

# by the glass

## champagne and sparkling

MV	Jacquart Brut <i>Mosaïque</i>	Reims	19
MV	Comte Audoin de Dampierre <i>Cuvee des Ambassadeurs</i> Brut Rosé	Chenay	25
2015	Raventos i Blanc Blanc de Blancs	Conca Del Rui Anoia	16

## white

2015	Maison Yvez Chaley <i>Les Trabuchots</i>	Hautes-Côtes de Nuits	18
2014	Michel Glassier <i>Nostre Pais</i> Rhone Blend	Costières de Nîmes	15
2014	Martinsancho Verdejo	Rueda	14
2015	Paul Anheuser <i>Schlossböckelheimer Königfels</i> Riesling Kabinett	Nahe	14
2014	Galerie <i>Naissance</i> Sauvignon Blanc	Napa	15
2009	Au Bon Climat NAHA <i>Private Label</i> Chardonnay	Santa Barbara County	15
2016	Domaine Sigalas Assyrtiko	Santorini	15
2016	Buglioni <i>il Disperato</i> Bianco	Venezie	14

## rosé

2016	Inman Family <i>Endless Crush</i> Rosé of Pinot Noir	Russian River Valley	15
------	--	----------------------	----

## red

2015	Bouchard Pere & Fils <i>Réserve</i>	Bourgogne	17
MV	Saint-Cosme <i>Little James Basket Press</i> Grenache	Vin de France <i>Jeune Solera</i>	16
2010	Château Rahoul	Graves	19
2015	Chateau de Corcelles Les Copains d'Abord Gamay	Vin de France	15
2015	Brezo <i>de Gregory Perez</i> Mencia	Bierzo	15
2015	Vietti <i>Tre Vigne</i>	Barbera D'Asti	14
2014	L'Ecole No 41 Cabernet Sauvignon	Columbia Valley	18
2014	Angela Estate Pinot Noir	Yamhill-Carlton	18

# cocktails

## N.Y. Sour

*Michter's Rye*, Egg White, Lemon, Red Wine Float

\$15

REGO

## B.B.

*Russian Standard Vodka*, Cucumber, Melon, Elderflower

\$15

REGO

## The Sky is Falling

*Fidencio Mezcal*, *Cynar Artichoke Amaro*, Agave Syrup, Lemon, Pineapple, *Hellfire Bitters*

\$15

REGO

## Gin & Juice & Tomato

*Hendrick's Gin*, Lemon, Tomato, White Balsamic, Champagne Topper

\$15

REGO

## Let Go-La My Fagola

*Bache-Gabrielsen American Oak Cognac*, *Fragola Strawberry Liqueur*, Egg White, Lemon

\$15

REGO

## Aviation

*No.3 Gin*, *Maraschino Liqueur*, *Crème de Violette*, Fresh Lemon

\$15