

Lite mer om våra viner och leverantörer.

2024

VITA

La Medusa Bianco

Druva: Catarratto, Grecanico

Producent: Nordic Sea Winery

Karaktär: Frisk och fruktig doft med inslag av citrus och gröna äpplen.

Om producenten: Nordic Sea Winery i Simrishamn är en av norra Europas mest moderna vinanläggningar, här förädlas och lagras vinerna innan de buteljeras/tappas på flaska eller box.

”Genom att flytta slutproduktionen av vin från olika platser i världen till Sverige skapas större möjlighet att kontrollera kvaliteten genom hela produktionskedjan, från val av druva till slutprodukt. Dessutom skapas stora miljövinster samt lokala arbetstillfällen”, berättar Takis Soldatos, ägare av NSW.

Den 11 juni 2014 öppnade Nordic Sea Winery för allmänheten och ett unikt besöksmål har skapats. Besökarna kan följa vinproduktionen på nära håll och lära sig allt från hur druvorna skördas till det att vinerna buteljeras.

Vi på PIR testar varje år många alternativ att ha som vårt ”husvin” och hitintills har vi inte hittat något bättre än La Medusa.

Passar till de flesta "ljusa" rätter såsom fisk, skaldjur och kyckling och sallader.

Nittnaus Grüner Veltliner

Druva: Grüner Veltliner

Producent: Gebrüder Nittnaus

Karaktär: Ljusgul, intensiv i doften, delikat örtekrydda i gommen, saftig elegant frukt, som påminner om krusbär, kryddig på ett fint sätt och lækker, harmonisk finish, frisk och exakt.

Om producenten: Gebrüder Nittnaus är en familjeägd vinproducent som ligger i Gols vid östra stranden av Neusidl sjön i distriktet Burgenland. Familjen har ägt vingårdar i området I över 300 år. Man har 57 hektar vinmark spridda på över 70 olika vingårdar. Ungefär två tredjedelar är planterade med rödvinsdruvor. Idag har söner tagit över driften men föräldrarna är fortfarande aktiva i

verksamheten. Hans Michael Nittnaus (vinmakare), hans bror Andreas Nittnaus (försäljning).
Föräldrarna Christine (administration) och Hans (vingårdsansvarig).

Ett av våra absoluta favorit viner.

Passar utmärkt till Fisksoppan, Club Sandwichen, Chévren eller som det är med Utsikten och Solen som sällskap.

Domaine de la Vinconniere.

Druva: Sauvignon Blanc.

Producent: Collégiale des Domaines de Loire

Karaktär: Torr, frisk och fruktig smak med tydlig druvkaraktär med inslag av krusbär, nässlor och svarta vinbärsblad. Vinerna från Loiredalen är druvtypiska med tydlig mineral, väl integrerade syror och fin frukt. Denna Sauvignon Blanc är ett bra exempel på detta.

Om producenten: Domaine de la Vinçonnière är resultatet av en lång familjetradition av vinodling. Sylvie och Laurent Perraud välkomnar dig till sin källare som ligger på de mest prestigefyllda sluttningarna av Nantes vingårdar.

Mycket mångsidigt vin som passar mycket bra till Burratan, Chevrén, Fisksoppa, Caesarsallad eller bara att njuta som det är. Sedan är det väl få saker som är så underbara kombinationer som Räkmacka och Chardonnay eller Sauvignon Blanc, får vi välja så tar vi det alla dagar i veckan!

Mineralstein

Druva: Riesling

Producent: GP Winery

Karaktär: HALVTORRT men ändå frisk, delikat fruktig doft med fin, aningen rökig mineralton, inslag av äpple, krusbär, rabarber och persika.

Om producenten: Gerd Stepp kommer från en familj som har odlat druvor och gjort vin i regionen Pfalz i Tyskland i många generationer. Själv har han spenderat många år som vinmakare och konsult i länder världen över, bland annat Italien, Nya Zeeland och Sydafrika. Efter år av erfarenhet från lokal och internationell vinproduktion startades vinmakarprojektet GP Winery där fokus lades på innovation, kvalitet och stil med en internationell konsument i åtanke. Med vinerna vill man framhäva vikten av vingårdens läge, noggrann skötsel av rankornas lövverk och en grön skörd, allt för att höja vinets kvalitet. Arbetet i vinkällaren är modernt men med minimal påverkan, allt för vinets bästa.

Passar bra som Aperitif, till Kullaviks Röran, Fisksoppan och Räkmackan.

Dr. Bürklin Wolf

Druva: Riesling

Producent: Dr. Bürklin-Wolf Weingut

Karaktär: Torr, expressiv smak med tydlig rieslingkaraktär och begynnande mognad med liten petroleumton samt inslag av citrus, gröna äpplen, bergamott, aprikos och fin avslutande mineralitet.

Om producenten: I hjärtat av Pfalz "Weinstraße" hittar vi Bürklin-Wolfs pedantskötta vingårdar. Egendomen grundades redan 1597 och sedan dess har familjen trollat fram fantastiska viner ur några av hela Tysklands mest legendariska vingårdar. Vingårdarna ligger som ett pärlband längs med östsluttningarna av Haardtbergen söder om Bad Dürkheim. Wachenheim, Forst, Deidesheim och Ruppertsberg, bara bynamnen får det att vattnas i munnen hos rieslingkonnässörer jorden runt. Sedan 1990 drivs egendomen med cirka 85 hektar vingårdar av Bettina Bürklin-von Guradze och chefsvinmakare är idag den unge karismatiska italienaren Nicola Libelli. 90 procent av odlingarna består av riesling. Sedan 2008 är hela egendom klassificerad som biodynamisk. Bürklin-Wolf specialiserar sig på torr riesling. De perfekt mogna druvorna pressas "whole cluster" och ingen skalkontakt tillåts. Vinerna spontanjäser på gamla ekliggare av blandad storlek och får ligga länge på sin jästfällning. Detta ger mycket karaktärsfulla och fantastiskt lagringsdugliga viner.

Perfekt till Räkmackan och Kullaviks Röra

Geoffroy Petite Chablis

Druva: Chardonnay

Producent: Domaine Alain Geoffroy

Karaktär: Gyllengul, ljusgrön till färgen. Ljus, lysande och härlig.

Doften är ung och fräsch och kännetecknas av dess livlighet i en virvelvind av fina, fruktiga, blommiga dofter. Smaken är livlig, behaglig och fruktig. Det finns citrusmaker på en fin, mineralisk bakgrund. Finishen är mycket tilltalande och lämnar munnen fräsch och lätt parfymerad.

Om producenten Chablis och dess vingårdar ligger på solskensvägen, halvvägs mellan Beaune och Paris, vid portarna till Bourgogne. Honoré Geoffroy utvecklade vingårdarna över byarna Beine och La Chapelle Vaupeleigne, i hjärtat av Chablis vingårdar, omkring 1850.

Alain Geoffroy expanderade egendomen och tog den till en herrgårdsnivå. Han var en värdig arvtogare till tidigare generationer och förband sig att behålla den traditionella familjekaraktären.

Uppbackade av hela familjens hårda arbete för utvecklingen av Domaine har våra viner fått många priser och medaljer. Vi har 50 hektar producerande vingårdar och har samlat ett ungt och dynamiskt team för att producera friska, fruktiga Chablis-viner med en bra mineralkaraktär, med respekt för området.

Stora tankar i rostfritt stål används för vinifieringen, för att bevara friskheten och den typiska karaktären hos Chablis-vinerna.

Passar till: Kullaviks Röran, Fisksoppan, Caesarsallad, Chevrén, Kycklingen och med ett litet öppet sinnelag även till Burgaren. Sedan är det väl få saker som är så underbara kombinationer som Räkmacka och Chardonnay eller Sauvignon Blanc, får vi välja så tar vi det alla dagar i veckan!

Bourgogne Chardonnay

Druva: Chardonnay

Producent: Maison Jean Loron

Karaktär: Så himla gott vin! Fruktigt, friskt, torrt och elegant med inslag av tropisk frukt såsom Mango, nektarin och med en lätt fatton.

Om producenten: Historien inleds för mer än 300 år sedan med Jean Loron i byn Chénas, i hjärtat av de branta sluttningarna i Beaujolais. Tillskillnad från sina föräldrar som bedrev olika typer av odling (inklusive vingårdar) som så många under den tiden, bestämde sig Jean för att specialisera sig på vinodling. Han började att vinifiera viner från så kallade "lieux-dits" eller namngivna vinlotter i Beaujolais och Bourgogne, i syfte att uppnå de perfekta vinerna.

Nästan ett århundrade senare, 1821, tog sonsonen Jean-Marie över egendomen. Han insåg den stora potentialen och satte upp verksamheten i Pontanevaux, i närheten av järnvägslinjen. I början av 1900-talet inleddes ett partnerskap med vinhandlaren Nicholas i Paris och 1945 ett partnerskap med Maison Louis Jadot i Beaune. 1968 buteljerades viner i Pontanevaux-vineriet för första gången.

Sedan 1978 drivs verksamheten av Xavier Barbet, den åttonde generationen.

Vinmakaren Jean-Pierre Rodet började att göra vin under vägledning av Jules Chauvet, naturvinsrörelsens "fader".

Passar utmärkt till Fisksoppan, Varmrökta Laxen, Caesar Sallad och det är helt underbart till Räkmackan alla dagar i veckan. (Vårt absoluta favoritval.)

Carroir Perrin Sancerre

Druva: Sauvignon Blanc

Producent

Karaktär: Torr, frisk smak med inslag av äpplen, färska örter, nässlor, päron, mineral och krusbär.

Om producenten

Passar utmärkt till Gravlax toasten, Burratan, Fisksoppan eller våra sallader. Njut av ett riktigt härligt druvtypiskt vin.

Grand Calcaire Chablis Fourchaume

Druva: Chardonnay

Producent: Edouard Delaunay

Karaktär: Torr, fruktig och frisk smak med inslag av äpplen, mineral, färska örter, bivax och citron.

Om producenten

Passar utmärkt till Caesarsalladen med Kyckling, blir även bra till Club Sandwichen och Burratan och såklart är det fantastiskt till Räkmackan.

Riktigt trevligt vin så även om utlägget är stort så är det värt pengarna.

RÖDA

La Medusa

Druva: Nero d'Avola, Syrah

Producent: Nordic Sea Winery

Karaktär: Frisk och fruktig doft i ung och kryddig stil med inslag av mörk frukt så som björnbär och plommon

Om producenten: Nordic Sea Winery i Simrishamn är en av norra Europas mest moderna vinanläggningar, här förädlas och lagras vinerna innan de buteljeras/tappas på flaska eller box.

”Genom att flytta slutproduktionen av vin från olika platser i världen till Sverige skapas större möjlighet att kontrollera kvaliteten genom hela produktionskedjan, från val av druva till slutprodukt. Dessutom skapas stora miljövinster samt lokala arbetstillfällen”, berättar Takis Soldatos, ägare av NSW.

Den 11 juni 2014 öppnade Nordic Sea Winery för allmänheten och ett unikt besöksmål har skapats. Besökarna kan följa vinproduktionen på nära håll och lära sig allt från hur druvorna skördas till det att vinerna buteljeras.

Vi på PIR testat varje år många alternativ att ha som vårt ”husvin” och hitintills har vi inte hittat något bättre än La Medusa.

Passar bäst till Burgaren och Ribsen.

La Roselle Ripasso

Druva: Rondinella

Producent: Cantine De Negrar Valpolicella

Karaktär: Stor, kryddig doft med inslag av mörka körsbär, örter, katrinplommon och choklad.

Om producenten: En historia som började 1933. Kvaliteten på Cantina Valpolicella Negrars viner bygger på pelarna från generationer av vinodlare, män och kvinnor i Valpolicella, som omfamnar miljömässig hållbarhet och en koppling till marken.

Varje dag kontrollerar vingården hela produktionskedjan, med vinodlare och tekniker som delar kunskap och ständig forskning och innovation. Vi brinner för vårt uppdrag att göra det möjligt för miljontals konsumenter att upptäcka eller återupptäcka de djupa lokala vinframställningstraditionerna baserade på omisskännliga territoriella värden, uttryckta i modern stil.

Passar bäst till Burgaren, Ribsen och Club Sandwichen

Dourthe No.1

Druva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Producent: Dourthe

Karaktär: Inbjudande och diskret mineralisk doft med aromer av röda och svarta bär med delikata inslag av kryddig ek.

Om producenten: Redan 1840 startade Pierre Dourthe vinhandlarverksamhet i Bordeaux. Sedan dess har företaget stannat inom familjen och på 20-talet började man köpa upp egendomar i Bordeaux, först ut var Château Maucaillou i Moulis. På 70-talet köpte de det femteklassade Château Belgrave i Haut-Médoc som tillhör vinvärldens absoluta toppskikt. Numera är de en av de ledande aktörerna på Bordeaux's vinmarknad och är en del av Thiénot-gruppen tillsammans med en rad företag i Champagne, Argentina och Languedoc.

Passar till: Allehanda kötträtter, framförallt klassiska franska bistrorätter samt till vår Burgare och Ribsen funkar det alldeles utmärkt.

GAM 125 Beaujolais-Villages

Druva: Gamay

Producent: Domain Lathuiliere Gravallon

Karaktär: Ungdomlig, bärig, något kryddig smak med inslag av lingon, björnbär, skogshallon, lavendel och färska örter. Med sin granatfärg och dess fylliga, fina och eleganta smak ger den alla egenskaper hos en Beaujolais-Villages från våra sluttningar. Vin som är lätt att dricka utan att tänka, ett njutningsvin helt enkelt.

Om producenten: Till denna dag har våra vinstockar planterats, odlats och förts vidare av 5 generationer inom vår familj. Ett verkligt passionerat arbete som blandar förfäders kunskap och modern teknik för att producera vin av högsta möjliga kvalitet.

Beläget i hjärtat av Beaujolais-regionen, ger vår vingård och jordmån mycket specifik karaktär till vart och ett av våra viner, liksom några välkända och berömda appellationer

År 2018 färdigställer vi den första skörden för vår Nature GAM-årgång, "Jamais sans mon Gamay" ("Inte utan min Gamay"). Denna årgång är vinifierad utan tillsatt svavel eller jäst.

Samma år får vi också vår HEV-märkning (High Environmental Value), vilket garanterar att våra viner produceras i enlighet med alla principer för bevarande av miljön.

Passar underbart till vegoburgaren och bra till kycklingrätterna samt Caesarsalladen.

Vill Du ha det lite svalare så har vi oftast en flaska i kylan, säg till servisen isåfall så löser vi det!

Hahn

Druva: Pinot Noir

Producent: Hahn Winery

Karaktär: Generös doft av körsbär och hallon ackompanjeras av kryddiga inslag och eleganta toner av ek. Smaken är medelfyllig och med silkeslena tanniner som ger en mjuk och rund munkänsla. Utmärkt syrabalans och toner av jordighet på en lång och kvardröjande finish.

Om producenten: Hahn Family Wines är en familjeägd vingård belägen i Santa Lucia Highlands AVA i Monterey County, Kalifornien. Vingården grundades 1980 av Nicolaus "Nicky" Hahn och hans fru Gaby. Idag drivs vingården av deras son, Philip Hahn.

Hahn Family Wines har ett starkt engagemang för hållbara och ansvarsfulla jordbruksmetoder. De använder en rad olika tekniker för att minimera sin miljöpåverkan, inklusive kompostering, täckskörd och minskad vattenanvändning. Dessutom är vingården certifierad hållbar av California Sustainable Winegrowing Alliance.

Hahn Family Wines har varit SIP-certifierade sedan 2008, vilket innebär att de har visat ett engagemang för hållbara och ansvarsfulla jordbruksmetoder i över ett decennium.

Vingården producerar en rad viner, inklusive Chardonnay, Pinot Noir och Grenache. Deras flaggskeppsvin är Hahn SLH Pinot Noir, som är gjord på druvor som odlas i Santa Lucia Highlands. Detta vin är känt för sin balans mellan frukt och kryddor, med smaker av svarta körsbär, plommon och kryddnejlika.

Hahn Family Wines är en respekterad producent av högkvalitativa viner med ett starkt engagemang för hållbara och ansvarsfulla jordbruksmetoder.

Passar till: Kycklingrätterna samt funkar även till Soppan och Laxen.

Vill Du ha det lite svalare så har vi oftast en flaska i kylan, säg till servisen isåfall så löser vi det!

Fonterutoli Chianti Classico

Druva: Sangiovese, Malvasia, Colorino, Merlot

Producent: Marchesi Mazzei

Karaktär: Nyanserat, kryddigt och smakrikt vin med inslag av körsbär, plommon och choklad. Druvorna har jäst och macererat i rostfria ståltankar. Jäsningen skedde vid en temperatur på 26 - 28°C och macereringen pågick i 16-18 dagar. Regelbunden nedtryckning av skalmassan istället för överpumpning genomfördes under hela macereringen. Varje vingårdsläge är vinifierat separat.

Om producenten: Idag är det 24 generationens Mazzei, bröderna Filippo och Francesco som tillsammans med sina barn för de stolta familjetraditionerna vidare från deras egna lilla by Fonterutoli, i närheten av Castellina i Chiantidistriktets hjärta.

Odlingarna som omfattar 177 hektar är huvudsakligen planterade med sangiovese. Egendomens rikedom med inte mindre än 36 olika kloner, möjliggör ett rikt urval, vilket ger upphov till viner med stor komplexitet. Olika små vingårdslägen vinifieras separat i mindre jästankar, innan den slutliga blenden för varje vin görs.

Passar bäst till: Charkbrickan men funkar även bra till Kycklingrätterna och Caesarsalladen men också perfekt som det är i sällskap med solen på vår terrass.

Mothers Milk

Druva: Shiraz

Producent: Producent First Drop Wines.

Karaktär: Djup röd färg, komplex doft med mörka körsbär, björnbär och kryddor. Smakrikt och generöst vin med mycket mörka körsbär och kryddor med mjuk textur och silkiga tanniner.

Om producenten: FIRST DROP I den kultförklarade regionen Barossa i South Australia gör John Retsas och Matt Gant högklassiga viner med mycket attityd. Det handlar om smakrika viner med textur och en gnutta "funk" från unika vingårdar i Barossa Valley, McLaren Vale och Adelaide Hills. Det man först lägger märke till hos dessa viner är de fräcka etiketterna. Vissa har tecknad serie som handlar om åretsskörd, andra etiketter består av fotografier eller konstverk. De har ofta glimten i ögat mot Europasvinländer.

Detta är ett av de viner som orsakar kö på Bolaget när det släpps i mycket begränsat antal.

Passar utmärkt till Burgaren samt Ribs

BUBBEL

Cava Clos Amador

Druva: xarel·lo, macabeo, parellada

Producent: Pere Ventura

Karaktär: Elegans, fruktighet och fräschör, ren och balanserad smak med lätt brödiga toner.

Om producenten: Det familjebaserade företaget Pere Ventura är kända för sin höga kvalitet. Pere Ventura skapades 1992 av grundaren med samma namn. Vingårdarna ligger i Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), och gör mousserande viner under beteckningen DO Cava. Under sitt paraply har Pere Ventura Clos Amador. Här jobbar man med olika vingårdar, flera av dem har man samarbetat med i mer än tio år, vinodlarna vet exakt hur vi jobbar och känner till vår filosofi. Vi är som sagt under Pere Venturas paraply och då ska det vara handplockade druvor, ekologiskt odlat och man ska respektera både naturen och sina anställda. Pere Ventura startade som ett konventionellt vinhus men har gått över till att jobba ekologiskt. 2025 kommer det nya regler för märkningen av cava som gör att det blir ännu viktigare att få sina viner ekologiskt certifierade.

Vi på PIR dricker gärna cavan som aperitif men den är också lätt att matcha med mat som chark och ost, sallad med getost, varmrökt lax eller ljust kött som kyckling. Vi har alltid flaskor på kylning. Man vet aldrig när det kommer upp något som måste firas. Ibland är det en födelsedag, ibland bara att det är tisdag. Clos Amador är bubblande glädje!

Prosecco Crudo

Druva: Glera.

Karaktär: Frisk, fruktig doft med blommiga inslag och aromatiska inslag av citrus, äpple och päron.

Passar perfekt som Aperitif samt utmärkt till våra sallader eller varför inte till Fisksoppan.

Champagne Palmer

Druva: Pinot Noir, Chardonnay

Producent: Palmer & Co

Karaktär: Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, mineral, kex, aprikos, nougat och citrus.

Om producenten: Palmer & Co är ett kooperativ med cirka 230 medlemmar. Tillsammans förfogar man över cirka 400 hektar vinodlingar.

I väldigt många tester i olika tidningar så kommer ofta Palmer som nummer ett eller bland de första, vi är glada att servera Palmer och dricker det gärna!

Serveras som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur eller till vår Caesarsallad med Kyckling där det finns det vinvänliga ingredienser som vitlök, parmesan och olivolja.

ROSÈ

Grand Cuveé La Maison

Druva: Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon

Producent: Oenoforos

Karaktär: Generöst fruktig doft med inslag av vildhallon, jordgubbar och röda vinbär.

Om producenten: Oenoforos är Sveriges mest dynamiska och innovativa företag inom vinbranschen. Vårt motto lyder - väl valda viner - och med det menar vi att vi alltid har prisvärdheten som ledstjärna i vårt arbete med kvalitetsvin till bästa pris

Passar utmärkt för dig som bara vill avnjuta ett gott glas vin för sig självt eller till rätter av fisk, skaldjur, sallader, kyckling!

La Bargemone

Druva: Syrah, Grenache, Caladoc, Cabernet Sauvignon

Producent: Domaine Bargemone

Karaktär: Ljusrosa färg med doft av röda bär, körsbärsblommor, blodgrape och jordgubbar. Lätt aromatisk i smaken med krispiga syror och inslag av hallon med en ton av engelsk konfekt.

Om producenten: La Commanderie de la Bargemone grundades på 1200-talet av tempelriddarordern och är beläget cirka 15 kilometer från den historiska staden Aix-en-Provence. I mitten av 1200-talet byggde tempelriddarna sin sammansättning av byggnader kända som "La Commanderie" i hjärtat av de omgivande jordbruksfälten. Egendomen tillhörde familjen Bargemone som gav upphov till namnet.

Just dessa fält som till stor del utgjorts av vingårdar, planterades 1968 om i stor skala och utgör idag 350 hektar, varav 60 hektar kultiverade.

Egendomen "La Commanderie" som köptes av familjen Einaudi är idag en traditionell provencalsk vingård tillägnad produktion av rosévin (90+%) och en mindre del vitt vin (10%) "Côteaux d'Aix en Provence".

Einaudis ambition är att fortsätta arbetet som utförts av generationer av vinodlare och har sedan dess investerat i uppförandet av en ny vinkällare för att underlätta produktion av provencevin av högsta nivå. Vingårdarna representerar i princip en enskild terroir med nästan identisk jordmån och exponering, som i sin tur bidrar till konsistent stil och kvalitet för produktionen av utvalda druvsorter.

Både kultivering och produktion är certifierat 100% ekologiskt.

Passar underbart som Aperitif en varm sommardag, till sallader eller till rätter av fisk och skaldjur.

DESSERTVIN

Nittnaus Beerenauslese Exquisit

Druva: Variety, Scheurebe, Welschriesing, Grüner Veltliner, Muskat Ottonel, Sauvignon Blanc.

Producent: Gebrüder Nittnaus

Karaktär: Lysande gul halmfärg med synlig viskositet. Ljuvliga aromer av persika och tropisk frukt är väldefinierade. En rik ingång leder till en söt, medelfyllig smak med balanserad syra. Intensivt fruktig. En balanserad, härlig stil.

Om producenten: Om producenten: Gebrüder Nittnaus är en familjeägd vinproducent som ligger i Gols vid östra stranden av Neusidl sjön i distriktet Burgenland. Familjen har ägt vingårdar i området i över 300 år. Man har 57 hektar vinmark spridda på över 70 olika vingårdar. Ungefär två tredjedelar är planterade med rödvinsdruvor. Idag har sönerna tagit över driften men föräldrarna är fortfarande aktiva i verksamheten. Hans Michael Nittnaus (vinmakare), hans bror Andreas Nittnaus (försäljning). Föräldrarna Christine (administration) och Hans (vingårdsansvarig).

Har vunnit flera utmärkelser bland annat Guld i Mundus Vini 2019.

Dessertvin som passar bäst till Rocky Road kakan men det funkar även bra till Glassarna.

Samt lite om våra ambitioner och råvaror.

Kul att du är på PIR, vi är jättegglada för ditt besök!

Vi ligger i och jobbar kontinuerligt för att ditt besök hos oss skall bli så trevligt som möjligt. Vi jobbar helst med småskaliga lokala leverantörer och Vi använder de bästa råvaror som går att hitta bland våra partners och finner vi inte det vi vill ha så importerar vi själva. Några exempel är våra fonder till Fisksoppa som vi importerar från Frankrike eftersom det inte finns några här hemma som är bra nog för upphovsmakare Crister Svantesson som tillsammans med oss jobbat fram receptet.

Eftersom vi har otroligt lite plats och ändå vill erbjuda goda desserter så importerar vi våra glassdesserter från Spanien så har Du varit på semester och på en trevlig krog där så känner du säkert igen desserterna.

Vårt mineralvatten är 3575 år gammalt och kommer från Storskogens Källa i Töllsjö.

Våra handskalade räkor kommer från Fisk Idag i Fiskehamnen och köttet kommer från Johan i Hallen, två riktigt bra leverantörer med Göteborgs bästa krogar på kundlistan. Vi får leverans tre dagar i veckan och allt som vi serverar är pinfärskt.

Kort sagt, vi gör vårt yttersta för att skapa en bra upplevelse i Kullaviks Hamn och vi hoppas att Du är nöjd med ditt besök hos oss.

...och ett par ord om våra alkoholfria alternativ.

Vi är extra stolta över våra samarbeten med
Göteborg Soda
Englamust äpplemust

Som levererar goda drycker producerade småskaligt och med massor av kärlek