

*Vínin með
hátíðarmatnum
2017*



þegar góða veislu gjöra skal....

Æfnisyfirlit

- 3 Inngangur
- 4 Hamborgarhryggur
- 5 Hangikjöt
- 6 Lambakjöt
- 7 Nautakjöt
- 8 Villibráð
- 9 Kalkúnn
- 10 Humar og sjávarréttir
- 11 Lax
- 12 Eftirréttir
- 13 Ostar
- 14 Freyðandi fordrykkir
- 15 Hátíðarkokteilar

Matur og vín



Sævar Már Sveinsson
Vínþjónn

Til að fullkomna góða máltíð er fátt betra en að hafa rétt vín með matnum. Sævar Már Sveinsson, margfaldur Íslandsmeistari vínþjóna, valdi vín með nokkrum af vinsælustu hátíðarréttum Íslendinga í gegnum árin. Sævar valdi þrjár til fjórar vintegundir með hverjum rétti en flest þeirra ganga að sjálfsögðu með fleiri réttum. Við hverja vintegund er vörunúmer, vínlýsing og verð í vínbúðum ÁTVR.* Höfum það ávallt hugfast að ganga hægt um gleðinnar dyr og njótum áfengis í hófi. Munum, síðast en alls ekki síst, að akstur og áfengi eiga ekki samleið.

*Fyrirvari um verðbreytingar í verslunum Á.T.V.R.

Hamborgarhryggur

Með hamborgarhrygg þarf að hafa ávaxtarík og berjamikil vín. Ekki spillir fyrir ef vínin hafa örlitla ávaxtasætu sem passar vel á móti milda saltinu og reyknunum í kjötinu, einnig ef meðlætið er í sætari kantinum.



19182 Casillero del Diablo Carmenère / Chile
Fjólurautt. Meðalfylling. Rauð ber, jarðarber og krydd.
1899 kr.-

13713 Stemmar Syrah / Ítalía
Kirsuberjarautt. Mjúk meðalfylling, ósætt, mild sýra,
miðlungstannín. Dökk skógarber, pipar, barkarkrydd, jörð.
1899 kr.-



14031 Arthur Metz Pinot Gris / Frakkland
Roðagult. Meðalfylling, hálfþurr. Reykur.
2399 kr.-



10161 Samuel Adams Winter Lager / USA
Rafgullinn. Sætuvottur, meðalfylling, lítil beiskja.
Korn, malt, karamella, engifer.
415 kr.-



Hangikjöt

Með jafn kröftugum mat og hangikjöti verður vinið að vera með mikla ávaxtasætu og berjakeim sem slær á saltið og reykin. Best er að velja hálfset hvítvín og rauðvín með mikla berjasætu.



05958 Mezzacorona Merlot / Ítalía
Bragðmikið með keim af piparkornum og krækiberjum.
1799 kr.-

21044 Campo Viejo Tempranillo / Spánn
Þroskaðir ávextir, vanilla og kakó.
1999 kr.-



07974 J.P. Chenet Cabernet/Syrah / Frakkland
Kirsuberjasulta, möndlumassi, sólber, rósapípar og súkkulaði.
1699 kr.-



23546 Pasa Monastrell November Harvest / Spánn
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, sætuvottur, fersk síra, miðlungstannín. Dökk skógarber, plóma, krydd, eik.
2099 kr.-



Lambakjöt

Rauðvín og lambakjöt eiga einstaklega vel saman. Með góðu lambakjöti er heppilegt að velja klassískt og flott vín eins og frá Rioja á Spáni. Ef sætan í meðlætinu er mikil þá er gott að velja vín með örllifilli berjasætu.



00135 Campo Viejo Reserva / Spánn
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt. Rauð ber,
kirsuber, krydd og eik.
2299 kr.-



07992 Trapiche Oak Cask Malbec / Argentína
Rúbínrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín.
Dökk ber, krydd, lyngtónar.
1999 kr.-

10459 La Baume la Jeunesse Syrah / Frakkland
Dökkfjólurautt. Meðalfylling, Dökk skógarber, sætkenndur ávöxtur.
2199 kr.-



Nautakjöt

Nautakjöt, og þá sérstaklega léttsteikt, fer mjög vel á móti tannínríkum vínum. Bragðmikið gott nautakjöt kallar á vín, allt frá þeim klassískum til nýjaheimsvína, sem bera þann kraft sem þarf á móti meðlæti og sósu.



08451 Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon / Chile
Sólber, rauð kirsuber og vottur af ristaðri eik.
2999 kr.-



11285 Jacobs Creek Cabernet Sauvignon / Ástralía
Ákafur berja- og plómuilmur með eik og krydd eftirbragði.
1999 kr.-



08785 George Wyndham Bin 555 Shiraz / Ástralía
Kirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstanni.
Sólber, brómber, evkalyptus, eik.
2399 kr.-



Villibráð

Íslenska villibráðin er bragðmeiri en sú innflutta og þar af leiðandi er betra að velja bragðmikil vín sem hafa þó mjúk tannín og smá þroska. Góð berjafylling er kostur á móti þessu magra kjöti.



02497 Trapiche Gran Medalla Malbec / Argentína
*Dökkrúbínrautt. Þétt fylling, ósætt, fersk sýra, þétt tannín.
Rauð plóma, skógarbotn, vanilla, kókos.*
2999 kr.-



07624 1000 Stories Zinfandel / Bandaríkin
*Rúbínrautt. Meðalfylling, smásætt, mild sýra,
lítill tannín. Kirsuber, plóma, lyng, vanilla.*
3599 kr.-

04148 Tommasi Ripasso / Ítalía
Kirsuberjarautt. Kirsuber, lyng, jörð og eik.
2999 kr.-



Kalkúnn

Með kalkún má velja annaðhvort rauðvín eða hvítvín þar sem kjötið ræður vel við bæði. Hafa þarf í huga að með sætu og bragðmiklu meðlæti þá þarf að hafa álíka tóna í víninu.



20117 Tommasi Appassionato Graticcio / Ítalía
Kirsuberjarautt. Sætkenndur rauður ávöxtur, krydd og vanilla.
2199 kr.



20583 Marques de Casa Concha Pinot Noir / Chile
Meðalfylling og þurr, með hindberjum, jarðarberjum og létt ristaðri eik.
2999 kr.



Humar og sjávarréttir

Humarinn íslenski er nokkuð sætur í sér og því tilvalið að velja vín með góðum ávexti. Vínið verður samt að passa með smjörsósum og þá er gott að hafa fersk, sýruhá og blómleg vín.



08953 Tommasi Pinot Grigio / Ítalía
Frískandi og léttleikandi með mikinn ávöxt og þægilegt eftirbragð.
2299 kr.-

05996 Casillero del Diablo Chardonnay / Chile
Opinn og aðlaðandi ananas og peruilmur og mikið eftirbragð.
1899 kr.-



00514 Codorniu Clasico Semi Seco / Spánn
Ljósgult. Hálfsett, ferskt með mjúkan ávöxt, epli og léttristað eftirbragð.
1999 kr.-



Lax

Með reyktum og gröfnum laxi þarf að hafa ávaxtarík og fersk vín.
Ekki spillir fyrir að hafa smá ávaxtasætu og þá sérstaklega með grafna laxinum.



14031 Arthur Metz Pinot Gris / Frakkland
Roðagult. Ananas, epli og reykur.
2399 kr.-



05771 Jacob's Creek Chardonnay / Ástralía
Sítrónugult. Þurrt. Sítrus, ferskja, melóna og eik.
1999 kr.-

23545 Pisas Uva Blanca / Spánn
Fölgrænt. Sætuvofttur, létt meðalfylling, mild sýra.
Vinber, lárpera, melóna, stjörnuávéxtur.
1899 kr.-



Eftirréttir

Eftirréttir um hátíðimar geta verið ýmiskonar en eitt er víst að með sætvíni verður upplifunin enn betri. Hvort sem það er sherry með trifflé eða vanillúisnum eða portvín með súkkulaðieftirréttunum.



03567 Sandeman's Tawny / Portúgal
Jarðarberjarautt. Meðalfylling, sætt. Rauð ber, lyng, krydd. Heitt eftirbragð.
5699 kr.-



19402 Sandeman Rich Golden - Sherrý / Spánn
Rafbrúnt. Sætt. Púðursykur, sveskja, valhnetur og rúsínur.
3799 kr.-

02307 Sandeman Founders Reserve / Portúgal
Mjúk fylling með fikjum, karmellu og vanillu.
4499 kr.-



Ostar

Hvítvín og rauðvín verða of fyrir valinu með ostum en gaman er að breyta út af vananum. Hvort sem það er Asti Martini freyðivín með Gorgonzolasneið, Sandeman Old Invalid með portvínsmarineruðum gráðaosti eða sætt og hnetukennt Sandeman sherry með blámygluostinum.



00502 Asti Martini / Ítalía
Fölgrænt. Létt, sætt og milt með hunangs- og eplatónum.
1599 kr.-



19402 Sandeman Rich Golden - Sherrý / Spánn
Rafbrúnt. Sætt. Púðursykur, sveskja, valhnetur og rúsínur.
3799 kr.-

00553 Sandeman Old Invalid / Portúgal
Sultaðar fíkjur, dökk sæt ber og súkkulaðikeimur.
3999 kr.-



Freyðandi fordrykkir

Fátt er eins glæsilegt um hátíðarnar eins og freyðivín sem lystaukandi fordrykkur eða með mat.



00475 Mumm Demi Sec / Kampavín

Ljósítrónugult. Hálfsett, þétt freyðing, fersk sýra. Epli, ferskja, tertubotn.

5499 kr.-



04037 Jacobs Creek Sparkling Chardonnay - Pinot Noir / Ástralía

Fölgrænt. Létt, ferskt, með fínlegum ávexti og létristuðum tónum.

1999 kr.-



22388 Tommasi Prosecco

Purt og kryddað með möndlum og grænum eplum.

1999 kr.-



00502 Asti Martini / Ítalía

Fölgrænt. Létt, sætt og milt með hunangs- og eplatónum.

1599 kr.-



Hátíðarkokteilar

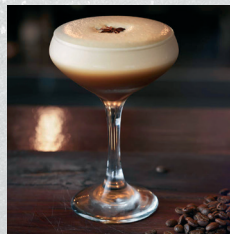
Viský Sour

3 cl Jameson viský
3 cl Ferskur sítrónusafi
Dass af sykursírópi
Eggjahvíta úr einu eggi
Hrist vel og sett í viskýglas.
Skreytt með sítrónuberki.



Basil Gimlet

3 cl Beefeater gin
3 cl ferskur limesafi
Dass sykursíróp
3-4 basilblöð
Hrist vel og sett í martiniglas.
Skreytt með basilblöðum.



Espresso Martini

3 cl Finlandia Vodki
3 cl Kahlúa Líkjör
3 cl Kaffi (sterkt)
Hrist vel og sett í martini glas.
Skreytt með kaffibaunum.

Áfengi og akstur

Eftir
einn
ei aki
neinn!

eiða aldrei samleiða

