

# KLUIS

## FIZZ

<b>Cava MIM Brut Reserva</b> Vins el Cep, Penedes, SP - Xarel.lo & Macabeo	8,50 / 39,50
<b>Laurent Perrier La Cuvee Brut</b> Laurent Perrier Champagne, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier	13,50 / 74,50
<b>Laurent Perrier Cuvee Rose</b> Laurent Perrier Champagne, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier	112,50

## WHITE

<b>Fleur Chardonnay 2017</b> Domaine Colombette, Languedoc, FR – Chardonnay	5,50 / 25,00
<b>Sophie Te Blanche 2018</b> Iona, Elgin, ZA – Sauvignon Blanc	6,00 / 27,00
<b>Albarino Nai 2017</b> Riax Baixas, SP - Albarino	7,00 / 29,00
<b>Almade Viognier 2017</b> Domaine Chibet, Languedoc, FR – Viognier	25,00
<b>Sancerre 2017</b> Crochet, Loire, FR - Sauvignon Blanc	37,50
<b>Pouilly Fuisse 2017</b> Dom. Senaillet , Bourgogne, FR -Chardonnay BIO	49,00
<b>Meursault 'Les Narvaux' 2016</b> Phillipe Bouzereau, Bourgogne, FR – Chardonnay	64,00
<b>Riesling 'Trittenheimer' 2017</b> Weingut Bernhard Eifel, Mosel, DL - Riesling	35,00
<b>Weissburgunder 'Quarzit' 2018</b> Weingut Pflüger, Pflaz, DL – Pinot Blanc	29,50
<b>Gemischter Satz- 6 druiverasen Gruner 2017</b> Tom Dockner, Niederosterreich, AU – Gruner Veltiner blend	27,50
<b>Pinot Grigio Alto Aldige 2018</b> Cantina Bolzano, Sud-Tirol, IT – Pinot Grigio	27,50
<b>Vermentino di Sardegna 2017</b> Olianas, IT- Vermentino BIO	32,50
<b>Chablis 2017</b> Domaine Christophe, Bourgogne, FR – Chardonnay	37,50