



Rasoi  
Restaurant

---

wine  
and  
bubbles

## **PARES BALTA VEGAN BRUT, SPAIN 75 / 300**

FRISKE BOBLER MED SAFTIG SYRE OG GRØNNE ÆBLER I HELE GANEN.

// BRIGHT AND SOFT FRUIT FLAVORS. IT HAS APPLE, PEAR, AND LIME NOTES, DRINK IT AS APERITIF, OR WITH SEAFOOD TOMATO BASED DISHES //

## **DOMAINE ROSIER CUVÉE, MA MAISON ROSE CRÉMANT DE LIMOUX, FRANCE / 350**

FRISKE RØDE BOBLER MED NOTER AF JORDBÆR, HINDBÆR OG RIBS OG GRAPEFRUGT.

// FRESH SPARKLING ROSE, WITH STRAWBERRY, RASPBERRY AND REDCURRANT NOTES WITH A TOUCH OF GRAPEFRUIT TO ENRICH THE EXPERIENCE. DRINK IT WITH SEAFOOD, STARTER OR AS ITSELF //

## **CHAMPAGNE ROGER SERGENT MUSE / 650**

EN AFRUNDET, BLØD OG ELEGANT CHAMPAGNE, NOTER AF MODNE PÆRER, FERSKEN OG BLOMSTER. GOD TIL FISK OG SKALDYR.

// LIGHT AND EASY CHAMPAGNE, WITH RIPE PEARS, PEACHES AND FLOWER NOTES IN HARMONY. DRINK IT WITH SEAFOOD //

## **CHAMPAGNE BARON DE ROTHSCHILD ROSE / 1200**

SUPER LÆKKER CHAMPAGNE. LYS OG GYLDE FARVE MED EN BLID DRUESMAG.

// LOVELY STRAWBERRY FRUITS ON THE NOSE WITH TOASTED ALMONDS AND BRIOCHE. SILKY ON THE PALATE, AN ELEGANT AND COMPLEX TEXTURED CHAMPAGNE. DRINK IT WITH SEAFOOD OR AS APERITIF //

## **KRUG GRANDE CUVÉE / 2500**

GRANDE CUVÉE ER CHAMPAGNES STILFULDE CHAMPAGNE. EN KONGE CHAMPAGNE!

// AN EXPLOSION OF FLAVORS, AT ONCE MELLOW AND MATURE, CRISP AND CLEAN //

# hvidvin/white wine

Rasoi  
Restaurant

## COLOMBELLE GASCOGNE, FRANCE 65 / 275

FRUGTIG, FRISK OG SAFTIG MED EN FLOT SYRE OG HYLDEBLOMSTSMAG.

// THE FINE BALANCE OF LIVELY ACID AND PASSIONFRUIT. A FRESH, LIGHT CUVÉE, WITH ELDERFLOWER SMELL IN THE NOSE //

## TE QUIERO, WHITE FIELD BLEND, VINO DE LA TERRA DE CASTILLA, SPAIN 75 / 300

EN UNGDOMMELIG FRISK VIN MED SMAG AF ABRİKOS OG TROPISKE FRUGTER. SAMT EN BLANDING AF HELT FRISKE MANGOER.

// A YOUNG, CASUAL AND FRESH WINE, GREEN APRICOT AND UNRIPE TROPICAL FRUIT TASTE, WHILE IT HAS SOME GREEN MANGO IN THE NOSE //

## WATSON CHARDONNAY, AUSTRALIA 85 / 380

FULD AROMATISERET CHARDONNAY MED VELSMAGENDE TØNDE NOTER. AROMA AF KASTANJER, NEKTARIN OG HVID FERSKEN.

// FRUITY, AROMATIC CHARDONNAY, VERY SMOOTH AND BUTTERY IN THE MOUTH WITH A LITTLE CHESTNUT AFTERTASTE //

## GEWURZTRAMINER, PHILIPP LANG, GERMANY 75 / 300

OFF DRY PERLE FRA FREIBURG. TROPISKE FRUGTER OG LAVT SYREINDHOLD, DER GØR DEN PERFEKT TIL KRYDREDE RETTER.

// OFF DRY, LOW-ACID WINE WITH WHITE FLOWERY FRAGRANCE. BEAUTIFULLY ROUND AND COMPLEX IN THE MOUTH WITH ACACIA AND DATES NOTES //

## CAMPO FLORES BLANCO, SPAIN / 275

EN VIRKELIG BESKEDEN OG HJERTELIG VIN MED NOTER AF TROPISKE FRUGTER OG BLOMSTER. DRIKKES TIL FISK OG SKALDYR.

// A VERY MODEST WINE WITH TROPICAL FRUITS AND WHITE FLORAL NOTES //

## MUSCADET LA TOUR GALLUS, FRANCE / 280

LYS, TØR OG FRUGTAGTIG STIL. FREMRAGENDE TIL SKALDYR OG GRILLET ELLER MARINERET FISK.

// LIGHT, DRY AND FRUITY STYLE - EXCELLENT FOR SHELLFISH, FRESH, GRILLED OR MARINATED FISH //

## POUILLY-LOCHÉ, DOMAINE GIROUX, BOURGOGNE, FRANCE / 400

GLIMRENDE BALANCE MELLEM SOLTØRRET MODEN FRUGT SOM ABRİKOS OG PÆRE OG MED EN CREMET EFTERSMAG.

// COMPLEX WINE WITH FRUITY, CITRUS AND CREAMY FLAVORS. IT HAS APRICOT AND PEACH NOTES WITH A BUTTERY FINISH //

## STAB GRUNER VELTLINER, AUSTRIA / 400

DEN UNGE STJERNE MATHIAS HIRTZBERGER GØR DENNE GRUNER VELTLINER ELEGANT - KLAR OG SKARP MED FERSKEN NOTER.

// ELEGANT AND FRESH WHITE WINE WITH PEACH, CITRUS, HERBS AND SPICY NOTES //

## SANDSTEIN RIESLING, A. CHRISTMANN, GERMANY / 400

BIO VIN FRA PRÆSIDENTEN FOR TYSK VINRÅD, VDP, DENNE VIN KOMBINERES MED FINE MINERALER, ELEGANTE FRUGTER, IMENS SYREN LIGGER PÅ ET MODERAT STADIE.

// BIO WINE FROM THE PRESIDENT OF THE GERMAN WINE COUNCIL, VDP. IT COMBINES FINE MINERALITY WITH ELEGANT FRUITINESS WHILE THE ACIDS ARE ON A MODERATE LEVEL //

## TRAMIN GEWURZTRAMINER, ALTO ADIGE, SYDTYROL / 350

OVERDÅDIG ROSEN AROMA. INTENS OG RIG, STOR FRISKHED OG LÆKKER LANG SMAG.

// CLASSIC TRAMINER. ROSE AROMA, INTENSE AND RICH, GREAT FRESHNESS AND DELICIOUS LONG TASTE //

## PULIGNY-MONTRACHET, 1 CRU, - SOUS LE PUIT, FRANCE / 800

KOMPLEX, KRAFTIG OG AFRUNDET SMAG, MED EN DEJLIG SYRLIGHED PASSER PERFEKT MED SAMOSA

// COMPLEX, RICH AND ROUND IN THE MOUTH WITH A NICE ACIDITY. FITS PERFECTLY WITH SAMOSA //

## **LA VIE EN ROSE, CINSAULT ROSE, FRANCE 65 / 250**

PROVENCE-STYLE. FRISKE RØDE FRUGTER UDEN FOR MEGET SYRE. TIL KYLLING, FORRET ELLER FISK.

// FRESH WINE WITH A PROVENCE-STYLE. WELL BALANCED, WITH LOW ACIDITY AND LONG LASTING FINISH.

DRINK IT WITH STARTER, CHICKEN OR SEAFOOD //

## **MYTHE D'AMPHORIE ROSE, DESPAGNE, FRANCE / 350**

EN PERFEKT AFBALANCERET KOMBINATION AF LIVLIGHED OG GENERØSITET, FRISKHED OG CITRUSFRUGTER.

// A PERFECTLY BALANCED COMBINATION OF VIVACITY AND GENEROSITY, FRESHNESS AND ZESTS OF CITRUS FRUIT.

DRINK IT WITH STARTER OR SEAFOOD //

## **CHATEAU DES BORMETTES, COTES DE PROVENCE, FRANCE / 500**

EKSPLOSIV DUFT MED NOTER AF CITRUS OG ANANAS. HVIDE BLOMSTER OG FERSKENAROMAER. DELIKAT OG FRISK.

// EXPLOSIVE FRAGRANCE WITH NOTES OF CITRUS AND PINEAPPLE. WHITE FLOWERS AND PEACH AROMAS.

DELICATE AND FRESH WINE. DRINK IT AS APERITIF OF SEAFOOD //

## **PARÉS BALTA, ROS DE PACS, ORGANIC, SPAIN / 275**

GRENACHE, SYRAH, CABERNET DRUER. SAFTIG MED SØDMEFULD SLUTNING.

// GRENACHE, SYRAH, CABERNET, JUICY WITH A SWEET ENDING. DRINK IT WITH STARTER, CHICKEN OR SEAFOOD //

# rødvine/red wine

---

Rasoi  
Restaurant

## **DE ALTO, RIOJA, COSECHA, SPAIN / 75 / 300**

FRUGTIG, LET TANNIN, MEGET RIOJA

// RED CURRANT AROMATICS WITH SOFT TANNIN WITH THE RIPENESS OF SPAIN. DRINK IT WITH LAMB //

## **PIERRE VIDAL, COSTIERES DE NIMES, FRANCE 70 / 280**

FRISK ELEGANT VIN MED ET HINT AF KRAFTIGE RØDE BÆR. PERFEKT TIL VORES LAM ELLER SIZZLING.

// FRESH, YET ELEGANT WINE WITH A SPLASH OF SPICY DARK BERRIES. DRINK IT WITH LAMB AND SIZZLING //

## **MENHIR PRIMITIVO DI MANDURA DOC, ITALY 80 / 320**

ROBUST VIN MED SYRE OG MARKANT TANNIN.

// WELL BALANCED WINE BETWEEN ACIDS, ROUNDNESS AND TANNIN. DRINK IT WITH LAMB //

## **PARADA DE ATAUTA, RIBERA DEL DUERO, SPAIN / 450**

EKSTREM MØRK, OVERDÄDIG DUFT AF MODEN FRUGT (SKOVBÆR) OG NY EG. PERFEKT TIL KRAFTIGE RETTER

// EXTREMELY DARK, OPULENT SCENT OF RIPE FRUIT AND NEW OAK. DRINK IT WITH LAMB, CHICKEN, OR SPICY FOOD //

## **RE'VEILLE VIGNOBLE, FRANC TIREUR, CARIGNAN, BIO, FRANCE / 500**

TØRREDE TRANE BÆR, HINDBÆR, LAKRIDS OG JORDSMAG. EN MODEN, TØR OG ELEGANT VIN. GOD LEDSAGER TIL LAMB CHOPS

// DRIED CRANBERRY, RASPBERRY, LIQUORICE, AND EARTH FLAVOR. IT'S A MATURE, DRY AND ELEGANT WINE.

DRINK IT WITH LAMB AND GRAVY DISHES //

## **AMAË, CABERNET SAUVIGNON, FUORI MONDO, TOSCANO, BIO, ITALY / 1500**

GANEN ER RIG PÅ CHOKOLADE, MØRKE KIRSEBÆR. GOD LEDSAGER TIL LAMB OG MEGET FEDE RETTER

// RICH ON THE PALATE WITH NOTES OF CHOCOLATE AND DARK CHERRY. GOES WELL WITH LAMB AND FAT DISHES //