

NAMOS

DRINKAR

165:-/5CL

An Old Italian Man (Negroni)

Gin, Campari, Röd Vermouth

Negroni Sbagliato

Campari, Röd Vermouth, Prosecco

Santorini Sunset

*Vodka, Campari, Gul Chartreuse, lime,
jordgubbar*

The Sexy Greek (Jungle Bird)

*Mörk rom, Campari, ananas,
lime, socker*

A Mexican in Athen (Paloma)

Tequila, grape, lime

The Nightlife of Mykonos

(Spicy Margarita)

Tequila, Cointreau, lime, chili

Get Drunk in Kos

(Nuclear Daiquiri)

*Overproof rom, Grön Chartreuse,
Falernum, lime*

The Tourist

Gin, rosmarin, fläder, lime, soda

MOUSSERANDE

CREMANT / CAVA



<u>Cava Cordoneu</u> <i>Spanien, Katalonien</i> Macabeo, Xarel-lo, Parellada	110/550:-
<u>Maison Pierre Chainier</u> <u>Cremant de Loire</u> <i>Frankrike, Loire</i> Chardonnay, Chenin Blanc	130/650:-
<u>Amalia Brut Ktima Tselepos</u> <u>(Méthode charmat)</u> <i>Grekland, Peloponneson</i> 100% Moschofilero	595:-
<u>Contratto Millesimato dosé</u> <i>Italien, Alba, Piemonte</i> Pinot Noir, Chardonnay	850:-

CHAMPAGNE

<u>Philipponnat Royale</u> <u>Réserve Brut</u> <i>Frankrike, Champagne</i> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	170/850:-
<u>Philipponnat Blanc de Noir</u> <i>Frankrike, Champagne</i> Pinot Noir	1250:-
<u>Krug Grande cuvee</u> <i>Frankrike, Champagne</i> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	2900:-

VIN

RÖTT



<u>Ogier 100% Grenache</u> <i>Frankrike, Mediterranée</i> Grenache	110/495:-	<u>Luna Gaia Chiaramonte</u> <i>Italien, Sicilien</i> Nero d'Avola	120/540:-
<u>Gerard Bertrand</u> <u>Château L´Hospitalet</u> <i>Languedoc,russillon</i> GSM, (Grenache, syrah, Mourvèdre)	800:-	<u>Roberto Sarotto Barbera d'asti</u> <i>Italien, Asti</i> Barbera	125/560:-
<u>The Grape Collective Into Tinto</u> <i>Spanien, Katalonien</i> Garnacha, Cabernet sauvignon, Tempranillo	120/540:-	<u>Scalunera Etna Rosso</u> <i>Sicilien</i> Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	780:-
<u>Cune gran reserva</u> <i>Spanien, Rioja</i> Tempranillo	750:-	<u>Casa E. Di Mirafiore Barolo</u> <i>Italien, Piemonte</i> Nebbiolo	995:-
<u>Roda 1</u> <i>Spanien, Rioja</i> Tempranillo	1150:-	<u>Chateau Musar 2019</u> <i>Libanon, Bekaa</i> Cabernet Sauvignon	1450:-

VITT

<u>El Coto De Rioja</u> <i>Spanien, Rioja</i> Chardonnay	135/610:-	<u>Domaine Papagiannakos</u> <i>Attika, Aten, Grekland</i> Savatiano	155/700:-
<u>Soalheiro</u> <i>Portugal, Rios do minhos</i> Alvarinho	130/585:-		

ÖL

<u>Estrella fat 40cl</u>	89:-
<u>Fix Hellas Greek Lager</u>	75:-
<u>Beavertown Gamma ray</u> <i>Juicy APA</i>	89:-
<u>Omaka Afrodite</u> <i>Fruktig lager</i>	85:-
<u>Omnipollo Zodiak</u> <i>Humlearomatisk med tydlig beska</i>	89:-

ALKOHOLFRITT

<u>San Pellegrino 75 cl</u>	60:-
<u>Alkoholfritt mousserande</u> <i>Cordoneu 0,0%</i>	75/375:-
<u>Alkoholfritt vitt</u> <i>Fråga efter dagens sortiment</i>	75:-
<u>Alkoholfri Öl</u> <i>Estrella glutenfri</i>	55:-
<u>Alkoholfri cider</u> <i>Briska</i>	55:-
<u>Alkoholfri drink</u>	75:-

AVEC

<u>Limoncello</u> <i>Villa Massa</i> Italien	125:-/ glaset
<u>Tokaji Royal Blue</u> <i>Ungern</i>	125:-/6 cl
<u>Baron Philippe de Rothschild</u> <u>Sauternes Mouton Cadet</u> <i>Frankrike, Bourdeaux, Sauternes</i> Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	125:-/6cl
<u>Castelgiocondo Grappa</u> <i>Italien, Toscana</i> Sangiovese	45:-/cl



@restaurangnamos

Södra Kungsgatan 10, Gävle