

AVINÉ

caviste | *sociale*

PÉTILLANT

- Pétillant Naturel *Famille de Conti*, France \$13
Crémant du Jura *Domaine P. Richard* Brut rosé, Jura \$13
Champagne *Moussé "l'Or d'Eugène"* Brut, France \$20

BLANC

- Bourgogne *Bitouzet-Prieur '17*, Burgundy \$18
Sancerre *François Le Saint "Calcaire" '19*, Loire \$15
Pinot Grigio *Pullus '20*, Štajerska \$9
Skin-contact blend *Kobal "Bajta Belo" '18*, Štajerska \$12
Catarratto *Donnafugata "Anthilia" '19* DOC, Sicily \$9
Vino Bianco *Angelo Negro '19*, Piedmont \$10
Riesling *Leindl '16*, Zöbinger Heiligenstein, Austria \$18

ROSÉ

- Domaine de Châteaumar "Perle de Rosé" '20*, Côtes-du-Rhône \$10
La Bastid Blanche '20, Bandol \$15

ROUGE

- Pinot Noir *Au Bon Climat "Le Bauge Au-dessus" '17*, Santa Maria Valley \$20
Pinot Noir *La Tour Saint-Martin "Pommerais" '17*, Menetou-Salon \$14
Vacqueyras *Colline Saint-Jean '14*, Rhône \$13
Crozes-Hermitage *M. Chapoutier "Petite Ruche" '17*, Rhône \$16
Bordeaux *Château de Braude '15*, Bordeaux \$16
Malbec *Pizzella "La Posta" '19*, Mendoza \$9
Nebbiolo *Produttori '18*, Langhe DOC \$15
Garnacha *Pasanau "Ceps Nous" '17*, Priorat \$13