

# ESSENSIA

RESTAURANT 101 REYKJAVIK



**DRINKS**

## ==== VÍN Á GLASI / BY THE GLASS ====

### SPUMANTE

**Villa Conchi Cava Brut** 1.400  
Líflegt og fágað freyðivín, ekki of þurrt og ekki of sætt. Sítrus, nektarínur, bökuð epli  
*Fresh and polished sparkler, not too dry and not too sweet. Citrus, nectarines, tarte tatin*

**Nino Franco Rustico Prosecco** 1.600  
Fínlegt og langt með eplum, sítrus og brjóstsykri  
*Delicate and long with apples, citrus and bonbons*

**Bellini** 1.850  
Þessi elegant drykkur er ættaður frá Venice og samanstendur af Prosecco og ferskjum  
*This elegant drink is originated in Venice and consists of Prosecco and peaches*

### BIANCO

**Villa Lucia Pinot Grigio '14** 1.300  
Mjúkt og fínlegt  
*Soft and delicate*

**Bianco Le Due Arbie '15** 1.500  
Lifandi sítrus- og steinaávextir  
*Spunky citrus and stone-fruits*

**Bramito del Cervo Chardonnay '14** 1.800  
Ferskur og ljúfur ávöxtur, sítrus og steinaávextir, fínt jafnvægi  
*Fresh and delicate fruit, citrus and white fruits, good balance*

### ROSATO

**Rosato Le Due Arbie '15** 1.500  
Rauð skógarber, sítrus og steinaávextir  
*Red forest-fruits with citrus and peach*

### ROSSO

**Villa Lucia Chianti Riserva '13** 1.300  
Létt og ferskt með rauð og dökk ber  
*Gentle and fresh with red and dark fruit*

**Rosso Le Due Arbie '14** 1.500  
Rauð ber í bland við bróm- og krækiber, léttur lakkrís  
*Red fruit combined with blackberries, delicate liquorice*

**Manifesto Nero d'Avola '16** 1.800  
Sætkenndur og kryddaður ávöxtur, mýkt og einfaldleiki  
*Sweet and savoury fruit, soft and effortless*

## ==== GOSDRYKKIR / SODAS ====

	0,2-0,25 L
Coca Cola	500
Coke Zero	500
Sprite	500
Toppur	500
Schweppes Indian tonic	550
Fewer tree premium Indian tonic	550
Fewer tree Mediterranean tonic	550

## BIRRA

### BJÓR Á KRANA / DRAFT BEER

Viking Gylltur 0.3 l	1.100
Viking Classic 0.3 l	1.200
Einstök White Ale 0.3 l	1.200

### FLÖSKUBJÓR / BOTTLED BEER

Peroni	1.200
Einstök Arctic Pale ale	1.300
Einstök Toasted porter	1.300
Viking léttöl (2,25%)	500

## COCKTAILS

<b>Italian Mojito</b>	2.500
<i>Rum, Dry Curacao, Mint, Lime, Sugar, sparkling</i>	
<b>Grappa Sour</b>	2.500
<i>Grappa, Limoncello, sugar, lemon, egg white</i>	
<b>Negroni (from a barrel)</b>	2.500
<i>Gin, Sweet Vermouth, Campari</i>	
<b>White Italian</b>	2.500
<i>Vodka, Strega crema, Galliano</i>	
<b>CBG</b>	2.500
<i>Bourbon, Montenegro, Ginger beer</i>	
<b>Cassis Spritz</b>	2.500
<i>Aperol, Crème de Cassis, Prosecco</i>	
<b>Fiat/Ferrari</b>	2.500
<i>Grand Marnier, Strega, Angostura bitter</i>	
<b>Amaretto Sour</b>	2.500
<i>Amaretto, sugar, lemon, egg white</i>	
<b>Espressotini</b>	2.500
<i>Vodka, Maraschino, Kahlua, Espresso</i>	
<b>Ingólfur Arnarson</b>	2.500
<i>Ísl. Brennivín, Elerflower liqueur, thyme</i>	

## APERITIVO / BITTERS

	4,5 CL
Campari	1.750
Fernet Branca	1.750
Montenegro Amaro	1.750
Averna Amaro Siciliano	1.750
Silvio Carta Limoncello	1.750
Silvio Carta Vermouth	1.500