



RESTAURANT | AURORA SKY

SPARKLING

Pere Ventura Tresor NV Brut, Spain

Macabeo, Xarel.lo, Parellada

6,40€ / 40€

André Delorme Cremant de Bourgogne Blanc de Blanc, France

Chardonnay

54€

2009 Antica Fratta Franciacorta Essence Rose Brut, Italy

Chardonnay, Pinot Nero

79€

CHAMPAGNE

Champagne Autréau Brut Premier Cru NV, France

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

13,60€ / 85€

Champagne Henriot Blanc de Blancs NV, France

Chardonnay

149€



WHITE

2014 Torres Mas Rabell Bianco, Catalunya, Spain

Parellada, Garnacha Blanca

8€ / 38€

2015 Dreissigacker Organic Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

Riesling

10,30€ / 49€

2014 Weszeli Grüner Veltliner Steinhaus, Kamptal, Austria

Grüner Veltliner

11,40€ / 54€

2014 Adegas Valmiñor Albariño, Rías Baixas, Spain

Albariño

44€

2014 Domaine Guy Robin Chablis Marie Ange, Chablis, France

Chardonnay

62€



RED

2014 Torres Mas Rabell Tinto, Catalunya, Spain

Garnacha, Cariñena

8€ / 38€

2015 Cecchi Natio Organic Chianti, Chianti, Italy

Ciliegiolo, Canaiolo, Sangiovese

9,70€ / 46€

2015 Filipa Pato Baga, Bairrada, Portugal

Baga, Bical, Maria Gomes

11€ / 52€

2013 Eric Texier Côtes du Rhône Vaison la Romaine, Rhône, France

Grenache

11,40€ / 54€

2014 Carlo Boffa Barbera d'Alba Buchet, Piemonte, Italy

Barbera

62€

2013 Torres Salmos, Priorat, Spain

Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena

89€

2011 Bodegas Vega Sicilia Valbuena #5, Ribera del Duero, Spain

Tinto Fino, Merlot, Malbec

220€

DESSERT

2012 Masi Angelorum Recioto, Veneto, Italy

Molinara, Rondinella, Corvina

16€ / 74€

2010 Chateau Monbazillac, Bordeaux, France

Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

13,20€ / 62€

2006 Knebel Röttgen Riesling Auslese, Mosel, Germany

Riesling

82€

