



# KAORI

MEDITERRANEAN & ASIAN CUISINE

## WHITE

<b>Domaine Skouras “Zoe” ’21</b> <i>Roditis/Moscophilero   Peloponnese, Greece</i>	\$45
<b>Berger ’19</b> <i>Grüner Veltliner   Kremstal, Austria</i>	\$50
<b>Errazuriz Max Reserva ’18</b> <i>Chardonnay   Valle del Aconcagua, Chile</i>	\$50
<b>Rapaura Springs ’21</b> <i>Sauvignon Blanc   Marlborough, New Zealand</i>	\$55
<b>Bande de Louve ’19</b> <i>Muscadet   Loire Valley, France</i>	\$55
<b>Matetic “EQ” ’17</b> <i>Sauvignon Blanc   Casablanca Valley, Chile</i>	\$55
<b>Bodegas Hermanos Peciña ’14</b> <i>Viura   Rioja, Spain</i>	\$60
<b>Királyudvar ’16</b> <i>Furmint Sec   Tokaj, Hungary</i>	\$60
<b>Hanzell “Sebella” ’18</b> <i>Chardonnay   Sonoma, California</i>	\$65
<b>Punta Crena ’18</b> <i>Vermentino   Liguria, Italy</i>	\$65
<b>Giovanni Menti “Garganuda Soave” ’18</b> <i>Garganega   Veneto, Italy</i>	\$65
<b>Von Winnings “Paradisgarden” ’16</b> <i>Riesling   Pfalz, Germany</i>	\$75
<b>Domaine Bernard Moreau et Fils ’16</b> <i>Chardonnay   Burgundy, France</i>	\$95
<b>Domaine Huet Vouvray “Le Haut-Lieu” ’19</b> <i>Chenin Blanc   Loire Valley, France</i>	\$100
<b>Pattes Loup Chablis ’18</b> <i>Chardonnay   Burgundy, France</i>	\$115

## ROSÉ & SKIN CONTACT

<b>Rosé de Printemps ’21</b> <i>Provence Blend   Provence, France</i>	\$45
<b>Ameztoi “Rubentis” ’20</b> <i>Hondarrabi Zuri / Hondarrabi Beltza   Getariako Txakolina, Spain</i>	\$55
<b>Lunaria “Ramoro” ’19</b> <i>Pinot Grigio   Abruzzo, Italy</i>	\$60
<b>Oenops “Rawditis” ’19</b> <i>Roditis   Macedonia, Greece</i>	\$75
<b>Château d'Esclans “Les Clans” ’16</b> <i>Grenache / Rolle   Côtes de Provence, France</i>	\$140
<b>Gravner ’11</b> <i>Ribolla Gialla   Friuli-Venezia, Italy</i>	\$200

## BUBBLES

<b>Famiglia Zonin “Cuvée 1821” NV</b> <i>Prosecco   Italy</i>	\$50
<b>Avinyó Reserve Brut Cava ’15</b> <i>Parellada   Catalonia, Spain</i>	\$60
<b>May Georges Rosé Brut NV</b> <i>Cab Franc / Pinot Noir   Crémant de Loire, France</i>	\$60
<b>Laherte Frères Ultradition Brut NV</b> <i>Champagne   France</i>	\$100
<b>Aubry Brut NV</b> <i>Champagne   France</i>	\$120
<b>Paul Bara Rosé Grand Cru “Bouzy” NV</b> <i>Champagne   France</i>	\$175
<b>Dosnon Recolte Brut NV</b> <i>Champagne   France</i>	\$150
<b>Ruinart “Blanc de Blancs” NV</b> <i>Champagne   France</i>	\$275





# K A O R I

MEDITERRANEAN & ASIAN CUISINE

## RED

<b>Passionate Wine “Del Mono Tinto” ’20</b> <i>Syrah/Merlot   Uco Valley, Argentina</i>	\$50
<b>Kokomo “Breaking Bread” ’19</b> <i>Zinfandel   Mendocino County, California</i>	\$50
<b>Bodega Numanthia “Termes” ’18</b> <i>Tempranillo   Toro, Spain</i>	\$50
<b>La Ginestra Chianti ’16</b> <i>Sangiovese   Tuscany, Italy</i>	\$55
<b>Domaine Filliatrau “Château Fouquet” ’18</b> <i>Cabernet Franc   Loire Valley, France</i>	\$60
<b>Thevenet &amp; Fils “Les Clos” ’19</b> <i>Pinot Noir   Bourgogne, France</i>	\$60
<b>Gramercy Cellars “Lower East” ’17</b> <i>Syrah   Walla Walla, Washington</i>	\$60
<b>Moillard “Le Duché” ’19</b> <i>Pinot Noir   Bourgogne, France</i>	\$60
<b>Le Passage ’19</b> <i>Grenache/Syrah   Côtes-du-Rhône, France</i>	\$65
<b>Álvaro Palacios “Camins del Priorat” ’20</b> <i>Red Blend, Priorat   Spain</i>	\$65
<b>Comando G “La Bruja de Rozas” ’19</b> <i>Garnacha   Vinos de Madrid, Spain</i>	\$75
<b>Chacra “Barda” ’19</b> <i>Pinot Noir   Patagonia, Argentina</i>	\$75
<b>Oenops “Xinomavro” ’18</b> <i>Xinomavro   Macedonia, Greece</i>	\$80
<b>Centered ’18</b> <i>Cabernet Sauvignon   Napa Valley, California</i>	\$80
<b>Passopisciaro “Passorosso” ’16</b> <i>Nerello Mascalese   Etna, Sicily, Italy</i>	\$85
<b>Sergio Drago “Rosso di Botte” ’19</b> <i>Nero D’Avola   Alcamo, Sicily, Italy</i>	\$85
<b>Terrazas de los Andes ’17</b> <i>Cabernet Sauvignon   Mendoza, Argentina</i>	\$85
<b>Achaval Ferrer ’18</b> <i>Malbec   Mendoza, Argentina</i>	\$90
<b>Finca Adalgisa ’13</b> <i>Malbec   Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina</i>	\$100
<b>Terrazas de los Andes “Los Aromos” ’13</b> <i>Cabernet Sauvignon   Mendoza, Argentina</i>	\$100
<b>Tommaso Bussola Valpolicella Classico Superiore ’14</b> <i>Corvina   Veneto, Italy</i>	\$100
<b>Hyland Estate “Cory” ’17</b> <i>Pinot Noir   Willamette Valley, Oregon</i>	\$110
<b>Rhys “Alesia” ’16</b> <i>Pinot Noir   Anderson Valley, California, US</i>	\$125
<b>Garcia + Schwaderer “Vigno” ’14</b> <i>Carignan   Central Valley, Chile</i>	\$140
<b>Alphonse Mellot “La Moussiere” ’17</b> <i>Pinot Noir   Sancerre, Loire Valley, France</i>	\$145
<b>Domaine Gachot-Monot ’18</b> <i>Pinot Noir   Côtes de Nuits Village, Burgundy, France</i>	\$150
<b>Domaine Louis Boillot ’18</b> <i>Pinot Noir   Gevrey-Chambertin, Burgundy, France</i>	\$165
<b>JL Chave Selection “Farconnet” ’17</b> <i>Syrah   Hermitage, Rhone Valley, France</i>	\$200
<b>Mayacamas ’14</b> <i>Cabernet Sauvignon   Mt. Veeder, Napa Valley, California</i>	\$250
<b>Vine Cliff ’13</b> <i>Cabernet Sauvignon   Oakville, Napa Valley, California</i>	\$300
<b>VIK ’14</b> <i>Cabernet Sauvignon/Carménère/Cabernet Franc   Valle del Cachapoal, Chile</i>	\$350

