

Alkohol & Drycker



InSpice
REAL INDIAN TASTE

Hallbergsgatan 7, BORÅS • Tel: 033 - 724 77 77
Storgatan 3, 523 30 ULRICEHAMN • Tel: 0321-128 40
www.inspice.se

KOMBO MENU

ÖL (kingfisher / signha / carlsborghof, 33cl) + förrätt av ditt val
Beer (kingfisher / signha / carlsborghof, 33cl) + starter of your choice

115:-

Rött / Roévin + förrätt av ditt val
Red / Rose wine + starter of your choice

120:-

Vitt vin + förrätt av ditt val
White wine + starter of your choice

120:-

Ett glas husets vin (rött / rosé / vitt)
eller öl (kingfisher / signha / carlsborghof, 33cl)
One glass wine of your choice or beer 33cl of your choice

+

Kycklingrätt och lammrätt av ditt val
(serveras med en kombination av varje rätt)
Any chicken and lamb dish of your choice
(served with a combination of each dish)

199:-

MOUSSERANDE VIN / CHAMPAGNE

Prosecco cinzano dry doc

85:- / 380:-

(75cl 11% vol)

Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, kex och citrusskal. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk, eller som sällskapsdryck.

Fruity taste with hints of pear, honeydew melon, biscuits, and citrus peel. Served at 8-10 °c as an aperitif, or with fish dishes, light meat or as a companion drink

Champagne beaumont des crayères

595:-

(75cl 12% vol)

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat och apelsin. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av skaldjur, fisk eller ljust kött.

Nuanced, very fresh taste with hints of red apples, toast, nougat, and orange. Served at 8-10 °c as an aperitif, or with dishes of seafood, fish, or light meat.

Freixenet cordon negro brut

85:- / 360:-

(75cl 11,5% vol)

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, päron och citrusskal. Serveras vid 8-10 °c som sällskapsdryck eller till lättare rätter av fisk eller skaldjur, eller till sallader.

Fruity taste hints of green apples, biscuits, pears, and citrus peels. Served at 8-10 °c as a companion drink or for light dishes of fish or seafood, or for salads.

ROSÉVIN / ROSE WINE

Pinot noir rosé

75:- / 330:-

(75cl 12,5% vol)

Bärig, väldigt frisk smak med inslag av smultron, färska örter, rabarber och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, eller till rätter av fisk och kyckling.

Berry, very fresh taste with hints of strawberries, fresh herbs, rhubarb and blood grapefruit. Served at 8-10 °c as a companion drink, or for fish and chicken dishes.

VITT VIN / WHITE WINE

Bouchard aîné chardonnay, 2020

75:- / 330:-

(75cl 12,5% vol)

Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineraler, kiwi, färska örter och citron. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött.

Youthful, fruity, very fresh taste with hints of green apples, minerals, kiwi, fresh herbs, and lemon. Served at 8-10 ° c for fish, seafood dishes or light meat.

Boschental chardonnay, 2020

80:- / 380:-

(75cl 12% vol)

Smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av gula plommon, ananas, kardemumma, brynt smör, nougat och apelsin. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, ljust kött eller lammkött.

Tasty wine with barrel character, hints of yellow plums, pineapple, cardamom, browned butter, nougat, and orange. Served at 8-10 ° c for dishes

RÖTT VIN / RED WINE

Bouchard aîné pinot noir, 2020

75:- / 330:-

(75cl 12,5% vol)

Bärig, något kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, hallon, örter, lingon och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av feta eller vilda fåglar samt till lättare rätter av lammkött.

Berry, slightly spicy taste with barrel character, hints of strawberries, raspberries, herbs, lingonberries and vanilla. served at about 16 ° c for dishes of fatty or wild birds and for lighter dishes or lamb.

I castei ripasso, 2018

80:- / 360:-

(75cl 14% vol)

Nyanserad, något utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torrade körsbär, salvia, mogna jordgubbar, kanel och pomerans. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm.

Nuanced, slightly developed, spicy taste with barrel character, hints of dried cherries, sage, ripe strawberries, cinnamon, and orange. Served at 16-18 ° c for lamb dishes.

Whiskey

SEK / CL

Laphroaig, 10-årig	30:-
Highland park, 12-årig	28:-
Tullamore dew	26:-
The famouse grouse	26:-
Jim beam	26:-
Jack daniel's	26:-

Cognac

Pierre ferrand	26:-
----------------	------

Rom

plantation barbados	26:-
---------------------	------

Aperitif & bitter

Jägermeister	24:-
Fernet branca	24:-
Gammal dansk	24:-

Aniskryddad sprit

Yeni raki	24:-
-----------	------

Starköl / strong beer

	SEK
Carlsberg hof 33cl 4,2% vol	62:-
Kingfisher 33cl 4,8% vol	65:-
Kingfisher 63cl 4,8% vol	90:-
Singha 33cl 5,0% vol	65:-
Singha 63cl 5,0% vol	90:-
Cobra 66cl 4,5% vol	95:-
Mariestad 50cl 5,3% vol	75:-
Lättöl 33cl 2,2% vol	35:-

Cider

Päroncider 33cl 4,5% vol	60:-
--------------------------	------

Alkoholfritt

Vin (rött/vitt)	60:-
Öl	45:-
Cider	45:-
Läsk	30:-
(pepsi, pesi max, zingo, 7up, 7up zero)	
Äpple/apelsin juice	35:-
Mango juice	35:-
Mango lassi	30:-
Mineralvatten	30:-

Kaffe och te

Kaffe	25:-
Te	25:-
Expresso	30:-
Masala Chai	30:-

Indian tea made with black tea, milk and aromatic spices

(Cardamon, Cinamon, Cloves, Ginger and blackpepper)