

I Sörbyn serverar vi vin från bönder som genom hårt arbete i vingårdarna gör vin med en tydligursprungskänsla. Det vill säga att de främst arbetar ekologiskt, biodynamiskt eller ibland helt naturligt, oavsett om de har ett certifikat eller inte. Ärligt vin helt enkelt, precis som vi! Robert som hjälper oss med vårt urval av viner är en restaurangprofil som arbetat bland annat på PM & Vänner i Växjö, chefsommelier på Fäviken samt en vända på The French Laundry i Napa Valley hos Thomas Keller. Nu jobbar han med oss!

NÅGOT ATT DRICKA INNAN & EFTER

Mimosa 125 kr.

Färskpressad apelsinjuice, Cava

Hallon Gin Fizz 125 kr.

Gin, hallonpuré, citronjuice, sockerlag, äggvita, sodavatten

Hazelnt Coffee 125 kr.

Kaffe, frangelico, grädde

Espresso Martini 125 kr.

Sörbyns lingonlemonad 45 kr.

Alkoholfri lingonlemonad

Alkoholfri Mimosa 75 kr.

Apelsinjuice, alkoholfri mousserande

MOUSSERANDE – SPARKLING

Cerro Blanco Cava Organic Brut

Katalonien, – Macabeo, Parellada, Xarel-lo.

Frisk, fruktig, generös fyllighet

95 kr.

395 kr.

NV Crémant du Jura, Jérôme Arnoux

Jura, Frankrike – Chardonnay & Pinot Noir

Torrt, friskt och läskande

130 kr.

495 kr.

CHAMPAGNE

2017 3 Terroir, Michel Gonet

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Friskt, brödigt och med lång eftersmak

- Magnum 2017

995 kr.

1980 kr.

NV "Vignes de Reuil", Caze-Thibaut

Pinot Meunier

Kalkrik, fyllig och krämig

1195 kr.