

L O S B Y G O D S



Vinkart



Losby Collection

Losby Gods er utrolig stolte av sitt samarbeid med Familien Negro i Roero, Alba i Piemonte.

Det som begynte som en kort visitt på vingården i Monteu Roero utenfor Alba i februar 2009, har utviklet seg til å bli en viktig del av Losby Gods sin nyere historie. Møtet med Negrofamilien og Hege Svensson fra Palmer Vin var som kjærlighet ved første blick for oss på Losby Gods. Det var en kjemi fra dag en som var genuin og baserte seg på tillit og respekt for hverandre. Våre produkter skulle vise seg å være en perfekt match, men også familiene og de ansatte skulle knytte sterke bånd.

Siden den gang har vi skapt magiske øyeblikk med våre Collection-viner.

Vi begynte reisen med en hvitvin, Roero Arneis, og en rødvin, Barbera D'Alba i 2009. Begge flaskene ble introdusert med en egen designet etikett på flaskene som bandt historien til Losby og Negro sammen. Våre logoer og varemerker ble ett, og vinene ble en umiddelbar suksess.

I årene som gikk var våre servitører og sommelierer nede på besøk i Alba, flere ganger for å smake, plukke druer, besøke og lære. Ikke bare lære om druene, vinen og gården, men om historien, kulturen, lidenskapen og familien. Dette skaper engasjement. Og stolthet.

Etter 10 års samarbeid lanserte vi i tillegg til våre to originale collection viner, tre nye tilskudd til familien. Tre nye viner vi er utrolig stolte av å kunne kalle «våre».

En hvitvin på favoritadruen, og en rødvin på Piemontes stolthet: Nebbiolo. To nye utsøkte viner av høy kvalitet som skal preges med Losby og Negros varemerke.

Og den siste, den aller største, Barolo. Som eneste hotell i Norge og kanskje i verden har vi vår egen Losby collection Barolo. Vinens konge eller kongenes vin.

Vi er stolte og ydmyke over å kunne presentere disse vinene vi er så glade i og som vi føler bærer en historie og en tradisjon med seg.

Losby Collection viner er merket med *

Vær så god og nyt!



VINPAKKE ALBA - LOSBY COLLECTION VINER

2 glass hvitvin
2 glass rødvin
1 glass dessertvin

1100,- per person

VINPAKKE NEGRO - LOSBY COLLECTION VINER

1 glass hvitvin
2 glass rødvin
1 glass dessertvin

990,- per person

CHAMPAGNE

André Clouet Dream Vintage 2005	2375,-
André Clouet V6 Expérience	2375,-
André Clouet Grande Reserve Brut	2375,-
Bollinger B13	4200,-
Bollinger R.D	9250,-
Bollinger Rosé	3400,-
Bollinger Spécial Cuvée Brut	3400,-
Bollinger Special Cuvée JB 007	3750,-
Cattier Brut Icône	2250,-
Deutz Brut Classic	2250,-
Deutz Brut Vintage	2800,-
Dom Perignon	7300,-
Dom Perignon Rosé 2006	7300,-
Dom Perignon Rosé Luminous	9950,-
Krug Grande Cuvée	6995,-
Mailly Grand Cru Blanc de Noir	2600,-
Mailly Grand Cru Brut Rosé	2600,-
Moët & Chandon Grand Vintage 2012	2850,-
Moët & Chandon Imperiel 15 liter (Norges største champagne flaske)	59900,-
Moët & Chandon Imperiel	2250,-
Moët & Chandon Imperiel Rose	2250,-
Palmer Brut Réserve	2250,-
Pol Roger Non Vintage NV	2250,-
Ruinart Blanc de Blanc	2950,-
Ruinart Reserva	2750,-
Taittinger Prestige Rosé Brut	2600,-
Taittinger Brut Reserve 0,75l	2250,-
Valentine Leflaive Blanc de Blanc Extra Brut Grand Cru	2600,-
Wongraven Champagne Brut	1950,-

MUSSERENDE/SPARKLING WINES

FRANKRIKE

CREMANT

Odysea Blanc de Blanc Bordeaux	1150,-
Simonnet-Fèvre Crémant de Bourgogne	1150,-
Dopff au Moulin Crémant d'Alsace Brut	1150,-

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Maria Elisa Rosé *	1995,-
Giovanni Negro*	1995,-

VENETO

Floralba Prosecco brut	185,-/950,-
------------------------	-------------

SPANIA

CATALUÑA

Perelada Cava Stars Brut Natur	185,-/950,-
--------------------------------	-------------

ENGLAND

Gusbourne Blanc de Blanc 2018	1895,-
-------------------------------	--------

HVITVIN/WHITE WINE

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Roero Arneis*	185,-/950,-
----------------------	-------------

Fargen er intens strågul. Duft av gule kjernefrukter, primært melon og pærer. Et lite hint av acasia blomster og tropiske frukter. I smaken er den konsentrert med fruktig og klare mineralske aromaer fra det kalkholdige jordsmonn som kjennetegner Roero-området.

En klassisk vin til forskjellige retter av laks eller andre fete fisketyper. I tillegg er Arneis et naturlig valg til lokale antipasti eller til retter av lyst kjøtt. Prøv den gjerne til carpaccio av okse eller kalv.

Negro Favorita Onorata*	185,-/950,-
-------------------------	-------------

Klassisk aroma for druen Favorita (Vermentino) med blomster og epler på duft. Fin syre og sitrusfriskhet med fruktig og myk avslutning.

En frisk og ren vin som passer bra som aperitif, til enkle pastaretter, det meste av skaldyr. Fiskeretter med både sitron og urter som persille, basilikum eller lignende, er flotte kombinasjoner.

VENETO

Monte del Frà, Cà del Magro Superiore	185,-/990,-
---------------------------------------	-------------

Fruktig og bløt start, preg av modne frukter og krydder, litt varm ettersmak.

Passer veldig godt til sushi og sashimi, all slags skaldyr, grillet fisk, lyst kjøtt som for eksempel kylling, salater.

Tamellini Soave Classico Le Binde de Cost	185,-/990,-
---	-------------

Strågul. Fersken, sitrus, eple, mineralsk. Ung og ren med preg av sitrus, eple og mandel, svakt bitter ettersmak.

Passer til aperitiff/avec, skaldyr, lyst kjøtt.

CAMPANIA

Mastroberardino Greco di Tufo	1300,-
-------------------------------	--------

Frisk, mineralsk, strukturert og lang fruktig ettersmak.

Passer til fisk, skaldyr, aperitiff/avec.

NEW ZEALAND

MARLBOROUGH

Villa Maria Sauvignon Blanc

1450,-

Lys grønnngul farge. Flott aroma med elementer av solbær, stikkelsbær og syrlige epler. En svært typeriktig og velbalansert vin med mineralsk karakter og tørr finish.

Passer veldig fint til aperitiff, skalldyr, fisk og salater.

Villa Maria Chardonnay

1495,-

Gul. Sødmefylt duft med smør, eik og modne gule epler. Rund og bløt med lett sødme, dempet syre, god fylde, konsentrert, god finish.

Passer til Grillet sjømat, lyst kjøtt.

FRANKRIKE

ALSACE

Pierre Deschamps Alsace Riesling

990,-

Tørr og frisk med god syrlighet.

Passer til fisk, aperitiff/avec, skalldyr.

BOURGOGNE

Simonnet Febvre Chablis Premier Cru, Fourchaume

295,-/1495,-

Ung og frisk, preg av epler, sitrus og krydder, innslag av mineraler, god lengde.

Passer til aperitiff/avec, skalldyr, fisk.

Simonnet Febvre Chablis Grand Cru Les Clos

1995,-

Den største og mest kjente av de syv Grand Cru-markene. Mineralsk og kraftig, men kun et lett eikepreg og lang ettersmak. Kan lagres opp til femten år.

Passer til fisk, lyst kjøtt, småvilt og fugl.

Louis Latour Saint-Aubin Premier Cru

1890,-

Saftig og fint fokusert, preg av røde bær, blomst og urter, hint av fat, god lengde.

Passer til storfe, lam, lyst kjøtt.

Louis Latour Chassagne Montrachet Premier Cru

2950,-

Gulgrønn. Godt mineralpreg, fin dybde. Stor og god munnfølelse, god fedme, fin syre, godt med stoff, lang ettersmak, litt eik og våt stein.

Passer til fisk, skalldyr, aperitiff/avec.

Louis Latour Corton Charlemagne 2019 (må forhåndsbestilles)

8750,-

Strågul. Aroma av mandler og vanilje med hint av flint og gule epler. Mineralsk og kremet frukt med fyldige undertoner. Frisk syre i en lang og tørr utgang.

Passer til fisk, skalldyr, Lyst Kjøtt

Louis Latour Mersault

2650,-

Mersault anses å være 'hovedstaden' for hvite burgundere, og kommunen har også det lengste sammenhengende teppet av vinmarker i Côte de Beaune. Fin fylde og friskhet.

Passer til fisk, lyst kjøtt, ost.

LOIRE

Sancerre Blanc, Roger & Diddier Raimbault

1295,-

Tørr vin med forfriskende syre, herlig frukt og mineralitet i munnen og en lang behagelig avslutning.

En herlig vin til diverse salater, Chevre, asparges, sjømat, fiskeretter.

Pouilly-Fumé De Ladoucette

1495,-

Harmoni mellom det florale og friske frukter. Frisk velbalansert intens vin. Lang ettersmak med innslag av pære og honning til tross for sin tørrhet.

Passer til smaksfulle retter med fisk, skalldyr, lyst kjøtt eller modne oster.

BORDEAUX

Chateau Le Grand Verdus, Bordeaux Blanc

990,-

Lys gul. Ung og fersk duft med lett fedme, sylrig frukt. Rund og fruktig med lett sødme, lette bittertoner i finish.

Passer utmerket til lette fiskeretter, skalldyr, salater eller som aperitiff.

Château Haut Brion 2015

7995,-

Duft av mørke bær, hint av krydder og skogbunn. Frisk og ren smak av mørke bær og frukter. Runde tanniner og god struktur.

Passer til fisk, lyst kjøtt, ost.

Domaine De Chevalier 2014

5650,-

Gulgrønn. God og åpen sødmefylt duft med fint lett modent preg, noe eik. Stor og fyldig start som duften, god syre, kjøttfull og god fint eikepreget og litt saltaktig ettersmak.

Perfekt til grillet sjømat, fisk og skalldyr.

TYSKLAND

MOSEL

Moselland Riesling QBA

185,-/995,-

Elegant frisk duft av grønne epler og sitrus. Lett, friskt anslag, god balanse mellom syre og sødme samt flott syre i avslutningen.

Passer utmerket til retter fra det asiatiske kjøkken, lette fiskeretter, salater eller som aperitiff, til ost og skalldyr.

RHEINGAU

Leitz Rheingau Riesling Trocken

995,-

Blegul. Dyp, kraftig, krydret. Konsentert og nyansert. Meget frisk, dyp og rik på mineralske nyanser.

Passer til aperitif, skalldyr, fisk, lyst kjøtt.

PFALZ

Von Buhl Riesling Trocken

185,-/995,-

Ung, slank og livlig, preg av sitrus, eple og urter, hint av mineraler i ettersmaken.

Passer til aperitiff, skalldyr, fisk eller lyst kjøtt. Asiatiskinspirerte eller retter med chili matcher vinens naturlige sødme perfekt.

ØSTERRIKE

Domäne Gobelsburg Kamptal Grüner Veltliner

995,-

Fyldig med balanserende syre og lang ettersmak.

Passer til aperitif, fisk, ost.

ROSÉVIN/ROSÉ WINE

ITALIA

PIEMONTE

Negro Prima Rosa

185,-/950,-

Saftig og frisk frukt konsentrasjon. Frisk syre og lang avslutning.

Perfekt sommer aperitiff, fisk, lyst kjøtt.

FRANKRIKE

PROVENCE, COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

AIX Rosé

185,-/950,-

RØDVIN/RED WINE

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Barbera d'Alba*

185,-/990,-

Middels dyp rød farge. Kjølignende duft av kirsebærfrukt. Frisk og god syre som gjør den saftig. Modne, mørke kirsebær og behagelig munnfølelse. Flott bærpreg, god fasthet og friskhet, lettdrikkelig.

Et herlig følge til de fleste kjøttretter, samtidig som den er veldig god å nippe til etter at maten er fortært. Grillet, hvit fisk er også en flott kombinasjon til denne vinen.

Negro, Angelin Langhe*

195,-/1100,-

Klassiske aromaer av fioler, kirsebær og sopp. Fruktige aromaer i munnen med flott syre og modne markerte tanniner.

Flott og elegant matvin som passer bra med retter av både rødt og lyst kjøtt, men også retter av småvilt er gode kombinasjoner.

Negro, Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2018*

2295,-

Rubinrød. Rik bukett med aromaer fra tørket rose, kirsebær, lær, pepper og trøfler. Animalske toner. Kremaktig og saftig tekstur.

Klassisk til lam, vilt og kraftige retter av storfe. Passer bra til intense og rike sauser og kjøttstykker med god marmorering.

Negro, Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2013 og 2014*

3450,-

Mørk rubinrød farge med konsentrert kjerne og lett brunlig kant. Intens og konsentrert på nesen med aromaer av fioler, roser, mahogni og røde bær. Rik og intens i munnen med fast og stor fylde med markerte myke tanniner. Kompleks og mineralsk. Flott integrert fatbruk.

Klassisk til lam, vilt og kraftige retter av storfe. Passer bra til intense og rike sauser og kjøttstykker med god marmorering.

Negro, Barbaresco Basarin

1795,-

Presis duft av fiol, røyk og røde steinfrukter som kirsebær. Lett fatpreg som vil forsvinne ved lagring. Kompleks og konsentrert vin med kirsebær i munnen, god syre og markerte, modne tanniner. Klassisk Barbaresco med elegant struktur.

Barbaresco-vinene er klassiske valg til kjøttretter av både lyst og rødt kjøtt med god, fettstruktur. Regionens eleganse gjør vinen til et naturlig valg til kylling, kanin, kalv eller indrefilet, hvortilbehøret gjerne kan være sopp og pepperbasert. Passer bra med fete sauser.

Negro, Sudisfà

1450,-

Rik og konsentrert med god fylde, markert tanniner og lang avslutning.

Passer til lam, vilt og kraftige retter av storfe.

VENETO

Monte del Frà, Ripasso Valpolicella Classico

185,-/990,-

Fruktig, fyldig med innslag av røde frukter, mineraler og krydder.

Passer til storfe, lam, ost.

Monte del Frà, Amarone della Valpolicella

1750,-

Elegant og tørr vin, robust og kompleks med pent balansert syre og en stor konsentrasjon.

Passer til storfe, lam, storvilt.

TOSCANA

Marchesi Frescobaldi, Castiglionchi Chianti

1225,-

Konsentrert, frisk og saftig. Lang avslutning.

Passer til storfe, lam, småvilt og fugl.

Sassicaia Bolgheri, Tenuta San Guido

12500,-

Italias mest berømte vin.

Passer til storfe, lam, storvilt, kraftige oster.

Marchesi Frescobaldi, Brunello di Montalcino

1950,-

Mørke bær, sjokolade, kaffe og tørket frukt.

Passer til lam, storvilt, ost.

Carpineto Vino Nobile di Montepulciano

1450,-

Ettersmak med god lengde. Sval aroma av mørke bær, moreller og urter.

Passer til storfe, lam, storvilt.

FRANKRIKE

BOURGOGNE

Borgogne Pinot Noir, Maison Louis Latour

195,-/1250,-

Middels dyp rubinrød. Bærpreget med innslag av bringebær, sylrlige kirsebær og hint av mineraler. Frisk og fruktig med godt bærpreg. God balanse og fast ettersmak

Passer til Kylling, Fisk, ost, Svinekjøtt

Maison Louis Latour Beaujolais-Villages Chameroy

195,-/1250,-

Lys, rubinrød. Mørk frukt, modne solbær. Florale undertoner av fioler. Klar og kjøttfull rød frukt, god friskhet og dybde.

Passer til Kylling, Fisk, ost, småvilt og fugl

Claude Dugat, Gevrey-Chambertin premier Cru 2014

4950,-

Presis mineralitet og flotte tanniner. Til rike retter av rødt kjøtt.

Passer til lam, småvilt, fugl, storvilt.

Louis Latour Volnay

2990,-

Vinen byr på fruktige aromer av røde bær. Smaken er fast og harmonisk, med flott aromakonsentrasjon.

Passer til lyst kjøtt, storfe, storvilt.

Louis Latour Côte de Nuits Villages

295,-/1450,-

En svært typeriktig og elegant vin på den slanke siden. Ung og frisk i stilen.

Passer til lyst kjøtt, svin, hvit fisk, salater, storfe, ost.

Maison Louis Latour Aloxe-Corton premier Cru 2017

2850,-

Rubinrød. Konsentrert. Mørke røde kirsebær, mineralske toner. Kompleks smak med god struktur. Fylldig og frisk

Passer til lam, småvilt, fugl, storvilt.

Maison Louis Latour Chassagne-Montrachet

2950,-

Rubinrød. Friske røde bær, lett krydret. Konsentrert med mineralbitt, frukt, lang ettersmak.

Passer til lam og sau, småvilt, fugl, storvilt.

RHÔNE

Delas, Cornas Chante-Perdrix

1250,-

Bærpreget med pepper og mineralske toner.

Passer til storfe, småvilt, fugl, storvilt.

Paul Jaboulet Hermitage La Chapelle 2005

4950,-

Stor fylde og fruktkonsentrasjon med tettvevede tanniner og fin syrenerve.

Passer til storvilt, storfe, ost.

Delas, Crozes-Hermitage

1295,-

Bløt. Friske toner av mørke frukter. Krydret ettersmak.

Passer til storfe, småvilt, fugl, storvilt.

Châteauneuf du Pape, Domaine Alain Jaume Grand Veneur

1600,-

Mørk rød. Skogsbær, krydder, skogsbunn og fattoner. Rik og fylldig med lang, balansert avslutning.

Passer til småvilt, fugl, storfe, lam.

BORDEAUX

Chateau Lafitte-Tramier Médoc

1450,-

Helt utviklet, preg av røde bær, tørket frukt, lær og fat, god lengde.

Passer til storfe, lam, storvilt

Clos du Jaugeyron Margaux 2014

2895,-

Konsentrert og frisk munnfølelse, rik og kompleks. Lang avslutning. Fløyelsmyk tekstur med flott frukt og svært god struktur.

Passer til lam, storfe, storvilt.

PAUILLAC

Château Batailley, Grand Cru Classé 2012

2650,-

Dyp blårød. Kompleks duft av mørke bær, hint av seder, krydder og tobakk. Fast, med moden tannin og god lengde.

Passer til storfe, lam, storvilt.

SPANIA

CATALUÑA, EMPORDÀ COSTA BRAVA

Castillo Perelada, 5 Fincas Reserva

195,-/1150,-

Pen balansert ettersmak med myke, runde tanniner og en forfriskende syre.

Passer til lam, småvilt, fugl, ost.

RIOJA

Bodega Valdemar, Marquesado Reserva

1450,-

Ung og sval aroma preget av modne mørke bær over streif av fat, lær og krydder.

Passer til storfe, lam, småvilt og fugl.

Senorio de Librares El Marujo Crianza

995,-

Passer til storfe, lam og småvilt

USA

CALIFORNIA

Francis Ford Coppola Diamond Collection Zinfandel

990,-

Preg av bjørnebær og bringebær. Kryddertone med hint av stjerneanis.

Passer til storfe, lamm, storvilt.

Schug Heritage Pinot Noir

1950,-

Toppvinen til Walther Schug er en nøye selektert og blandet Pinot Noir fra de beste parsellene i Carneros. Rik og raffinert, godt strukturert.

Passer til lyst kjøtt, småvilt, fugl, storvilt.

NEW-ZEALAND

Villa Maria Pinot Noir

1450,-

Ung og saftig, fint nyansert preg av mørke og røde bær over integrert fat, god lengde.

Passer til lyst kjøtt, storfe, lamm.

SØTE VINER/SWEET WINES i glass

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Birbet Brachetto 175,-

Negro, Moscato d'Asti 175,-

Negro, Perdaudin Passito 175,-

VENETO

Monte del Frà, Recioto della Valpolicella 165,-

FRANKRIKE

MONBAZILLAC, SØRVEST

Château Bellevue, Vignobles Lajoie 175,-

CHARENTE

Château Montifaud Pineau des Charentes Vieux Rouge 185,-

Château Montifaud Pineau des Charentes, Blanc 185,-

TYSKLAND

PFALZ

Weingut Reichsrat Von Buhl, Scheurebe Auslese 175,-

PORTUGAL

DOURO

Grahams LBV 185,-

JEREZ

Dry Sack Medium, Sherry Humbert Williams 185,-

SPANIA

Castillo Perelada Garnatxa de l'Empordà 225,-

UNGARN

Made Wine Ltd, Sweet by Tokaj 195,-

ALKOHOLFRITT

Chavin Zero Sparkling Chardonnay	69,-
Chavin Zero Chardonnay, Domaine Pierre Chavin	69,-
Chavin Zero Merlot , Domaine Pierre Chavin	69,-
Munkholm	79,-
Losby Dråper, eplecider	69,-/229,-
Mineralvann/Brus	69,-

LOKALPRODUSERTE PRODUKTER

På gården Øvre Ringi i Bærum har Jon og Charlotta Ringi gjennom flere år levert eplemost som et alkoholfritt alternativ i toppkvalitet. Ringi James Grieve fikk gull i kåringen av Norges beste eplemost i kategorien Eplemost, sider og fruktvin 2022. Du finner denne og flere nydelige lokalprodusert produkter i vårt utvalg.

Ringi James Grieve

Har en meget rik og syrlig smak, og passer ypperlig til fisk, skalldyr, samt krydret mat.

Eple / Aronia

Eplemost blandet med Aronia. Fylldig, god struktur, med smak av mørke bær. Fin å servere til rødt kjøtt, kjøttgryter og andre litt kraftigere kjøttretter

Rabarbralimonade

Presset rabarbra tilsatt fersk sitron og sukker. Gir den gode sommersmaken av rabarbrastilker dyppet i sukker. Serveres godt avkjølt.

Aroma

Aroma er middels fylldig og aromatisk (derav navnet), med syrlig ettersmak. Den kan brukes både til kjøtt- og fiskeretter.

Alle Ringi-produkter

69,- pr. glass

Ønsker du en drink, cocktail eller avec. Spør din servitør om barkart.

GALVANINA ØKOLOGISKE LESKEDRIKKER

Galvanina ligger på åsene i nærheten av Rimini, og tar navnet sitt fra mineralvann kilden med samme navn. I et århundre har Galvanina tappet mineralvann. Selskapet er kjent for sin kontinuerlige forskning på å forbedre kvaliteten, bruken av de aller beste ingrediensene, sin bærekraftige drift og sin håndverksmessige oppmerksomhet på detaljer. Galvanina er til stede i over 50 land med sitt eget merke eller detaljhandelmerker av topp kvalitet.

For sine leskedrikker bruker Galvanina de beste ingrediensene: både juicen og fruktkjøttet fra sitrusfrukter og andre frukter blir benyttet. Råvarene kommer fra Sør-Italia og Middelhavet. De unike smakene og aromaene av fersk frukt, modnet på planter som følger en naturlig vekst, sikrer at kvaliteten er der den skal være.

Cola

Innhold: Vann, rørsukker, karamellisert sukker, karbondioksid

Aranciata / Appelsin

Innhold: Vann, appelsinjuice, rørsukker, sitrus fruktkjøtt, karbondioksid

Melagrana / Granateple

Innhold: Vann, rød grapefruktjuice, rørsukker, sitrusfrukt kjøtt, karbondioksid

Pompelmo Rossa / Rød grapefrukt

Innhold: Vann, rød grapefruktjuice, rørsukker, sitrusfrukt kjøtt, karbondioksid

Aranciata Rossa / Rød appelsin

Innhold: Vann, rød appelsinjuice, rørsukker, sitronjuice, sitrusfruktkjøtt, rød grapefruktjuice, solbærjuice, hyllebærjuice, svart gulrotjuice, karbondioksid

Limonata / Sitron

Innhold: Vann, sitronjuice, rørsukker, sitron fruktkjøtt, karbondioksid, naturlige aromaer, antioksidant: L-askorbinsyre, naturlig sitronaroma

Ginger / Ingefær

Innhold: Vann, rørsukker, karbondioksid, naturlige aromaer

Mandarino / Mandarin

Innhold: Vann, mandarinjuice, rørsukker, sitrusfrukt kjøtt, karbondioksid, gulrotjuice

Tè Alla Pesca / Ferskente

Innhold: Vann, rørsukker, fersken juice, sitronjuice fra konsentrat, teblad infusjon (svart Darjeeling)

Tè Al Limone / Sitronte

Innhold: Vann, rørsukker, sitronjuice fra konsentrat, teblad infusjon (svart Darjeeling)

Alle Økologiske Leskedrikker

69,- pr. flaske (355ml)