
VINKART

I våre hotellbarer skal det være en hyggelig, enkel og avslappende atmosfære. Nyt en god kopp kaffe når du skal jobbe i fred og ro eller hygge deg med noe forfriskende i glasset i sosialt lag.

MUSSERENDE

GLASS FLASKE

AYALA Brut Majeur NV ^{SU}

Fruktig og frisk på smak med lang avslutning.

150 875

BOLLINGER Special Cuvée ^{SU}

Moden, eikelagret Champagne med stor fylde og kompleksitet. Lang ettersmak.

1050

MIONETTO Treviso Prosecco Brut ^{SU}

Druetypisk ung og fruktig Prosecco.

110 635

GRATIEN & MEYER Crémant de Loire Brut ^{SU}

Tørr, frisk og delikat med undertoner av pære og sitrus.

113 655

SEGURA Viudas Brut Reserva ^{SU}

Frisk og velbalansert vin med mye smak og god lengde.

104 599

NYHET! BETAL MED SCANDIC FRIENDS-POENG

Som Scandic Friends-medlem kan du betale med poeng i våre restauranter, shop og barer (gjelder ikke brennevin). Sett regningen på rommet, og gi beskjed om du ønsker å betale med poeng ved utsjekk. For mer informasjon scan QR-koden.



^{SU} Sulfitter

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg. Våre viner inneholder sulfitter. Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

HVITVIN

GLASS FLASKE

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC ^{SU}

Saftig og fruktig vin, med lang ettersmak. Flott til lettere retter og skalldyr.

126 615

SANCERRE FRANCK MILLET ^{SU}

Flott som aperitiff eller til fisk og skalldyr.

785

BROCARD CHABLIS ^{SU}

Den perfekte vin til lettere retter av grillet fisk og skalldyr.

150 730

LES GRÈS CHARDONNAY VIOGNIER ^{SU}

Deilig som aperitiff og til lettere retter som salater.

595

RABL GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS ^{SU}

Fruktig og mineralsk vin som passer til sjømat og spicy retter.

629

SONOVINO BIANCO ^{SU}

En god vin som kan nytes alene eller til mat.

109 525

GEORG BREUER CHARM RIESLING ^{SU}

Vin med flott balanse, høy syre og lang, søtlig ettersmak. Passer til krydret mat

675

CONO SUR BICICLETA CHARDONNAY ^{SU}

Passer godt som aperitiff eller til tapas og snacks.

117 569

DOMAINE BOUCHARD MÂCON-LUGNY SAINT-PIERRE ^{SU}

Frisk, rund og behagelig med fin og god fylde.

765

BANFI LA PETTEGOLA VERMENTINO ^{SU}

Fyldig med en god syre, friskhet og lang avslutning. Nydelig til retter av skalldyr, fisk og vegetar.

679

^{SU} Sulfitter

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg. Våre viner inneholder sulfitter.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

NOBLE VINES 446 SINGLE VINEYARD CHARDONNAY ^{SU}	695
Frisk vin med innslag av tropisk frukt og gule stenfrukter. Passer til grillet lyst kjøtt og røkt mat.	
VINOLOGIST CHENIN BLANC ^{SU}	615
Frisk med eple og sitrusfrukter i avslutningen. Flott til fet fisk, lette kjøttretter, salater.	
ANTICHE TERRE SOAVE ^{SU}	565
Bløt og fruktig smak, med fin syrlighet i ettersmak, fin til salater, lettere mat.	
VALPANTENA TORRE DEL FALASCO PINOT GRIGIO ^{SU}	619
Frisk duft av mineraler og frukt. Flott som aperitiff, til fingermat og skalldyr	

ROSEVIN

GLASS FLASKE

GEORG BREUER ROSÉ ^{SU}	133	646
Lys rosa farge og aroma av røde bær. Perfekt til kos eller sommerlige retter.		
BERNE GRANDE RÉCOLTE ROSÉ ^{SU}		672
Klassisk Provencalsk rosévin med god syre og lang ettersmak. Fin til sjømat, salater og lettere mat.		

RØDVIN

GLASS FLASKE

VALPANTENA TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA ^{SU}	129	625
En utmerket allrounder.		
BORGOGNO NO NAME ^{SU}		889
Fyldig, lett og syrlig, med pen lengde og stram, tørr avslutning. En typeriktig Barolo!		
GNARLY HEAD OLD VINE ZIN ^{SU}		629
Nydelig til mat fra grillen.		
LUPI REALI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ^{SU}		605
Passer til lyst kjøtt, lam og småvilt.		

^{SU} Sulfitter

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg. Våre viner inneholder sulfitter. Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

CONO SUR 20 BARRELS CABERNET SAUVIGNON SU 975

Fyldig elegant med klare frukttoner og tydelig avslutning. Passer til grillmat, rødt kjøtt og pasta.

FONTANAFREDDA EBBIO LANGHE NEBBIOLO SU 129 625

God å drikke uten mat, eller til lettere retter.

MUDHOUSE PINOT NOIR SU 659

Balansert med godt integrerte tanniner og fruktig preg. Deilig til and, stekte lammeretter, eller alene.

LES DAUPHINS CÔTES DU RHÔNE RESERVE SU 595

Dyp purpur farge. Fyldig, fruktig og rik struktur. Flott til rødt kjøtt og lam.

SONOVINO ROSSO SU 109 525

Klar rød farge. Duft av kirsebær og moreller, varme modne bær.

CONO SUR BICICLETA SYRAH SU 122 595

Smaksrik og saftig. Fin til rødt kjøtt, smaksrike oster og pasta.

NOBLE VINES 667 PINOT NOIR SU 695

Myk og balansert vin med aroma av bær og krydder. Nydelig til torsk, kalv, lam og harde oster.

MONTECILLO RESERVA SU 150 730

God til retter av rødt kjøtt.

BARONE RICASOLI CHIANTI SU 645

Ung og fruktig vin. Passer til pizza, lyst kjøtt, lam og småvilt.

TORRE DEL FALASCO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SU 705

Aromaer av vanilje, røde bær og krydder. Tørr finish. God til lam og rødt kjøtt, eller alene.

SU Sulfitter

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

FONTANAFREDDA BRICCOTONDO BARBERA SU	645
Druetypisk Barbera som er god å drikke uten mat, eller til lettere retter.	
CHATEAU CISSAC SU	999
Rik, rund og fyldig med dyp rød farge. Perfekt til pepperstek eller entrecôte.	
GABRIEL MEFFRE CROZES HERMITAGE "SAINT-PIERRE" SU	779
Mørk skarlagensrød farge med smak av modne mørke bær. Passer til oksekjøtt eller lam.	
TOSALET PRIORAT OLD VINES SU	649
Intense og fruktige aromaer. Silkemyk og bløt i avlutningen. Passer til kraftige kjøttretter	

DESSERTVIN

GLASS FLASKE

ROYAL TOKAJI LATE HARVEST SU	75	625
Fyldig og forfriskende med lang, ren ettersmak. Deilig til fruktdesserter.		
VALPANTENA TESAURO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC SU	90	750
Mørkerød med aroma av syltede kirsebær, tørket frukt og sjokolade. Passer godt til sjokoladedesserter og ost.		
SEIFRIED SWEET AGNES RIESLING SU	95	580
Elegant smak av saftig mandarin og modne fersken. Flott syre. Drikkes alene som dessert eller til frukt - og sitrusretter		
GRAHAMS 10 YO TAWNY SU	90	1119
Fruktig aroma av valnøtt og moden frukt. Fin til crème brûlée, panna cotta og modne oster.		

SU Sulfitter

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms