

VÄLKOMMEN TILL

CHICCE

GRÖNSTEDTSKA PALATSET

Sankt Eriksgatan 119, Stockholm
www.chicce.se

Upplaga 03

Mat & dryckesmeny



Chicces Cocktails

Tommaso Collins

Morelli, Villa Massa Limoncello, basilika, citron, San Pellegirino

Chiarito Rabarbaro

Malfy, rabarber, citron, vassle

Pomodoro (Signaturdrink est. 2022)

Linhell x Chicce Gin, Italicus, hallon, citron, pomodoroskum



Dry Martini

Linhell x Chicce Gin, Carpano Dry, olivbitter, basilikaolja, oliver

Nero

Havana 7, svartavinbär, lime, basilika

Chiarito Fragola

Absolut Vodka, jordgubb, vattenmelon, citron, vassle, rosépeppar, Prosecco

Gin & Tonic

Linhell x Chicce Gin, Hammar Tonic, basilika, citron

Colada Congelata

Havana Club 3, pistage, banan, ananas, lime, slush

Estate Svedese

Absolut Vodka, Aperol, vaniljglass, lime, jordgubb & proseccoskum

Chicce's Espresso Martini

Absolut Vodka, Borghetti, hasselnöt, espresso, choklad, pistage

Fiore

Beefeater Gin, fläder, basilika, lime, figleaf soda

Samtliga cocktails: 160:-



CLASSICO

Negroni 160:-

Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico

Bellini 155:-

Persika, aprikos, Prosecco

Aperol Spritz 155:-

Aperol, Prosecco, San Pellegrino

Limoncello Spritz 155:-

Villa Massa Limoncello, Prosecco

DRYCK

ÖL

FAT 40cl

Menabrea Bionda 89:-

OMAKA A.K.A.I.P.A 96:-

FLASKA 33cl

Menabrea Arte In Bottiglia 82:-

OMAKA Betong 89:-

Peroni glutenfri 92:-

CIDER

Strongbow 33 cl 85:-

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino 75cl 75:-

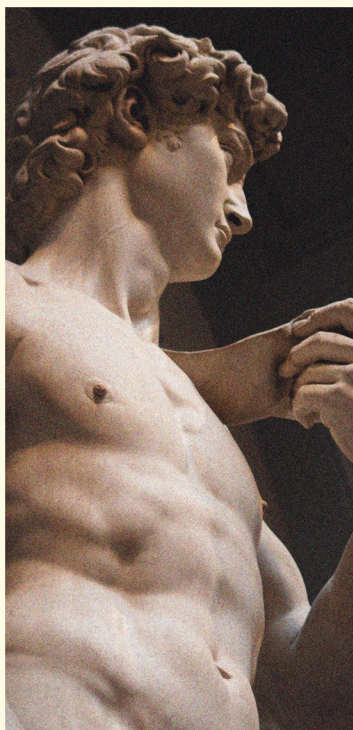
San Pellegrino läsk 20cl 35:-

Coca Cola co. 33cl 39:-

Menabrea Zero 33cl 69:-

Easy Rider IPA 33cl 76:-

Oddbird Spumante 79:-



Alkohol fria drinkar

Alkoholfri Bellini
Persika, Oddbird Spumante

Alkoholfri Pomodoro
Hallon, citron, grapefruktsoda,
Pomodoroskum

Sbagliato
Sandberg Bitter, Oddbird Spumante

89:-

Vino

BOLLICINE

NV Piccini Collezione Oro Blanc de blanc Spumante - Veneto	110/660:-
NV Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Prestige Edizione 47 - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - Lombardiet	180/1080:-
NV Monte Rossa Franciacorta P.R. Blancs de Blancs - Chardonnay - Lombardiet	1250:-
NV Monte Rossa Cabochon Fuoriserie N'022 - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardiet	1950:-
NV Monte Rossa Flamingo Rosé - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardiet	1150:-
NV Nicola Gatta Cuvée Nature '30 Lune - Deg Mars 2024	1200:-
2015 Ferrari Riserva Lunelli - Chardonnay - Trentino	2150:-
NV Ferrari Rosé - Chardonnay, Pinot Nero - Trentino	1080:-
NV Fourny et Fils Blanc de Blancs - Chardonnay - Champagne	1170:-
NV Gaston Burtin La Chouette - Champagne	1450:-

ROSATO

2022 Torre Mora Etna Rosato - Nerello Mascalese - Sicilien	145/820:-
---	-----------

ORANGE

NV Orange La Collina Biologica - Trebbiano - Abruzzo	145/820:-
---	-----------

BIANCO

2023 Il Fattorino Bianco - Vermentino, Chardonnay, Viogner, Malvasia - Marche	110/495:-
2023 Mauro Sebaste Roero - Arneis - Piemonte	135/610:-
2023 Merus Tiefenbrunner - Pinot Grigio - Alto Adige	140/630:-
2023 Graci Etna Bianco - Carricante, Cataratto	160/720:-
2023 Albino Rocca Da Bertù - Chardonnay - Piemonte	155/690:-
2023 Castello di Neive Langhe - Riesling - Piemonte	165/740:-

BIANCO

PIEMONTE

2022 Borgogno Era Oro - Riesling	1100:-
2023 Ceretto Blange' - Arneis	950:-
2023 Michele Chiarlo Gavi di Gavi - Cortese	830:-
2017 Cinque Inverni - Cataratto	1100:-
2019 Scarpa Monferrato Bianco - Timorasso	950:-

TRENTINO ALTO ALDIGE

2023 Gaierhof Pinot Grigio - Pinot Grigio	730:-
2023 Gaierhof Sauvignon - Sauvignon Blanc	730:-
2022 Pfitscher Arvum - Chardonnay	790:-

VENETO

2023 Pieropan Soave Classico - Garganega, Trebbiano di Soave	650:-
---	-------

TOSCANA

2022 Frescobaldi Albizzia - Chardonnay	650:-
2021 Gaja Ca'Marcanda Vistamare - Vermentino, Viogner	1400:-
2023 La Spinetta Toscana Vermentino - Vermentino	920:-
2020 Marchesi Antinori Guado Al Tasso - Vermentino	880:-
2020 Ricasoli Sanbarnaba Castello Di Brolio - Trebbiano	1500:-

CAMPANIA

2020 Cutizzi Greco Di Tufo - Greco	880:-
---	-------

MARCHE

2020 Belisario - Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano - Verdicchio	920:-
2021 Umani Ronchi Le Busche - Chardonnay	870:-

SICILIA

2023 Possente - Acini di Grillo - Grillo	760:-
2017 Cinque Inverni - Cataratto	1100:-
2022 Gaja Idda Etna Bianco - Carricante	1600:-
2022 Graci Etna Bianco Arcuria - Carricante	1800:-
2022 Planeta - Chardonnay	1200:-

ROSSO

2022 Michele Chiarlo Le Orme - Barbera - Piemonte	145/660:-
2022 Cecchi Chianti Classico - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino - Toscana	140/630:-
2022 Graci Etna Rosso - Nerello Mascalese - Sicilia	190/860:-
2021 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana	165/740:-
2022 Burzi Langhe Nebbiolo - Piemonte	180/810:-
2020 Tenuta Luce della Vite - Lucente - Merlot, Sangiovese - Toscana	190/860:-

CAMPANIA

2016 Feudi di San Gregorio Taurasi (Magnum) - Aglianico	2200:-
--	--------

MARCHE

2020 Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva - Montepulciano	900:-
--	-------

SICILIA

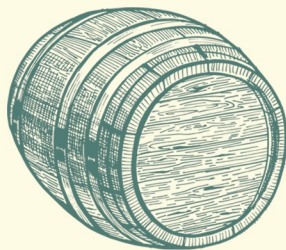
2022 Donnafugata Bell'Assai - Frappato	950:-
2018 Donnafugata Dolce & Gabbana Tancredi - Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tanat	1600:-
2020 Donnafugata Contesa dei Venti - Nero d'Avola	950:-
2021 Gaja Idda Etna Rosso - Nerello Mascalese	1500:-
2021 Graci Etna Rosso Arcurà - Nerello Mascalese	1200:-
2019 Graci Arcurà Sopra Il Posso - Nerello Mascalese	3400:-

VALLE D'AOSTA

2016 Grosjean Echelette - Syrah	890:-
2023 Grosjean Gamay - Gamay	830:-

UMBRIA

2019 Collepiano Montefalco - Sagrantino	1300:-
--	--------



ROSSO

PIEMONTE

2022 Albino Rocca Nebbiolo d'Alba - Nebbiolo	940:-
2021 Albino Rocca Barbaresco - Nebbiolo	1300:-
2016 Borgogno Barolo Riserva - Nebbiolo	1900:-
2021 Cigliuti Barbera Serraboella - Barbera	920:-
2020 Cigliuti Barbaresco Serraboella - Nebbiolo	1800:-
1998 Fontanafredda Barolo La Rosa - Nebbiolo	3100:-
2020 Gaja Sito Moresco - Nebbiolo, Barbera, Merlot	1500:-
2019 Gaja Dagromis Barolo - Nebbiolo	2500:-
2020 Gaja Barbaresco - Nebbiolo	5700:-
2008 La Spinetta Barbaresco Gallina - Nebbiolo	3600:-
2012 La Spinetta Barbaresco Staderi - Nebbiolo	3600:-
2008 La Spinetta Barolo Campè - Nebbiolo	4100:-
2021 Mauro Veglio Dolcetto d'Alba - Dolcetto	880:-
2022 Mauro Veglio Barbera d'Alba - Barbera	1050:-
2018 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano - Nebbiolo	1700:-
2019 Michele Chiarlo Barolo Tortoniano (Magnum) - Nebbiolo	3300:-
2021 Michele Chiarlo Barbaresco Reyna - Nebbiolo	1500:-
2016 Michele Chiarlo Cannubi Barolo Riserva - Nebbiolo	5200:-
2019 Michele Chiarlo Cannubi Barolo - Nebbiolo	2300:-
2016 Michele Chiarlo Cerequio Barolo Riserva - Nebbiolo	4800:-
2016 Proprietà Sperino - Cabernet Franc	1800:-
2022 Renate Fenocchio Langhe - Nebbiolo	940:-
2020 Renate Fenocchio Barbaresco Staderi - Nebbiolo	1400:-
2021 Renate Fenocchio Siquanteut 58 - Nebbiolo	1800:-
2022 Roberto Voerzio - Dolcetto	1150:-
2021 Roberto Voerzio Langhe di San Francesco - Nebbiolo	1400:-
2022 Scarpa Pelaverga - Pelaverga	980:-
2018 Scarpa Barbera d'Asti Superiore La Bogliona - Barbera	1600:-
2019 Scarpa Tettineve Barbaresco - Nebbiolo	2100:-
2014 / 2015 Ugo Lequio Barbaresco Gallina	1300:-

TRENTINO ALTO ADIGE

2022 Pfitscher Fuxleiten - Pinot Nero	950:-
2019 Pfitscher Reserva Matan - Pinot Nero	1400:-



ROSSO



VENETO

2020 Allegrini La Grola - Corvina, Oseleta	950:-
2020 Allegrini Corte Giara Valpolicella Ripasso La Groletta - Corvina Veronese, Rondinella	1000:-
2018 Allegrini Amarone Della Valpolicella Classico - Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta	1950:-
2020 Villabella Morlongo Bardolino Classico - Corvina, Rondinella, Corvinone	800:-

TOSCANA

2020 Bindella Vino Nobile Montepulciano DOCG - Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Mammolo	950:-
2021 Frescobaldi Chianti Nipozzano - Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot och Cabernet Sauvignon	900:-
2018 Gaja Pieve St Restituta Brunello - Sangiovese	2500:-
2021 Gaja Ca'Marcanda Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese	1300:-
2021 Gaja Ca'Marcanda Magari - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2200:-
2018 Gianni Brunelli Brunello di Montalcino - Sangiovese	2200:-
2019 Gianni Brunelli Brunello di Montalcino (Magnum) - Sangiovese	4800:-
2022 Gianni Brunelli Rosso di Montalcino - Sangiovese	1500:-
2021 Marchesi Antinori Tignanello - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	3600:-
2019 Monteraponi Il Campitello Riserva - Sangiovese, Canaiolo	1900:-
2016 Monteraponi Baron Ugo - Sangiovese, Canaiolo, Colorino	2200:-
2020 Piaggia Riserva - Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	1400:-
2019 Poggio Landi Brunello di Montalcino - Sangiovese	1500:-
2021 Poggio Landi Rosso di Montalcino - Sangiovese	900:-
2021 Ricasoli Castello di Brolio Gran Selezione - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	1400:-
2019 Ricasoli Colledila Gran Selezione - Sangiovese	2300:-
2021 Tenuta San Guido Guidalberto - Cabernet Sauvignon, Merlot	1400:-
2020 Tenuta San Guido Sassicaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	6500:-
2019 Tenuta le Colonne Bolgheri Rosso - Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	1100:-



SHARINGMENY

ANTIPASTI

Tuna crudo

Tonfisk, salsa verde, avocado & citrusvinägrett
Tuna, salsa verde, avocado & citrusvinaigrette

Arancini med löjrom

Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom
Västerbotten cheese, dill, crème fraîche, lemon ricotta, pickled onion & roe

Hantverksfärskost

Tyffelhonung, vitlökschips, friterad mynta, chili Espelette & focacciabröd
Truffle honey, garlic chips, fried mint, Espelette chili & focaccia bread

PRIMO & SECONDO

Porcini

Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål
Pasta filled with porcini mushrooms, ricotta, truffle sauce & crispy kale

Filetto di cervo alla griglia

Hjortytterfillé, pumpapuré, picklade steklökar, krispig grönkål,
marsalasky, potatis & västerbottenkroetter
*Venison tenderloin, pumpkin purée, pickled shallots, crispy kale,
Marsala sauce, potatoes & västerbotten cheese croquettes*

DOLCE

Italian meringue

Vaniljglass, blåbärskompott, italiensk maräng & citron curd
Vanilla ice cream, blueberry compote, Italian meringue & lemon curd

699:- per person
Wine-pairing 500:- per person

ANTIPASTI

Arancini med löjrom	179:-
Västerbottensost, dill, creme fraiche, citronricotta, picklad lök & löjrom <i>Västerbotten cheese, dill, crème fraîche, lemon ricotta, pickled onion & roe</i>	
Vitello Tonnato	189:-
Kalv, tonfisk, picklad silverlök, kapris, sellerikrisp & purjolöksaska <i>Veal, tuna, pickled silver onion, capers, celery crisp & leek ash</i>	
Burrata	159:-
Pistagepesto, trädgådstomater, basilika, balsamico & parmaskinka <i>Pistachio pesto, garden tomatoes, basil, balsamic & parma ham</i>	
Bruschetta al pomodoro	159:-
Semitorkade tomater, stracciatella, basilika, lagrad balsamico & parmesan <i>Semi-dried tomatoes, stracciatella, basil, aged balsamic & parmesan</i>	
Chèvre	139:-
Syrad & saltbakade betor, rödbetssorbet, valnötter & hallon <i>Sour & salt-baked beets, beet sorbet, walnuts & raspberries</i>	
Tuna crudo	189:-
Tonfisk, salsa verde, avocado & citrusvinägrett <i>Tuna, salsa verde, avocado & citrus vinaigrette</i>	
Hantverksfärskost	149:-
Tyffelhonung, vitlökschips, friterad mynta, chili Espelette & focacciabröd <i>Truffle honey, garlic chips, fried mint, Espelette chili & focaccia bread</i>	
Carciofi alla romana	139:-
Friterad kronärtskocka & citron <i>Fried artichoke & lemon</i>	
Gamberi	149:-
Scampi, vitlök, chili, vitt vin, semitorkad tomat, limeaioli, olivolja & schiacciata <i>Scampi, garlic, chili, white wine, semi-dried tomato, lime aioli, olive oil & schiacciata</i>	
Carpaccio di manzo	189:-
Parmesan, cacio e pepe-emulsion, kapris, friterad basilika, pinjenötter & citron <i>Parmesan, cacio e pepe-emulsion, capers, fried basil, pine nuts & lemon</i>	

Antipasto misto

Ett urval av charkuterier, ostar och andra delikatesser.
A selection of charcuterie, cheeses, and other delicacies.

299:-

PRIMI

Carbonara 210:-
Pasta bucatini, guanciale, ägg & pangritata
Pasta bucatini, guanciale, egg & pangritata

Spicy vodka 210:-
Pasta conchiglie, Sergios salsiccia & vodkasås
Pasta conchiglie, Sergio's sausage & vodka sauce

Ragù 210:-
Pasta mafalde, 12 timmars högrevsragu & gorgonzola
Pasta mafalde, 12-hour braised beef ragù & gorgonzola

Vongole 249:-
Pasta linguini, musselbuljong, vitlök, peperoncino & persilja
Pasta linguini, mussel broth, garlic, peperoncino & parsley

Frutti di mare 249:-
Pasta linguini, tomat, vitt vin, musslor, scampi & calamari
Pasta linguini, tomato, white wine, mussels, scampi & calamari

Pasta all'arrabbiata 195:-
Pasta conchiglie, burrata, tomatås, riven parmesan & basilika
Pasta conchiglie, burrata, tomato sauce, grated parmesan & basil

Aragosta 249:-
Pasta fylld med hummer, ricotta, mascarpone, fänkålscrudité, äpple, hummerbuljong & brynt smör zabaglione
Pasta filled with lobster, ricotta, mascarpone, fennel crudité, apple, lobster broth & browned butter zabaglione

Spinaci 210:-
Pasta fylld med spenat & ricotta hasselnötter, parmesansås & lagrad balsamico
Pasta filled with spinach & ricotta, hazelnuts, parmesan sauce & aged balsamic

Porcini 210:-
Pasta fylld med karljohanssvamp, ricotta, tryffelsås & krispig grönkål
Pasta filled with porcini mushrooms, ricotta, truffle sauce & crispy kale



SECONDI

Fjällröding 299:-
Fjällröding, caponata, skummad basilikasås, potatispuré smaksatt med parmesan
Arctic char, caponata, frothy basil sauce & potato purée flavored with parmesan

Filetto di cervo alla griglia 299:-
Hjortytterfilè, pumpa, steklökar, marsalasky, potatis & västerbottenkroketter
Venison tenderloin, pumpkin, Marsala sauce, potatoes & Västerbotten cheese croquettes

Cotoletta alla Milanese 349:-
400 gram kalvrack, caponata, rucola, citron, kapris, madeirasky & delikatesspotatis
400 grams veal rack, caponata, rucola, lemon, capers, Madeira sauce & potatoes

Risotto al funghi 229:-
Skogssvampsrisotto, jordärtskockschips & rostade valnötter
Forest mushroom risotto, Jerusalem artichoke chips & roasted walnuts

Entrecôte con Osso

Hängmörad entrecôte med ben.
Tomatsallad, broccolini, tryffelpommes,
marsalasky & vispad tryffelsmör

*Dry-aged entrecôte with bone.
Tomato salad, broccolini, truffle fries,
Marsala sauce & whipped truffle butter*

rek 2 personer
749:- kr/person

Biff di Costata

Hängmörad biff med ben.
Tomatsallad, broccolini, tryffelpommes,
marsalasky & vispad tryffelsmör

*Dry-aged bone-in sirloin.
Tomato salad, broccolini, truffle fries,
Marsala sauce & whipped truffle butter*

rek 2 personer
649:- kr/person

CONTORNI

TILLBEHÖR

Pane all'aglio
Chicces vitlöksbröd
Chicces garlic bread

89:-

Broccolini al pecorino
Broccolini med pecorino
Broccolini with pecorino

55:-

Patate amandine
Friterad amandinepotatis, aioli picante,
gremolata & parmesansnö
*Fried amandine potatoes, spicy aioli,
gremolata & parmesan snow*

55:-

Löjromfries
Löjrom, creme fraiche, dill, lök & parmesan
Roe, crème fraîche, dill, onion & parmesan

129:-

Insalata di pomodoro
Tomatsallad
Tomato salad

55:-

Tryffelfries
Pommes med tryffelost
Fries with truffle cheese

65:-

Olive miste
Marinerade oliver
Marinated olives

65:-

Focaccia
Hembakad focaccia
Homemade focaccia

55:-

PINSA ROMANA

Margherita	169:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, olivolja & parmesan	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil & parmesan</i>	
Parma	189:-
Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, olivolja, parmesan & ruccola	
<i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, olive oil, parmesan & arugula</i>	
Diavola	189:-
Tomatsås, mozzarella, salami piccante, chiliolja, oregano, torkad chili & pecorino	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili oil, oregano, dried chili & pecorino</i>	
Alla romana bianca con mortadella	219:-
Burrata, mortadella, tomat, pistagenötter, mozzarella, basilika & balsamickglaze	
<i>Burrata, mortadella, tomatoes, pistachios, mozzarella, basil & balsamic glaze</i>	
Spicy vodka pinsa	179:-
Vodkasås, Sergios salsiccia, picante aioli, grön pesto & parmesan	
<i>Vodka sauce, Sergio's sausage, spicy aioli, green pesto & parmesan</i>	
Vegetariana Bianca	169:-
Crème fraîche, potatis, semitorkad tomat, picklad lök, mozzarella & oliver	
<i>Crème fraîche, potatoes, semi-dried tomatoes, pickled onion, mozzarella & olives</i>	
Chèvre bianco	199:-
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, honung, torkad chili & machesallad	
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, honey, dried chili & mâche salad</i>	
Di mare	259:-
Tomatsås, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomat, parmesan & ruccola	
<i>Tomato sauce, mozzarella, scampi, gremolata, aioli, tomatoes, parmesan & arugula</i>	
Capricciosa	179:-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto, champinjoner, oregano & parmesan	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, oregano & parmesan</i>	
Quattro Formaggio	199:-
Mozzarella, oro nero, burrata, parmesan & balsamico	
<i>Mozzarella, oro nero, burrata, parmesan & balsamico</i>	
Pomodoro e burrata	199:-
Tomatsås, mozzarella, basilika, färska tomat, balsamico & parmesan	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil, fresh tomatoes, balsamic & parmesan</i>	
Al tonno	209:-
Tomatsås, mozzarella, het tonfiskröra, oliver, pickad rödlök, kapris & ruccola	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy tuna mix, olives, pickled red onion, capers & arugula</i>	
Smögen	259:-
Crème fraîche, kallrökt lax, räkor, löjrom, limeaioli, västerbottensost, rödlök & dill	
<i>Crème fraîche, cold-smoked salmon, shrimp, roe, lime aioli, Västerbotten cheese, red onion & dill</i>	

DOLCI

Italian meringue

99:-

Vaniljglass, blåbärskompott, italiensk maräng & citron curd

Vanilla ice cream, blueberry compote, Italian meringue & lemon curd

Chicces tiramisù

99:-

Mascarpone, pavesini, espresso & amaretto

Mascarpone, pavesini, espresso & amaretto

Affogato

99:-

Vaniljglass med dubbel espresso

Vanilla ice cream with double espresso

79:-

Gelato e sorbetto

155:-

Välj mellan en kula glass eller en kula sorbet & färska bär

Choose between one scoop of ice cream or one scoop of sorbet & fresh berries

T.E.G

99:-

Tryffel, espresso & grappa (2cl)

Truffle, espresso & grappa (2cl)

Chokladmousse

Choklad crostata med pistage gelato, körsbärskompott & biscotti

Chocolate crostata with pistachio gelato, cherry compote & biscotti



VINI DOLCI

Frescobaldi Pomino Vin Santo 5cl

135:-

Mauro Sebaste Moscato di Asti 5cl

80:-

AVEC

GRAPPA

Albino Rocca Grappa di Barbaresco	75:-/cl
Costa di Bussia Grappa di Barolo	60:-/cl
Gaja Grappa di Barbaresco	65:-/cl
Gaja Grappa di Barolo	65:-/cl
Borgogno Grappa di Cannubi	95:-/cl
Tignanello Grappa	70:-/cl
Jacopo Poli Amorosa di Settembre	80:-/cl
Jacopo Poli Cleopatra Amarone Oro	55:-/cl
La Spinetta di Pin	65:-/cl
Jacopo Poli Bolgheri di Sassicaia	95:-/cl
Sarpa di Poli	40:-/cl
Sibona Grappa Barolo	50:-/cl

AMARO & LIKÖR

Silvio Carto - Cartamaro - Amaro	35:-/cl
Silvio Carto - Bomba Carta - Amaro	45:-/cl
Sibona Amaro	30:-/cl
Silvio Carto - Liquore di Liquirizia	45:-/cl
Villa Massa Limoncello	25:-/cl

COGNAC

Grönstedts VSOP	35:-/cl
Braastad VSOP	35:-/cl
Braastad XO	40:-/cl
Martell VS	30:-/cl
Martell Cordon Bleu	120:-/cl
Remy Martin XO	135:-/cl
Remy Martin VSOP	45:-/cl
Boulard VS	45:-/cl

ROM

Plantation XO 20th Anniversary	40:-/cl
Doorly's 12 YO- Barbados	50:-/cl
Rhum JM XO	60:-/cl
Diplomatico Reserva Exluciva	50:-/cl
Brugal 1888	45:-/cl
Takamaka Extra Noir	35:-/cl

WHISKEY & BOURBON

Lagavulin 16 YO	75:-/cl
Talisker 10 YO	45:-/cl
Jura 12 YO Sherry Cask	45:-/cl
The Dalmore 12 YO	60:-/cl
Monkey Shoulder	35:-/cl
Woodford Reserve Kentucky	35:-/cl
Straight Bourbon	
Woodford Reserve Straight Rye	40:-/cl

CALVADOS

Boulard Grand Solage Pays d 'Auge	30:-/cl
Pere Magloire 12 YO	35:-/cl

OTHER

Jacopo Poli Arzente Brandy	95:-/cl
Baileys	25:-/cl
Poli Bomb ägglikör	30:-/cl

