

## ÖL & CIDER

### Öl 33 cl flaska

Mariestads ofiltrerad	62 kr
A ship full of IPA	62 kr
SOL	62 kr
Newcastle	62 kr
Singha	62 kr

### Öl 50 cl flaska

Mariestads export	72 kr
Paulaner Hefe Weissbier	80 kr
Baron Trenck	75 kr
Heineken	72 kr
Mariestads Old Ox	72 kr

### Cider

Briska Päron 33 cl	62 kr
Briska Rosé 33 cl	62 kr

## ALKOHOLFRIA DRYCKER

### Läsk

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta och Sprite	30 kr
Loka Citron, Loka och lättöl	30 kr
Juice och mjölk	30 kr

### Alkoholfri öl och cider

Mariestads Alkoholfri	35 kr
Briska Päron Alkoholfri	35 kr

## KAFFEDRINKAR

5cl 99 kr

### Irish Coffee

Tullamore DEW, Kaffe,  
Grädde, Farinsocker

### Kaffe Karlsson

Cointreau, Bäiley's,  
Kaffe, Grädde

### Bailey's Coffee

Bailey's, Kaffe, Grädde

### Amaretto Coffee

Amaretto, Kaffe, Grädde

### Lumumba

Cognac, Varm choklad,  
Grädde

## ERBJUDANDE

3 GLAS VIN	150 kr
3 ÖL, 33 cl	150 kr
AVEC 3 cl + KAFFE	60 kr

## "BUCKET"

EN HINK MED  
5 STYCKEN SINGHA ÖL  
**199 kr**

## ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRIA DRINKAR  
**&0 kr**

## ÖPPETTIDER

### LUNCH

Måndag-Fredag: 11.00-15.00  
Lördag: 12.00-15.00

### KVÄLL

Måndag-Fredag: 17.30-23.00  
Lördag: 17.00-23.00  
Söndag: 12.00-21.00 (köket stänger 20.00)



RESTAURANG GHINGIS

Ågatan 26b, Linköping

Telefon: 013-13 52 70

Drycker



Ghingis

## MOUSSERANDE VINER

Glas / Flaska

### Prosecco DOC Brut

65 kr / 350 kr

Italien, Veneto

**Smak:** Medelfyllig, elegant, fräsch, fruktig smak av gröna päron, persika, citrus, grapefrukt och mineral. Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.

**Passar:** Aperitif, grillad fisk och skaldjur eller skaldjur naturell

**Druvor:** Prosecco

### Anna De Codorníu Brut

365 kr

Spanien, Katalonien

**Smak:** Behagligt avrundad, torr och fräsch smak med inslag av citrus.

**Passar:** Den eleganta smaken gör vinet lämpligt som aperitif och till lätta fisk- och skaldjursrätter. Varför inte till sushi, sashimi eller mildt kryddad carpaccio?

**Druvor:** Chardonnay 70 %, Parellada 15 %, Macabeo/Xarel-lo 15%

### Bollinger

995 kr

Frankrike, Champagne

**Smak:** Torr, utvecklat, friskt, smakrikt vin med inslag av moget äpple, rostat bröd, grapefrukt och nougat.

**Passar:** Aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur, ljust kött eller fågel, exempelvis parmaskinkafylld kycklingfilé med cidersås.

**Druvor:** Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%

## VITA VINER

Glas / Flaska

### Altos del Condor

65 kr / 275 kr

Argentina, Mendoza

**Smak:** Ett friskt och fruktigt vin med toner av ananas och mango. Viss sötma i smaken och ett blommigt, långt avslut.

**Passar:** Aperitif med litet småplock till, lättare förrätter och varmrätter av skaldjur, fisk eller kyckling. Passar bra med kryddning som mild curry eller chili, liksom färska örter som dill eller mynta.

**Druvor:** Chenin Blanc 75%, Torrontés 25%

### Tocado

70 kr / 295 kr

Spanien, Aragonien

**Smak:** Torr, medelfyllig smak med bra friskhet som balanserar inslaget av citrusskal och blommig muskat.

**Passar:** Aperitif, till lätta curryrätter och till hetare kryddade fisk- och skaldjursrätter.

**Druvor:** Macabeo 95%, Moscatel 5%

### Garson

305 kr

Frankrike, Languedoc

**Smak:** Torr, frisk, ungdomlig, med smaker av grapefrukt, färsk ananas, citrusfrukt, vit persika och päron samt en liten mineralton. Mycket fräsch avslutning.

**Passar:** Bra som drink eller aperitif, till färska skaldjur, sushi, calamari, pizza Margerita, örtkyckling, fish & chips eller kall inkokt lax.

**Druvor:** Chardonnay 60%, Sauvignon Blanc 40%

## VITA VINER

Fortsättning

Glas / Flaska

### Turning Leaf

305 kr

USA, Kalifornien

**Smak:** Relativt fyllig, fruktig, aningen smörig med fatkaraktär och inslag av vanilj, fräsch tropisk frukt och gult äpple.

**Passar:** Fisk, kyckling, vegetariska rätter samt buffémat.

**Druva:** Chardonnay.

### Cono sur

75 kr / 315 kr

Chile, South Region

**Smak:** Torr, medelfylligt vin. Bra friskhet under den generösa, inbjudande fruktigheten. Lång och balanserad eftersmak.

**Passar:** Den aromatiska karaktären passar väl till rökt lax, rätter med indisk eller malajisk curry, medelstark thai, hetare kinesiska rätter och till getost eller hårdostar från Schweiz.

**Druvor:** Gewürztraminer

## ROSÉVINER

Glas / Flaska

### Barefoot White Zinfandel

285 kr

USA, Kalifornien

**Smak:** Frisk och härlig smak av mosade jordgubbar, hallon, solmogna päron och saftig ananas. Ett mycket fruktigt vin med viss sötma och krispigt avslut.

**Passar:** Aperitif, välkylt och gärna med fryst jordgubbe i glaset. Passar också till rätter som kyckling- eller tonfisksallad med krämig chili-kryddad eller curykryddad sås och till wokrätter med fisk, kyckling eller skaldjur med thai-inspiration.

**Druvor:** Zinfandel

### La Croix St. Pierre

65 kr / 275 kr

Frankrike, Languedoc

**Smak:** Torr, fruktig och fräsch med toner av hallon, rödavinbär, smultron, mandarin och blodapelsin. Bra mineralitet med en hint örter som ger vinet ett fräscht avslut.

**Passar:** Bra allround vin som passar bra som apéritif och till enklare fisk- och skaldjursrätter, sommarens sallader och lättare grill.

**Druvor:** Cinsault 60%, Grenache 40%

### Princess Rosé

310 kr

Frankrike, Loire

**Smak:** Medelfylligt, elegant vin med viss sötma och smak av jordgubbar och persika. Avslutningen är lång, elegant och balanserad.

**Passar:** Aperitif eller till tapas, lätta sallader med tonfisk, skaldjur, kyckling eller skinka och till milda thairätter och dito vietnamesiska rätter.

**Druvor:** Grolleau och Gamay

## RÖDA VINER

Glas / Flaska

### Altos del Condor

65 kr / 275 kr

Argentina, Mendoza

**Smak:** Ung, frisk, fruktig, saftig, mogen röd bärfrukt med viss tanninstruktur.

**Passar:** Tapas, kycklingrätter, pasta med tomatås samt bufféer.

**Druvor:** Tempranillo 50%, Malbec 50%

### Tocado

70 kr / 295 kr

Spanien, Aragonien

**Smak:** Medelfyllig, mjuk och balanserad smak med utpräglad fruktighet. Inslag av mogna röda bär och aromatiska örter.

**Passar:** Välkryddade rätter av kyckling, lamm och gris, liksom till stekt fisk med örtig sås och mustiga vegetariska rätter.

**Druvor:** Garnacha

### Garson

305 kr

Frankrike, Languedoc

**Smak:** Medelfylligt, fruktigt vin med behagliga tanniner kombinerade med saftig smak av mogna röda bär och mineralton.

**Passar:** Bra allroundvin till wokrätter, lättare curryrätter, charkuterier, patéer, grillad kyckling, grillad oxspjäll med coleslaw, hamburgare kryddade med vitlök och örtkryddor, grillad lammkotletter med Kalamata oliver, fänkål salsiccia och gnocchi, pizza och svampomelett.

**Druvor:** Merlot 60%, Syrah 40%

### Ananto

305 kr

Spanien, Valencia

**Smak:** Ung, varm bärfruktig och frisk smak av mogna röda bär. Vinet har en trevlig avslutning med mjuka tanniner.

**Passar:** Utmärkt till bufféer, ett allround vin

**Druvor:** Bobal 65%, Tempranillo 35%

### Château L'Ermitage

75 kr / 315 kr

Frankrike, Rhone

**Smak:** Medelfylligt, rätt mjukt med sina mogna tanniner, härligt fruktigt vin med toner av björnbär, katrinplommon, mörka körsbär, röda vinbär och behaglig örtighet.

**Passar:** Tapas, bruschetta, vietnamesiskt sötsurt fläsk, karamelliserade honungsglaserade revbens-spjäll, paté och kallskuret, grillad kyckling med citroner och örter, pumpasoppa, sommargrillen.

**Druvor:** Syrah 40 %, Mourvèdre 40%, Grenache 20%

## DESSERTVIN

Glas

### Moscato D'asti

45 kr

Italien, Piemonte

**Smak:** Medelstor, läckert fruktig smak av honung, melon, vita blommor och citron. Bra balans mellan sötma, syra och den lätt pärlande moussen.

**Passar:** Aperitif som ger värkänsla, till desserter som färska bär med glass eller bakverk med smak av nötter, mandel eller vanilj och serverade med bär eller inkokt frukt och glass.

**Druvor:** Moscato Bianco