Salt og pipar

Saxið vorlaukinn og kóríanderinn fínt og blandið saman við jógúrtina. Smakkið til með salti, pipar og dálitlu hlynsírópi.







FYRIR  
4

# GRILLUÐ NAUTARIBEYE-STEIK MEÐ TRUFFLUMAJÓNESI

## TRUFFLUMAJÓNES

2 eggjarauður  
1 tsk. dijon-sinnep  
3 tsk. hvítvínshedik  
350 ml Canola olía  
25 ml truffluolía  
Salt og pipar

Byrjið á því að hræra saman majónesið: Eggjarauður, edik og sinnep sett í skál og hrært þangað til eggjarauðurnar eru orðnar froðukenndar. Olíunum hellt hægt og rólega saman við og hrært stöðugt í á meðan. Smakkið til með salti og pipar.

## GRILLOLÍA

60 g tómatauk  
2 hvítlauksrif  
100 ml Canola olía  
1 stk. stjörnuanis

Setjið tómatauk, stjörnuanis, hvítlauk og Canola-olíu í matvinnsluvél og maukið saman.

## RIBEYE-STEIKUR

4 x 220 g Ribeye-steikur  
½ kg smákartöflur  
1 kúrbítur  
2 stk. steinseljurót

Grillið steikurnar í 5-6 mín. á hvorri hlið og penslið vel með grillolíunni á báðum hliðum. Saltið og piprið eftir smekk. Smákartöflurnar eru skornar í tvennt og settar á grillið. Snúið reglulega þangað til að þær eru fullleddaðar. Skerið kúrbít í fallegar sneiðar og grillið í 3-4 mín. á hvorri hlið. Smyrjið grillolíu á báðar hliðar. Skerið steinseljurót í fernt og grillið þar til hún er mjúk í gegn.



FYRIR  
4

# RISARÆKJUR OG HUMAR Á SPJÓTI

## MEÐ PAPRIKUSULTU OG SÍTRÓNUSMJÖRI

600 g risarækjur  
600 g humarhalar  
3 tsk. Sambal oelec\*  
4 msk. olía  
1 grasker (Butternut Squash)

Hrærið saman Sambal oelec og olíu. Látið risarækjurnar og humarinn liggja í leginum í u.þ.b. 1 klst. Skrælið graskerið og skerið í stóra bita. Setjið það síðan í álbakka á grillið og veltið reglulega þar til það er mjúkt í gegn. Þræðið risarækju og humar upp á spjót og grillið í 2-3 mín. á hvorri hlið.

### PAPRIKUSULTA

3 paprikur  
1 stk. laukur  
2 tsk. sérríedik  
2 tsk. olía  
Salt og pipar

Skerið papriku í bita og grillið í 2 mín. á hvorri hlið. Skerið síðan í þunnar ræmur og setjið í pott ásamt fínt sneiddum lauk, ediki og olíu. Látið malla við vægan hita þangað til laukurinn er orðinn mjúkur undir tönn. Smakkið til með salti og pipar.

### SÍTRÓNUSMJÖR

500 g íslenskt smjör  
3 sítrónur  
1 bunt steinselja  
Salt og pipar

Börkurinn er rifinn af sítrónunum og safinn kreistur úr þeim. Blandið öllu hráefni saman í matvinnsluvél og hrærið. Smakkið til með salti og pipar.

\*Chili-mauk sem fæst í matvöruverslunum en er einnig hægt að búa til sjálfur með því að mauka saman rauðan chili, salt og dálítið edik.



FYRIR  
4

# LAX Í RAUÐU KARRÍ

## MEÐ FENNÍKU, EPLUM, KARTÖFLUMAUKI OG CHILI-MAJÓNESI

1 kg laxaflak, bein- og hreisturhreinsað  
3 msk. rautt karrímauk  
2 dl salt  
2 dl sykur  
2 msk. karríduft  
2 msk. paprikuduft

Smyrjið laxaflakið með karrímauki. Blandið saman salti, sykri, karrídufti og paprikudufti og stráðið yfir laxinn. Látið liggja í u.þ.b. 1½ klst. Skerið síðan laxinn í fjögur jafnstór stykki. Laxinn er grillaður í 4-5 mín. á hvorri hlið og kryddaður með salti og pipar.

### FENNÍKA OG EPLI

2 fenníkur  
2 græn epli  
2 ts. serríedik  
2 ts. olía

Skertið fenníku og epli í þunna strimla og hrærið saman í skál með smávegis af ediki og olíu.

### KARTÖFLUMAUK

400 g kartöflur, smælt  
100 g spínat, ferskt  
100 g smjör  
Salt og pipar

Sjóðið kartöflur þar til þær eru mjúkar og hellið vatninu af. Skerið smjórið í bita og setjið ásamt spínatinu út í pottinn með kartöflunum. Sláið saman með gaffli þar til kartöflurnar eru hálfmaukaðar. Smakkið til með salti og pipar.

### CHILI-MAJÓNES

250 g japanskt majónes  
2 msk. Sambal oelec\*

Hrærið saman majónesi og Sambal oelec.

\*Chili-mauk sem fæst í matvöruverslunum en er einnig hægt að búa til sjálfur með því að mauka saman rauðan chili, salt og dálítið edik.





FYRIR  
4

# KRYDDLEGINN KJÚKLINGUR Á SPJÓTI MEÐ KALDRI SATAY-SÓSU

4 kjúklingabringur  
1 chili, smátt skorinn  
2 msk. engifer, rífið  
2 hvítlauksrif, pressuð  
2 msk. steinselja, söxuð  
3 msk. graslaukur, saxaður  
3 dl olía

Hrærið saman chili, engifer, hvítlauk, kryddjurtir og olíu. Skerið kjúklingabringu í 3-4 bita og látið marinerast í kryddolíunni í u.þ.b. 2-3 klst. Þræðið kjúklingabitana upp á spjót og grillið í 5-6 mín. á hvorri hlið eða þangað til að kjúklingurinn er orðinn eldaður í gegn.

## KÖLD SATAY-SÓSA

250 g hnetusmjör  
1 ts. hvítlaukur, fínt saxaður  
2 msk. sojasósa  
1 ts. engifer, rífið fínt  
1 ts. rauður chili, smátt skorinn  
½ dl salthnetur, smátt saxaðar  
2 dl sýrður rjómi, 18%  
3 msk. hvítvínседик  
50 ml vatn  
Salt og pipar  
Límónusafi

Setjið allt hráefnið í matvinnsluvél og maukið saman. Smakkið til með salti, pipar og límónusafa.



FYRIR  
4

# JARÐARBER OG RABBARBARI MEÐ SÚKKULAÐIMÚS

600 g rabbarbari  
200 g sykur  
2 öskjur jarðarber  
200 g hvítt súkkulaði

Skerið rabbarbara í bita, setjið í skál og blandið 200 g af sykri saman við. Setjið skálina yfir pott með sjóðandi vatni. Hrærið reglulega í blöndunni en passið að rabbarbarinn verði ekki að mauki. Sigtíð vökvann frá og hendið rabbarbaranum. Kælið vökvann. Skerið jarðarberin í bita. Skerið súkkulaðið í litla bita og setjið í ofnskúffu á smjörpappír. Bakið súkkulaðið við 160°C í 6-8 mín. eða þangað til það er orðið gyllt á litinn. Takið úr ofninum og kælið.

## SÚKKULAÐIMÚS

125 g sykur  
125 g rjómi  
125 g eggjarauður  
150 g súkkulaði  
250 ml rjómi

Sjóðið sykur og rjóma saman í potti. Hellið eggjarauðum út í pottinn og hrærið stöðugt í þangað til að 85°C hita er náð. Blandið súkkulaðinu saman við og hrærið áfram. Þeytið rjómann og bætið 1/3 af honum út í pottinn. Kælið blönduna í 15-20 mín. Blandið restinni af þeytta rjómanum varlega saman við. Kælið í 1-2 klst. Sprautið súkkulaðimúsinni á disk og dreifið jarðarberjunum yfir. Hellið síðan rabbarbaravökvanum yfir og dreifið að lokum bakaða súkkulaðinu yfir allt.



# VÍN FRÁ SUÐUR-AFRÍKU

## KRYDDLEGINN KJÚLINGUR Á SPJÓTI

### DROSTDY-HOF CHARDONNAY

*HVÍTVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
06415      750 ml      13,5%      Globus hf      **1.699**  
Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Suðrænir ávextir, pera, epli, létt eik.

### ROBERTSON WINERY CHARDONNAY

*HVÍTVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
05709      750 ml      13%      Víðifell hf      **1.999**  
Ljósitrónugult. Meðalfylling, mild sýra. Sítrus, epli, suðrænn ávöxtur.

### WOLFTRAP VIOGNIER CHENIN BLANC GRENACHE BLANC

*HVÍTVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
21036      750 ml      13,5%      Víðifell hf      **2.199**  
Ljósitrónugult. Meðalfylling, ósætt, mild sýra. Pera, melóna, vanilla, ferskja.

### DROSTDY-HOF SHIRAZ

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
12526      750 ml      13,5%      Globus hf      **1.799**  
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, mjúk miðlungstannín. Berjablámi, reyktir tónar.

### DROSTDY-HOF SHIRAZ MERLOT CAPE RED

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
07762      187 ml      13,5%      Globus hf      **499**  
Rúbínrautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Rauð ber, lauf, krydd, jörð.

### DROSTDY-HOF SHIRAZ MERLOT CAPE RED

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
08769      750 ml      13,5%      Globus hf      **1.599**  
Rúbínrautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, mild tannín. Rauð ber, jörð, vanilla, tóbak.

### NEDERBURG FOUNDATION SHIRAZ PINOTAGE

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
09653      750 ml      13,5%      Globus hf      **1.899**  
Rúbínrautt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Dökk ber, krydd, jörð.

### PLACE IN THE SUN SHIRAZ FAIRTRADE

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
20089      750 ml      13,5%      Globus hf      **1.899**  
Rúbínrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Rauður ávöxtur, tóbak, létt eik.

### THORNTREE MERLOT

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
11006      750 ml      14%      HOB-vín ehf      **1.699**  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Rauð ber, jörð, tóbak.

### THORNTREE SHIRAZ

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
11007      750 ml      14%      HOB-vín ehf      **1.699**  
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, mild tannín. Rauður ávöxtur, kirsuber, jörð, krydd.

### TWO OCEANS CABERNET SAUVIGNON MERLOT

*RAUÐVÍN*      🍷 🍷 🍷 🍷 🍷  
06411      750 ml      13,5%      Globus hf      **1.759**  
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Dökk og rauð ber, kirsuber, jörð.



SALAT MED GRILLUÐUM LAMBALUNDUM

ALTO ROUGE

RAUÐVÍN     10623 750 ml 14% Elgur ehf 2.999

Múrsteinsrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, mjúk tannín. Rauð ber, sveskjusulta, krydd, eik. Þroskað.

DROSTDY-HOF CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN     06414 750 ml 13,5% Globus hf 1.799

Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Kirsuber, sólber, jörð.

FOOTPRINT MERLOT PINOTAGE

RAUÐVÍN     20981 750 ml 14% Elgur ehf 1.799

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Rauð og dökk ber, jörð, tóbak.

PLACE IN THE SUN CABERNET SAUVIGNON FAIRTRADE

RAUÐVÍN     20088 750 ml 14% Globus hf 1.899

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Berjablámi, sólber, vanilla, eik, tóbak.

ROODEBERG

RAUÐVÍN     00219 750 ml 14% Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf 2.350

Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, mild sýra, þétt tannín. Sólbakaður ávöxtur, eik, jörð.

SIGNAL CANNON MERLOT

RAUÐVÍN     21156 750 ml 14% E.H. Einars ehf 1.996

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, jörð, vanilla eik.

THORNTREE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN     12674 750 ml 14% HOB-vín ehf 1.699

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Dökk ber, sólber, jörð, tóbak.

TUKULU FAIRTRADE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN     18644 750 ml 13,5% Elgur ehf 2.590

Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, jörð, tóbak, lyng, eik.

WOLFTRAP SYRAH MOURVEDRE VIOGNIER

RAUÐVÍN     21028 750 ml 14,5% Vífilfell hf 2.199

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, krydd, tóbak.

LAX Í RAUÐU KARRÍ

FLEUR DU CAP CHARDONNAY

HVÍTVÍN     06317 750 ml 13,5% Globus hf 1.999

Ljósitrónugult. Meðalfylling, ósætt, mild sýra. Sítrus, ljós ávöxtur, vanilla, létt eik.

GLEN CARLOU CHARDONNAY

HVÍTVÍN     05555 750 ml 14% Vífilfell hf 2.999

Ljósitrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Suðrænir ávextir, eik, hýðistónar.

LEOPARD'S LEAP CHENIN BLANC

HVÍTVÍN     21579 750 ml 13% Mekka Wines & Spirits hf 1.999

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Sítrus, grösugt, ávöxtur, hnetar.

NEDERBURG MANOR HOUSE SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN     21094 750 ml 14,5% Globus hf 2.599

Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, sólberjalauf, passjónávöxtur.

THORNTREE CHARDONNAY

HVÍTVÍN     11008 750 ml 14% HOB-vín ehf 1.699

Ljósitrónugult. Meðalfylling, ósætt, mild sýra. Gul epli, ljós ávöxtur.

FOOTPRINT CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN     20982 750 ml 14% Elgur ehf 1.799

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk ber, ristud eik.

SPIER MERLOT SIGNATURE

RAUÐVÍN     21059 750 ml 14,5% Compass ehf 2.698

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Jarðarber, kaffi, jörð.

GRILLUÐ NAUTARIBEYE-STEIK

GLEN CARLOU GRAND CLASSIQUE

RAUÐVÍN      
05557 750 ml 14% Vífilfell hf 3.499  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Höfugt. Dökk skógarber, jörð, tóbak, krydd.

GLEN CARLOU GRAVEL QUARRY CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN      
17379 750 ml 14% Vífilfell hf 6.289  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, mjúk tannín. Dökk ber, sólber, jörð, tóbak, eik.

HILL & DALE PINOTAGE

RAUÐVÍN       
19603 750 ml 14% Elgur ehf 2.889  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, plóma, jörð, krydd, eik.

KANONKOP PINOTAGE

Rauðvín      
10870 750 ml 14,5% Haugen-Gruppen ehf 4.990  
Dökkrúbínrautt. Þétt fylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, jörð, krydd, kaffi, eik.

LE BONHEUR PRIMA MERLOT CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
10316 750 ml 13,5% Elgur ehf 3.690  
Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Sólber, plóma, tóbak, eik.

LEOPARD'S LEAP CABERNET SAUVIGNON MERLOT

RAUÐVÍN       
21580 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf 1.999  
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Sólber, kirsuber, plóma, tóbak, jörð.

LOMOND SYRAH

RAUÐVÍN      
19601 750 ml 14% Elgur ehf 3.190  
Dökkrúbínrautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mikil þroskuð tannín. Dökk ber, plóma, ristud eik, pipar.

NEDERBURG FOUNDATION CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
00176 750 ml 14% Globus hf 1.899  
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Dökk ber, sólber, jörð.

NEDERBURG MANOR HOUSE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
10393 750 ml 14,5% Globus hf 2.698  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mjúk tannín. Höfugt. Dökk ber, sólber, plóma, krydd, eik.

PLAISIR DE MERLE MERLOT

RAUÐVÍN       
05987 750 ml 14% AMKA Ísland ehf 3.399  
Dökkkirsuberjarautt. Mjúk fylling, ósætt, mild sýra, þétt tannín. Dökk kirsuber, laufkrydd, dökt súkkulaði, eik.

UITKYK CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

RAUÐVÍN       
10317 750 ml 14% Elgur ehf 3.190  
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannín. Sólber, rauð ber, vanilla, jörð, þroskað.

UITKYK CARLONET CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
10471 750 ml 14% Elgur ehf 3.690  
Kirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Sólber, plóma, kaffi, súkkulaði, vanilla.

VONDELING BALDRICK SHIRAZ

RAUÐVÍN      
21381 750 ml 14% E.H. Einars ehf 2.399  
Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Höfugt. Blá ber, lyng, jörð, eik.

JARÐARBER OG RABBARBARI

JAM JAR SWEET SHIRAZ

RAUÐVÍN       
18434 750 ml 12,5% Vín Trío ehf 2.190  
Rúbínrautt. Meðalfylling, sætt, mild sýra, mild tannín. Blá ber, sulta, tóbak, jörð.

GLEN CARLOU THE WELDER

HVÍTVÍN   
11983 375 ml 10,5% Vífilfell hf 1.999  
Grængullið. Meðalfylling, sætt, sýruríkt. Hunang, græn epli, límóna.



# GRILLUÐ NAUTARIBEYE-STEIK

## GLEN CARLOU GRAND CLASSIQUE

RAUÐVÍN      
05557 750 ml 14% Vífilfell hf 3.499  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Höfugt. Dökk skógarber, jörð, tóbak, krydd.

## GLEN CARLOU GRAVEL QUARRY CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN      
17379 750 ml 14% Vífilfell hf 6.289  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, mjúk tannín. Dökk ber, sólber, jörð, tóbak, eik.

## HILL & DALE PINOTAGE

RAUÐVÍN       
19603 750 ml 14% Elgur ehf 2.889  
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, plóma, jörð, krydd, eik.

## KANONKOP PINOTAGE

Rauðvín      
10870 750 ml 14,5% Haugen-Gruppen ehf 4.990  
Dökkrúbínrautt. Þétt fylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, jörð, krydd, kaffi, eik.

## LE BONHEUR PRIMA MERLOT CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
10316 750 ml 13,5% Elgur ehf 3.690  
Múrsteinsrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þétt tannín. Sólber, plóma, tóbak, eik.

## LEOPARD'S LEAP CABERNET SAUVIGNON MERLOT

RAUÐVÍN       
21580 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf 1.999  
Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Sólber, kirsuber, plóma, tóbak, jörð.

## LOMOND SYRAH

RAUÐVÍN      
19601 750 ml 14% Elgur ehf 3.190  
Dökkrúbínrautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mikil þroskuð tannín. Dökk ber, plóma, ristud eik, pipar.

## NEDERBURG FOUNDATION CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
00176 750 ml 14% Globus hf 1.899  
Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Dökk ber, sólber, jörð.

## NEDERBURG MANOR HOUSE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
10393 750 ml 14,5% Globus hf 2.698  
Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mjúk tannín. Höfugt. Dökk ber, sólber, plóma, krydd, eik.

## PLAISIR DE MERLE MERLOT

RAUÐVÍN       
05987 750 ml 14% AMKA Ísland ehf 3.399  
Dökkkirsuberjarautt. Mjúk fylling, ósætt, mild sýra, þétt tannín. Dökk kirsuber, laufkrydd, dökt súkkulaði, eik.

## UITKYK CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

RAUÐVÍN       
10317 750 ml 14% Elgur ehf 3.190  
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannín. Sólber, rauð ber, vanilla, jörð, þroskað.

## UITKYK CARLONET CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN       
10471 750 ml 14% Elgur ehf 3.690  
Kirsuberjarautt. Þétt fylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Sólber, plóma, kaffi, súkkulaði, vanilla.

## VONDELING BALDRICK SHIRAZ

RAUÐVÍN      
21381 750 ml 14% E.H. Einars ehf 2.399  
Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Höfugt. Blá ber, lyng, jörð, eik.

# JARÐARBER OG RABBARBARI

## JAM JAR SWEET SHIRAZ

RAUÐVÍN       
18434 750 ml 12,5% Vín Trío ehf 2.190  
Rúbínrautt. Meðalfylling, sætt, mild sýra, mild tannín. Blá ber, sulta, tóbak, jörð.

## GLEN CARLOU THE WELDER

HVÍTVÍN   
11983 375 ml 10,5% Vífilfell hf 1.999  
Grængullið. Meðalfylling, sætt, sýruríkt. Hunang, græn epli, límóna.

# RISARÆKJUR OG HUMAR Á SPJÓTI

## DROSTDY-HOF CHENIN BLANC

*HVÍTVÍN*       
18891 750 ml 12,5% Globus hf **1.399**  
Ljósblímónugrænt. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, melóna, græn epli.

## DROSTDY-HOF STEEN CHENIN BLANC

*HVÍTVÍN*      
07763 187 ml 12,5% Globus hf **449**  
Fölgult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Pera, ljós ávöxtur.

## FOOTPRINT CHARDONNAY

*HVÍTVÍN*      
20983 750 ml 14% Elgur ehf **1.799**  
Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, ljós ávöxtur.

## LA MOTTE SAUVIGNON BLANC

*HVÍTVÍN*       
21581 750 ml 13% Mekka Wines & Spirits hf **2.299**  
Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Suðrænir ávextir, stikilsber, grösugir sítrustónar.

## NEDERBURG FOUNDATION CHARDONNAY

*HVÍTVÍN*      
00355 750 ml 13,5% Globus hf **1.799**  
Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, pera, melóna, létt eik.

## NEDERBURG FOUNDATION SAUVIGNON BLANC

*HVÍTVÍN*       
21072 750 ml 13% Globus hf **1.799**  
Fölgult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, grösugt.

## PLACE IN THE SUN SAUVIGNON BLANC

*HVÍTVÍN*       
20090 750 ml 13,5% Globus hf **1.799**  
Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Greip, ananas, ferskja.

## ROBERTSON WINERY SAUVIGNON BLANC

*HVÍTVÍN*       
05706 750 ml 12,5% Víðifell hf **1.999**  
Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, paprika, hýðistónar.

## SIGNAL CANNON CHENIN BLANC

*HVÍTVÍN*      
21157 750 ml 12,5% E.H. Einars ehf **1.996**  
Ljósstrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, mild sýra. Melóna, pera, stjörnuávöxtur.

## SPIER CHARDONNAY

*HVÍTVÍN*       
21058 750 ml 14,5% Compass ehf **2.698**  
Ljósstrónugult. Meðalfylling, þurrt, mild sýra. Sítrus, epli, vanilla.

## TWO OCEANS FRESH & FRUITY WHITE

*HVÍTVÍN*       
17727 750 ml 12% Globus hf **1.499**  
Föllímónugrænt. Létt fylling, ósætt, mild sýra. Epli, ljós ávöxtur.

## TWO OCEANS PINOT GRIGIO

*HVÍTVÍN*       
17677 750 ml 12% Globus hf **1.599**  
Ljósstrónugult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Hýði, suðrænir ávextir, grösugt.

## TWO OCEANS SAUVIGNON BLANC

*HVÍTVÍN*       
06413 750 ml 12% Globus hf **1.599**  
Fölgult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, rífsber.



Birt með fyrirvara um prentvillur. Verð gildir í júní 2014.