



SAKE

Amabuki Strawberry Junmai Ginjo Nama | 精米歩合 55%

Junmai Ginjo brygget med jordbærblomstgjær. Omachi-ris forsterker friskheten. Dette er en morsom sake, da du kan kjenne jordbær i aromaen.

GLASS 10CL FLASKE

NOK 270,- NOK 1595,-

Tomio Shiso Umeshu | Kitagawa, Kyoto

Søt plommevin infusert med shiso, et blad som tilhører myntefamilien. Shiso har en spesiell, skarp og krydret smak som myker opp umeshuen og gir den et botanisk preg.

NOK 270,- NOK 1595,-

Junmai Ginjo Yukimuro Chozou 3nen | Hakkaisan, 72cl |
精米歩合 70%

Naturlig avkjølt og lagret i 3 år i snølager. Utrolig jevn og velbalansert smak.

NOK 1264,-

Kenbishi Mizuho Kuromatsu – matured Yamahai |
Ninki Brewery, Fukushima Full bodied

Rik sake med en myk og rund avslutning. Full av umami-smaker, øker nytelsen med hvert glass.

NOK 240,- NOK 1450,-

Awa Sparkling | Hakkaisan, 30cl | 精米歩合 50%

Forfriskende og fruktig musserende sake. Rike og søte smaker av melon og pærer.

NOK 1045,-

Green Ninki - Junmai Ginjo Organic | Ninki Brewery, Fukushima |
精米歩合 60%

Fruktig sake med oljete tekstur og fyldig kropp. Hint av grønne epler.

NOK 210,- NOK 1250,-

Ninki 11 Genshu – Junmai Daiginjo | Ninki Brewery, Fukushima |
精米歩合 50%

Ny stil sake, lett og fruktig. Perfekt for nybegynnere.

NOK 205,- NOK 1025,-



SAKE

Full Moon – Junmai Ginjo | Kaetsu Brewery, Niigata |
精米歩合 60%

Mineralsk sake med florale og umami-aromaer. Fyldig.

Dassai Junmai Daiginjo 23 | Dassai, Honshu, 30cl |
精米歩合 23%

En av de mest polerte sakene i Japan. Velstrukturert, kompleks og mineralsk. Hint av brunt sukker og plommer.

GLASS 10CL	FLASKE
NOK 205,-	NOK 1195,-
	NOK 950,-