

FATØL

Yuzu snitt	0,25	120,-
Frydenlund Pilsner	0,4/0,2	109,-/60,-
Ringnes Lite (glutenfri)	0,4/0,2	115,-/65,-
Guinness	0,4/0,2	138,-/86,-

FLASKE

Peroni		124,-
Sol		124,-
Cervisiam		134,-
Syrlig surøl med fersken, aprikos og frisk avslutning		
Lovløs Ring 3 cider		175,-
Frisk, lett uklar cider på epler fra Oslos hager. Syrlig og leskende med smak av modne epler og sitrus.		

ALKOHOLFRI DRIKKE

Barra No-Spritz		95,-
Villbrygg	gl/fl.	85,-/280,-
FJELL 01		
(Saftig og myk, fermentert preg av tyttebær, rosmarin, bladverk, yoghurt og sitrus, hint av salt)		
SKOG 03		
(Saftig, balsamisk og myk, preg av fermentert te, sitrongress og granskudd, hint av ingefær)		
Peroni		79,-
FRIPA		69,-

DRINKER

Negroni	185,-
Old Fashioned	185,-
Dry Martini	185,-
Whisky Sour	185,-
Amaretto Sour	185,-
Barra Espresso Martini	185,-
Barra Sour	185,-
Barra Juice	185,-
Barra Spritz	185,-
Gin & Tonic	185,-
(Feddie & Three Sens Tonic)	

ANNET

Grapefruit Lemonade	69,-
Farris	60,-
Solo	60,-
Kaffe	40,-
(Kaffe fra Oslo - fyldig og balansert kaffe med hint av kakao, nougat og tørket frukt)	
(Påfyll 10,-)	



SMÅTTERI

Barra Brett Liten 259,-
(Et utvalg cold cuts, oster og syltede grønnsaker)
Passer til 1-2 personer

Barra Brett Stor 489,-
(Et større utvalg cold cuts, flere oster og syltede grønnsaker)
Passer til 2-4 personer

Falorni Capocollo intero 89,-
(Coppa er en tradisjonell italiensk spekeskinke laget av svinenakke, kjent for sin møre tekstur, rike smak og balanserte krydderpreg)

Falorni Salame Finocchiona 89,-
(Finocchiona er en klassisk fennikelsalami fra Toscana med rik smak, myk konsistens og aromatiske toner av villfennikel)

Falorni Salame al tartufo 95,-
(Toscans trøffelsalami med rik smak, myk konsistent og delikate toner av hvit trøffel. Langsamt modnet etter tradisjonelle Falorni-metoder.)

Vagne comte 16-18 mnd 85,-
(Fransk Comté lagret i 16-18 måneder med fyldig smak av nøtter, smør og karamelliserte toner. Fast, rik og balansert)

Ghidetti Gorgonzola Piccante 85,-
(Kraftig og kremet italiensk blåmuggost med fyldig smak, saltpreg og balansert skarphet. Laget på tradisjonell Gorgonzola Piccante-vis)

Rouzaire Petit Camembert 75,-
(Kremet fransk camembert med smørpreg, mild saltsmak og aroma av skobunn og sopp)

Ekstra

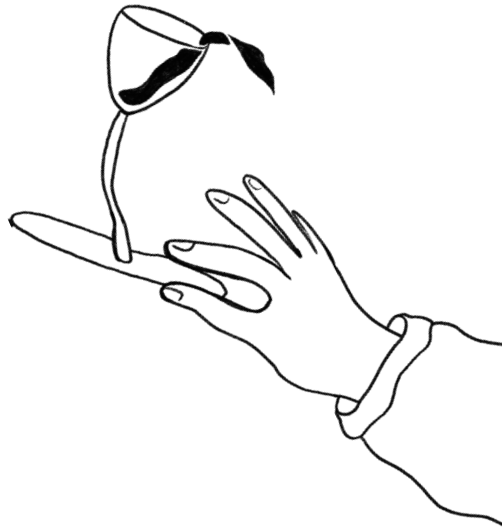
Red sweet pepper drop 40,-

Sylta grønnsaker 65,-

Chip 65,-

Ristede mandler 45,-
(Valencia-mandler stekt i solsikkeolje)

Oliven 45,-
(Disse olivene kommer fra Sicilia og er kjent for sin lysegrønn farge og smøraktige smak)



BARRA

VINKART

HUSETS

1. ENTRE VINYES EQUILIBRI CAVA BRUT NATURE RESERVA

Frisk, tørr og presis Cava med smak av sitrus, epler og hvite blomster, avsluttet med kalkmineralitet og et lite preg av brioche. 26 måneder på bunnfall gir ekstra dybde og tekstur. Laget av Maria Barrena og Pep utenfor Barcelona, fra gamle familievinstokker med masse karakter i bagasjen. Dette er en vin som føles både presis og livlig – seriøs, men aldri kjedelig.

(Spania)

huse's glass 155,- / fl. 755,-



2. MONTE DEL FRA CA DEL MAGRO CUSTOZA SUPERIORE

Frisk og saftig med eple, gul plomme og urter, balansert av en myk munnefølelse og lett krydret finish. En klassisk nord-italiensk blend med fin mineralitet og god dybde. Laget av familien Bonomo sør for Gardasjøen, kjent for rene og autentiske viner. En vin med tydelig opphav og høy drikkeglede.

(Italia)

huse's glass 145,- / fl. 695,-



3. NICOLAS IDIART SAUMUR CHENIN BLANC

Frisk og presis med eple, sitrus og steinfrukt, løftet av en ren, mineralsk nerve. Saftig med god fylde og et hint av urter i avslutningen. En klassisk Loire-stil som kombinerer energi og eleganse på en uanstrengt måte. Ren, fokusert og veldig lett å like.

(Frankrike)

huse's glass 155,- / fl. 755,-



4. LEEUWENKUIL SHIRAZ

Saftig og krydret Shiraz med rød frukt, skogsbær og et hint av pepper – varm, men fortsatt frisk i uttrykket. Medium fyldig med myk struktur, og aller best når den får en liten chill. Fra Swartland, hvor gamle vinstokker og tøft klima gir viner personlighet og dybde. Laget av Dreyer-familien, som har gjort dette siden 1800-tallet – uten snarveier. En allrounder til mat, men også perfekt når du bare vil ha et skikkelig bra glass rødvin.

(Sør-Afrika)

huse's glass 145,- / fl. 695,-



5. JEAN-PAUL BRUN BEAUJOLAIS
LE RONSAY

Saftig og livlig med rips, kirsebær og bringebær, løftet av frisk syre og myke tanniner. Lett og energisk stil med fin mineralitet – akkurat slik Beaujolais skal være. Laget av Jean-Paul Brun, en liten rebell i området som sverger til tradisjonelt håndverk fremfor snarveier. En vin som føles både klassisk og leken på samme tid.

(Frankrike)

huseets glass 165,- / fl. 825,-



6. MUGA ROSE

Delikat og frisk rosé med rips, bringebær og sitrus, pakket i en elegant og balansert stil. Saftig med god konsentrasjon og en crisp avslutning som gjør den svært lett å like. Fra Rioja og det tradisjonsrike huset Muga, hvor håndverk og detaljer sitter i veggene. En vin som kombinerer finesse med ekte drikkeglede.

(Spania)

huseets glass 165,- / fl. 825,-



ORANSJE

7. MOMENTO GRENACHE GRIS

Frisk og lett strukturert med sitrus, moden frukt og et hint av urter. Saftig og balansert med en myk tekstur og fin mineralitet. Laget av Marelise Niemann, en av Sør-Afrikas mest spennende vinmakere. Fra en unik vinmark med Grenache Gris – den eneste i landet.

(Sør-Afrika)

975,-



8. COSMIC DESTI

Floral og tørr med fersken, steinfrukt og et tydelig mineralsk preg. Strukturert og frisk, med en avslutning som gjør den skikkelig matvennlig. Laget av Salva Battle med fokus på naturlig vinmaking og lokale druer. En vin med litt kant og personlighet, som åpner seg fint med litt luft.

(Spania)

985,-



9. MUCHADA-LECLAPART ELIXIR

Fra den spanske kysten og to kompromissløse vinmakere. Blomster, sitrus og salt havluft i en frisk og levende vin med masse personlighet.

(Spania)

1420,-



HVIT

10. AUBERT & MATHIEU SUZY CHARDONNAY ORGANIC

Frisk og energisk med sitron, lime og hvite blomster, pakket i en ren og mineralsk stil. Laget av Aubert & Mathieu, med økologisk fokus og en moderne, leken tilnærming. En Chardonnay som kombinerer friskhet og finesse på en uanstrengt måte.

(Frankrike)

895,-



11. NANCLARES DANDELION

risk, sitrusdrevet og skikkelig juicy, med et lite salt og mineralsk kick. Høy syre som gir masse energi, men balansert med moden frukt. Laget av Nanclares i Galicia, tett på havet – og det merkes i glasset. En vin som er lett, livlig og veldig lett å bli glad i.

(Spania)

975,-



12. THE VINEYARD PARTY DAISY IF YOU DO

Frisk og floral med sitrus, hvite blomster og et lite urtepreg. Tørr, men med myk frukt og en lett salt touch. Laget av Jollette Steyn med fokus på rene og naturlige uttrykk. En lett og sjarmerende vin med god balanse.

(Sør-Afrika)

875,-



13. BRUN BEAUJOLAIS CHARDONNAY CLASSIC

En chardonnay med begge beina på bakken. Frisk, myk og mineralsk, med smak av modne epler og sitrus. Like fin til et bord fullt av smårteri som til et glass i kveldssola.

(Frankrike)

920,-



14. FOUASSIER SANCERRE LES GRANDS CHAMPS

Frisk og elegant med sitrus, hylleblomst og grønne urter, løftet av et tydelig kalk- og mineralpreg. Slank og presis, med fin syre og en lett kremet tekstur som gir god lengde. Laget av familien Fouassier, pionerer innen biodynamisk vin i Sancerre.

(Loire, Frankrike)

1145,-



15. MADEIRA VINHOS VELHAS BRANCO

Elegant og konsentrert med steinfrukt, sitrus og et tydelig mineralisk preg. Fylldig, men fortsatt frisk, med god struktur og fin lengde. Laget av Antonio Madeira i Dão, fra gamle vinmarker høyt oppe i fjellene. En vin med både dybde og presisjon – rett og slett skikkelig gjennomført.

(Burgund, Frankrike)

1045,-



16. SAKKIE MOUTON FULL ON MISFIT

Saftig og konsentrert med moden frukt, florale toner og et tydelig saltpreg. Frisk og levende, med en spennende druemiks som gir både dybde og energi. Laget av Sakkie Mouton, en av Sør-Afrikas mest ettertraktede unge vinnere. En vin med masse personlighet – litt annerledes, på den

(Burgund, Frankrike)

1225,-



17. CHATEAU DES RONTETS
POUILLY-FUISSE CLOS VARAMBON

Ren og elegant med sitrus, hvite blomster og et tydelig kalk- og mineralpreg. Frisk og intens, med god fylde og en lang, presis avslutning. Laget av Claire Gazeau og Fabio Montrasi, med økologisk fokus og stor respekt for jordsmonnet. En Chardonnay med både dybde og finesse

(Portugal)

1225,-



18. REFLETS

Laget av druer fra flere små vinmarker og gamle vinstokker i Loire. Frisk og levende med sitrus, grønne epler og en mineralisk avslutning som inviterer til neste glass.

(Loire, Frankrike)

1260,-



34. OENOTHERA

Fra vinmarker med gneisrik jord som gir vinen et friskt og mineralisk uttrykk. Frisk og levende chardonnay med sitrus, epler og mineraler.

(Loire, Frankrike)

1260,-

19. **RAPHAËLLE GUYOT CALLIOPE (hvit)**
Raphaëlle Guyot Calliope er en frisk og elegant Chardonnay med smak av sitrus, hvit frukt og lett mineralitet. Vinen er lett, ren og balansert med en frisk avslutning som passer perfekt til snacks og småtterier.
(Chardonnay, Frankrike) 1290,-



20. **PONT CAFFINO MUSCADET**
Lett, frisk og akkurat passe salt. Denne økologiske Muscadeten byr på smak av grønne epler, sitron og mineraler, med en ren og leskende avslutning. En vin som smaker av Atlanterhavet og lange sommerkvelder – perfekt til småtterier eller bare et glass i sola.
(Loire, Frankrike) 1375,-



ROSE / LYSERØD

21. **COSMIC CONSTELLACIO**
Frisk og lett strukturert med sitrus, epler og urter, løftet av en subtil skalkontakt som gir dybde og grep. En levende og litt utemmet stil, med tydelig energi og tekstur i glasset. Laget av Salva Batlle i Empordà, med fokus på lokale druer og naturlig uttrykk.
(Spania) 1095,-



22. **ANTONIO MADEIRA A PALHEIRA**
Strukturert og elegant med moden steinfrukt, blomster og et hint av rød frukt, med en finesse som gir små nikk til Nebbiolo. Faste, modne tanniner og en mineralsk avslutning gir både dybde og lengde. Laget av Antonio Madeira i Dão, en tidligere ingeniør som byttet karriere for å lage vin fra gamle, høytliggende vinmarker. En av Portugals mest spennende produsenter, med fokus på naturlig og bærekraftig vinmaking
(Portugal) 1095,-



23. **HIMMEL AUF ERDEN ROSE**
Fra den ikoniske vinmakeren Christian Tschida, som lager vin på naturens premisser. Frisk, saftig og mineralsk med røde bær og sitrus. En rosé med både personlighet og sjarm.
(Østerrike) 1245,-



MUSSERENDE

24. AUBERT & MATHIEU BABURU
CREMANT DE LIMOUX

Frisk og elegant med sitrus, eple, blomster og et hint av brioche. Fine bobler og kremet munnfølelse gir både fylde og lengde. Laget av familien Lonclas, med fokus på rene og presise Chardonnay-uttrykk. En champagne som kombinerer friskhet med dybde på en uanstrengt måte.

(Frankrike)

925,-



25. LONCLAS BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT CHAMPAGNE

Frisk og elegant med sitrus, eple, blomster og et hint av brioche. Fine bobler og kremet munnfølelse gir både fylde og lengde. Laget av familien Lonclas, med fokus på rene og presise Chardonnay-uttrykk. En champagne som kombinerer friskhet med dybde på en uanstrengt måte.

(Frankrike)

1295,-



26. LECLERC BRIANT BRUT RESERVE

Fra et av Champagnes mest kompromissløse hus. Frisk, elegant og levende med sitrus, eple og fine bobler. En champagne med personlighet i hver slurk.

(Champagne, Frankrike)

1655,-



27. LECLERC BRIANT ROSE BRUT

Laget av mennesker som har gått sine egne veier i Champagne i generasjoner. Frisk og elegant med røde bær, sitrus og et lett mineralsk preg. Like fin til feiring som til en helt vanlig tirsdag.

(Champagne, Frankrike)

1766,-



RØDT

28. ENVINATE ALBAHRA

Saftig og livlig med kirsebær, røde bær og et hint av krydder i en frisk og energisk stil. Lett og balansert med fine tanniner og en ren, fruktdrevet kjerne. Laget av Envinata, et kollektiv som fokuserer på autentiske viner med tydelig opphav. En vin med masse energi og personlighet – rett frem og utrolig lett å like.

(Spania)

895,-



29. AUBERT & MATHIEU MARIE ANTOINETTE CORBIERES

Mørk og uttrykksfull med saftige røde og mørke bær, urter og varme kryddertoner. Fyldig og konsentrert, men med fin balanse og struktur som gir lengde og dybde. Laget av duoen Aubert & Mathieu, med fokus på bærekraft og rene, autentiske uttrykk.

(Frankrike)

895,-



30. BARBACAN ROSSO ALPI RETICHE

Saftig og frisk med røde og mørke bær, løftet av urter og krydder i en lett og elegant stil. Delikat, men samtidig fyldig, med fine tanniner og en lang, tørr avslutning. Laget av familien Sega i Valtellina, hvor alt arbeid gjøres for hånd i bratte alpevinmarker. En ren og energisk tolkning av Nebbiolo med tydelig fjellpreg.

(Nebbiolo, Italia)

975,-



31. FRANZ WILD SPATBURGUNDER PINOT NOIR

Fra Franz Wild i Pfalz, hvor vinene lages med respekt for naturen og minimalt med innblanding. Saftig og frisk med røde bær, urter og myke tanniner. Lett å drikke, vanskelig å glemme.

(Tyskland)

1050,-



32. CLOS DU JAUGUEYRON HAUT-MEDOC

Klassisk Bordeaux med solbær, mørke bær og et lite hint av blomster og krydder. Myk og rund i stilen, men med nok struktur til å holde det interessant hele veien. Laget av Michel Théron og Stéphanie Destruhaut, med stor respekt for natur og håndverk – og det smaker du.

(Frankrike)

1195,-



33. RAPHAËLLE GUYOT EOS (rødt)

Raphaëlle Guyot Eos er en lett og frisk Gamay med smak av kirsebær, røde bær og en frisk syre. Saftig, livlig og enkel å drikke – perfekt til lyst kjøtt, snacks eller bare som et godt glass rødvin.

(Frankrike)

1250,-



35. PODERE LE BONCIE LE TRAME

Elegant og lagdelt med røde og mørke bær, blomster, krydder og et tydelig mineralsk preg. Silkemyk, men strukturert, med presis frukt og en lang, kompleks avslutning. Laget av Giovanna Morganti i Chianti, en kultfigur kjent for kompromissløst håndverk. En vin med dybde og personlighet.

(Italia)

1495,-



36. SAKKIE MOUTON DAWN OF SALT TONGUES

Frisk og floral med sitrus, høy energi og en tydelig salt, mineralsk avslutning. Lett i uttrykket, men med struktur, nerve og god lengde. Laget av Sakkie Mouton, en av Sør-Afrikas mest spennende unge vinmakere. En vin som spiller vestkysten – rå, presis og lett utemmet.

(Sør-Afrika)

1550,-



37. FANNY SABRE POMMARD 2023 BURGUND

Elegant og nyansert med kirsebær, røde bær og florale toner, i en silkemyk og presis stil. Saftig og konsentrert med fin struktur og en lang, delikat avslutning. Laget av Fanny Sabre i Burgund, kjent for et rent og naturlig uttrykk.

(Burgund, Frankrike)

1795,-



