



Drink Menu

Riktigt Fransk Cider

Riktig cider tillverkas genom att äpplen krossas och pressas och lämnas för att jäsa så att fruktsockret ombildas till alkohol. Olika sorters cider får man genom att blanda olika sorters äpplen och genom variation i jäsningsstiden. Alla cider i vårt utbud är ekologiskt tillverkade.

Vid cidertillverkning brukar man beräkna ett syrligt äpple på två söta och två bittra äpplen. Det syrliga äpplet ger friskhet, det bittra struktur och garvämnen och de söta mild smak och alkoholstyrka.

För att de färska fruktaromerna ska kunna bevaras ska cidern jäsas långsamt - kvalitetsproducenter låter cidern jäsa från några månader upp till över ett år. Jäsningen ska ske vid låg temperatur. Slutligen tappas cidern på Champagneflaskor.



Real French Cider

Real cider is made by crushing and pressing the apples and allowing the sucrose to ferment into alcohol. Different types of cider are obtained by mixing different kinds of apples and by varying the fermentation time. All ciders in our selection are organically made.

In cider manufacturing, you usually use one tart apple, two sweet, and two bitter apples. The tart apple gives freshness, the sweet apples give flavour and determines the strength of alcohol, and the bitter provides texture and colour.

In order to preserve the fresh fruit aromas, the cider must be fermented slowly - quality producers allow the cider to ferment from a few months to over a year. The fermentation should be at low temperatures. Finally, the cider is bottled in Champagne bottles.

Cider

Cider på glas / *Single serve options*

Veckans cider (cider of the week) (glas) **79:-**

La Ribaude

Cidre Biologique Brut (4,5%) (glas) **59:-**

Fruktig, torr, nyanserad smak, lätt att dricka

Le Coq Toqué

Cidre Brut du Patron (5%) 33 cl **89:-**

Fräsch och fruktig med inslag av citrus; medelhög syra

Cidre Le Brun

Cidre Artisanal (4%) 37,5 cl **79:-**

Välbalanserad sötma & bitterhet; en bra introduktion till fransk cider

Våra cider serveras i en eller med en 'bolée', vilket är en traditionell keramisk kopp. De serveras cider på samma sätt i Bretagne!

Our ciders are served in or with a 'bolée', a traditional ceramic cup which is how cider is served in Brittany!

Cider i flaska

La Ribaude

Cidre Biologique Brut (4,5%) 75 cl **149:-**
Fruktig, torr, nyanserad smak, lätt att dricka

La Galotière

Cidre Pays d'Auge (5%) 75 cl **239:-**
Halv-torr med liten sötma; passar bra med fisk & dessert

Cidre Poiré (4%) 75 cl **239:-**
Färsk & delikat päroncider med liten sötma

Julien Thurel

Cidre Cuvée Champêtre (5%) 75 cl **279:-**
Syrlig och torr med tydlig karaktär av äpplen med inslag av kryddor

Eric Bordelet

Poiré Authentique (4%) 75 cl **249:-**
Fruktig och fräsch med liten sötma med inslag av citrus

Brut (6,5%) 75 cl **229:-**
Traditionell torr cider med balanserad smak

Sydre Argelette (5%) 75cl **350:-**
Nyanserad, fruktig smak med liten sötma, inslag av vinteräpplen, halm, aprikos och honung

Domaine de Kervéguen

Brut (6%) 75 cl **259:-**
Fyllig, halv-torr. Den enda cider som får drickas i Elysée palatset!

Domaine Duclos Fougeray

Cidre Tradition (5%) 75 cl **229:-**
Traditionell normandisk cider; medelhög syra med inslag av citrus & honung

Rött Vin

d'Autrefois Pinot Noir

95/389:-

(Frankrike, 2018)

Mjuka tanniner och frisk fruktighet med inslag av körsbär och hallon. Välbalanserad och fin eftersmak.

Mesta Tempranillo

389:-

(Spanien, 2017)

Ekologisk medelfylligt kryddigt vin med toner av röda bär och lakrits. Eftersmaken är frisk med runda tanniner.

Banfi Centine Rosso Toscana

489:-

(Italien, 2018)

Smaken är medelgyllig med balanserad friskhet; bärig med inslag av plommon

Le Plan des Moines Châteauneuf-du-Pape

895:-

(Frankrike, 2016)

Smakrikt och stort vin med toner av moreller, lakris och kakao; lång eftersmak

Vit Vin

Tarani Sauvignon Blanc

95/379:-

(Frankrike, 2019)

Gröna örter och mogen citrus i kombination med fruktsyra och fin längd

Pfaff Black Tie Riesling Pinot Gris

495:-

(Frankrike, 2018)

Elegant och fruktig smak med inslag av mineral och citrusfrukt med lång eftersmak

Cava

Loxarel A pèl Classic Penedés Brut

99/389:-

(Spanien, 2015)

Torr frisk och fruktig smak med toner av gula äpplen, apelsin, honung och mineral. Lång frisk eftersmak med balanserad syra. Ekologisk och vegansk.

Rosé Vin

Tarani Gamay Rosé

95/379:-

(Frankrike, 2018)

Ungdomlig och fruktig smak av röda bär, rosépeppar med balanserad syra

Öl

Sibbarps Husbryggeri – ett mikrobryggeri från Limhamn i Malmö

79 Lager, 50 cl (5%)

89:-

Maltig lageröl i sydtysk stil, ljus & frisk med moderat beska

Citra IPA, 33 cl (5.9%)

79:-

Balanserad maltig, med stor fruktighet och beska

Hefe Weissbier, 50 cl (5.2%)

89:-

Lätt kryddig med inslag av citrus, passionsfrukt och kryddnejlika

Folklager, 33 cl (3.5%)

69:-

Maltig humlebeska med inslag av citrus, örter och persika

Mikkeller Drink in the Sun lättöl, 33 cl (0.3%)

49:-

Cocktails

Mimosa	99:-
Aperol Spritz	115:-
Gin & Tonic, Bombay Sapphire	115:-
Gin & Tonic, Hendricks	125:-
Irish coffee	119:-
Norman coffee (<i>med Calvados</i>)	129:-

Bar

	4/6 cl
Bell's	99/149:-
Bowmore or Laphroaig	109/159:-
Plantation Rum Grande Reserve	109/159:-
Cognac - Renault Carte Noir or Rémy Martin	109/159:-
Jameson	99/149:-

Calvados

	per cl
Année Capucins Fine Calvados (40%)	25:-
Château du Breuil Calvados VSOP (40%)	27:-
Boulard Calvados (40%)	28:-

Pommeau

	6 cl
La Ribaude (17%)	79:-
Ponpon (17%)	89:-
Domaine Duclos Fougeray (17%)	89:-

Alkoholfria Drycker

Läsk

Loka, naturell eller citron (50 cl)	39:-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (50 cl)	39:-
Orangina (50 cl)	39:-
Äppel- eller apelsinsjuice (regular/kids)	25/20:-
Mjölk (regular/ kids)	20/15:-

Cider

Äppelmust, La Ribaude (0%) (glas/flaska)	39/99:-
Päronmust, La Ribaude (0%) (glas/flaska)	39/99:-

Vin

Vintense Merlot (0%) (glas/flaska)	49/170:-
Vintense Chardonnay (0%) (glas/flaska)	49/170:-

Kaffe och varma drycker

Kaffe från Solde Kafferosteri i Malmö

Bryggkaffe (filter coffee)	39:-
Kaffe på maten/lösvikt te	35:-
Single / Double Espresso	32/39:-
Americano	40:-
Café Latte eller Cappuccino	45:-
Varm choklad (hot chocolate)	49:-
<i>med vispgrädde (add whipped cream)</i>	59:-

Våra fina kuddar kommer från våra vänner på

Shyness Interior



Shyness
INTERIOR