

WINA

WINA MUSUJĄCE

Prosecco Frizzante (Vento, Włochy)

Lekkie i świeże Prosecco pełne kwiatowych i owocowych aromatów z przewagą zielonego jabłka i gruszek.

Doskonałe na aperitif, również do lekkich sałat.

Cena: 55 PLN but.

Cava Castillo Perelada Brut Reserva (Katalonia, Hiszpania)

Klasyczna, pełna, złożona Cava to hiszpańska odpowiedź na wina musujące z Szampanii.

Nuty skórki chleba, drożdży, dość wysoka kwasowość i sporo ciała.

Na aperitif, ale również do krewetek, czy sałaty z grillowanym kurczakiem.

Cena: 60 PLN but.

Szampan Deutz Brut Classic (Szampania, Francja)

Klasyczny, elegancki, szczupły szampan o pięknej kwasowości.

Idealny towarzysz potraw od przystawki aż po deser.

Cena: 236 PLN but.

WINA BIAŁE

L'Elfo Satchetto I.G.T Pinot Grigio (Veneto, Włochy)

Perliste i orzeźwiające, pełne cytrusowych aromatów Pinot Grigio

Polecamy na aperitif, do białych ryb i lekkich sałat

Cena: 62 PLN but./ 14 PLN kiel.

Bott-Geyl, Gentil „Metiss” (Alzacja, Francja)

Wino z rodzinnej biodynamicznej winnicy o wieloletniej tradycji. „Metiss” to niezwykle aromatyczna mieszanka szczepów: muscat, riesling, pinot blanc i chasselas, gdzie każdy owoc wnosi inny element kompozycji. Całość uwodzi kwiatowym nosem, jest krystalicznie soczyste i bardzo eleganckie w ustach.

Doskonałe do krewetek, sałaty z kozim serem lub jako aperitif.

Cena: 78 PLN but./ 15 PLN kiel.

Satelite Sauvignon Blanc (Malborough, Nowa Zelandia)

Wakacyjna esencja z Nowej Zelandii. Zaskakuje aromatyczną mieszanką tropikalnych owoców, mango, kiwi, wykończone czarną porzeczką oraz agrestem. Jest ekspresyjne, kruche, soczyste. Wino o czystym owocu i niezapomnianej żywiołowej końcówce.

Doskonałe do sałat z owocami, buraka i koziego sera.

Cena: 76 PLN but./ 16 PLN kiel.

Marquis De Pennautier AOC Chardonnay (Langwedocja, Francja)

Chardonnay w eleganckim francuskim wydaniu – aromatyczne, gęste o kremowej konsystencji i wyczuwalnych maślanych, beczkowych aromatach.

Do krewetek, piersi z kurczaka, twardego sera.

Cena 84 PLN but./ 18 PLN kiel.

Trimbach Riesling AOC (Alzacja, Francja)

Rasowy alzacki Riesling – świeży, mineralny, delikatny, idealnie kwasowy.

Cena: 110 PLN but./ 20 PLN kiel.

Bailly Reverdy “Point d’Orgue”, Sancerre (Dolina Loary, Francja)

Szczupłe, krystaliczne, kwasowe, o aromatach liści, czarnej porzeczki, szparagów i ziół.

Według Parkera – Bailly Reverdy to jeden z najlepszych producentów Sauvignon Blanc w Dolinie Loary, a to konkretne wino uznał za oszałamiające.

Do szparagów, dań z kozim serem, pstrąga z grilla

Cena: 118 PLN but.

Chablis Louis Michel & Fils AOC (Burgundia, Francja)

Wspaniałe Chablis, bardzo delikatne, cytrusowo-jabłkowe z lekką agrestowo-trawiastą nutą. Na języku wyczuwalna słoność i przyjemny smak białego pieprzu. Wino złożone i przyjemnie kwasowe.

Do świeżych sałat, krewetek, makaronów z owocami morza.

Cena: 124 PLN but.

Trimbach Gewurztraminer AOC (Alzacja, Francja)

Wspaniały Gewurztraminer, elegancki i stylowy.

Cena: 126 PLN but.

Tenuta Rapitala Chardonnay Grand Cru IGT (Sycylia, Włochy)

Gęste i esencjonalne Chardonnay ze słonecznej Sycylii o masywnej owocowości – pełnej zapachu melona, grillowanego ananasa z wyraźnymi nutami wanilii i masła, pochodzącymi ze starzenia w dębowych barrique. Bardzo eleganckie i soczyste!

Do sałat z kurczakiem, pasty z krewetkami, piersi z kurczaka.

Cena: 136 PLN/ 28 PLN kiel.

WINA RÓŻOWE

Laurent Miquel Pere&Fils Rose (Langwedocja, Francja)

Delikatne i soczyste Rose o świeżym zapachu czerwonych owoców. W ustach wytrawne, z nutami poziomki i truskawek, z delikatną goryczką w końcówce.

Cena: 56 PLN but./ 12 PLN kiel.

WINA CZERWONE

Negroamaro Masseria Parione IGT IGT (Puglia, Włochy)

Wino półwytrawne o głęboko czerwono-purpurowej barwie. Na podniebieniu pełne, intensywnie owocowe z jedwabistym finiszem.

Polecamy do bogatych makaronów i dojrzewających wędlin.

Cena: 54 PLN but./ 12 PLN kiel.

Primitivo Salento (Puglia, Włochy)

Prawdziwe bogactwo owoców gdzie dojrzałe jeżyny i czarna wiśnia towarzyszą lekko wędzonej śliwce w likierze. W smaku soczyste i aksamitne z akcentami zielonej herbaty, wtopionymi w strukturę miękkich i słodkich garbników.

Polecamy do grillowanej wieprzowiny, kaczki i makaronów z sosem pomidorowym.

Cena 60 PLN but./ 12 PLN kiel.

Van Zeller Rufo (Douro, Portugalia)

Owocowe i wdzięczne codzienne wino z Douro. Skomponowane z kilkunastu lokalnych szczepów z przewagą Touriga Nacional, która dostarcza likierowych aromatów jagody i wiśniowej konfitury. Wino o kremowej ale świeżej konsystencji.

Do karkówki, polędwiczek wieprzowych i steka.

Cena: 68 PLN but./ 14 PLN kiel.

Valserrano Crianza (Rjoja, Hiszpania)

Wino z małej, rodzinnej i szanowanej posiadłości Bodegas de la Marquesa. Bardzo udana mieszanka klasycznych dla apelacji szczepów: Tempranillo, Graciano i Mazuelo. Umiejętnie użyta beczka, pełne ekspresji owocu. Wino o wyraźnych garbnikach i przyjemnych nutach tytoniu i wanilii.

Cena 84 PLN but./ 18 PLN kiel.

Chianti Classico Meraviglie di Mattia Imberit DOCG (Toskania, Włochy)

Klasyka soczystego, pachnącego wiśnią i migdałem Chianti. Wino wyraziste z bardzo przyjemnym owocowo-balsamicznym bukietem, dojrzałą, słodką taniną i długim finiszem.

Idealny towarzysz sosów pomidorowych, mozzarelli z szynką parmeńską.

Cena: 88 PLN but./ 18 PLN kiel.

Syrah du Maroc Tandem (Meknes, Maroko)

Wino organiczne. W smaku pełne dojrzałych, słodkich upieczonych owoców, rodzynek i wiśni – wspaniale uzupełnionych soczystą kwasowością i korzennymi przyprawami.

Całość wręcz konfiturowa o przyjemnym długim zakończeniu.

Doskonałe do ciężkich dań jak gołonka czy polędwica wołowa.

Cena: 90 PLN but./ 18 PLN kiel.

Malbec Manos Negras (Mendoza, Argentyna)

Soczysty Malbec, w nosie pikantny i pieprzny, w smaku prężny, pełen wigoru i bardzo subtelny.

Polecamy do grillowanej wołowiny.

Cena 90 PLN but./ 18 PLN kiel.

Meandro Quinta do Vale Meao (Douro, Portugalia)

Bogate i bardzo finezyjne wino z jednej z najlepszych posiadłości regionu Douro Superiore. O żywym i wyrazistym charakterze, pachnące konfiturą, skórka świeżego, pszennego chleba i kakao. Garbniki zdecydowane ale przyjemnie zaokrąglone.

Jedno z naszych ulubionych!

Do jagnięciny i polędwiczek z kurkami.

Cena 96 PLN but./ 20 PLN kiel.

Primitivo Reserva Fatalone (Puglia, Włochy)

Wino o głębokim rubinowym kolorze, mocno zbudowane dojrzałym owocem czereśni, śliwki, jeżyny z wyczuwalnym aromatem prażonych migdałów, goździków i kakao.

Z ciekawostek: leżakujące w beczkach wino odpoczywa przy dźwiękach muzyki klasycznej, new age oraz odgłosach natury. Delikatne wibracje wytwarzane przez muzykę zwiększają obecność mikroflory obecnej w winie i wspierają jego oddychanie w beczce.

Cena: 118 PLN but./ 25 PLN kiel.

Bourgogne Pinot Noir „Pere & Fils” (Burgundia, Francja)

Subtelny i elegancki burgund. Maliny, jagody i fiołki z nutką korzennych przypraw.

Do grzanki z wątróbką i polędwiczek z kurkami, wspaniały towarzysz kaczki.

Cena: 120 PLN but.

Carmenere Montes Alpha (Colchagua, Chile)

Wino znakomicie pokazuje elegancki charakter szczepu Carmenere. Piękne aromaty czarnego pieprzu i nuty czerwonych jagód, czarnych śliwek oraz czekolady i wanilii.

Doskonałe komponuje się z daniami tłustymi i cięższymi sosami.

Świetny towarzysz jagnięciny i pieczonych zeberek.

Cena: 128 PLN but.

Amarone della Valpolicella Tedeschi AOC (Veneto, Włochy)

Eteryczne i urzekające Amarone od słynnego producenta Tedeschi.

Cena: 218 PLN but.

WINA PÓLSŁODKIE I SŁODKIE

Naturelle białe (Brazylia)

Cudowny aromat melona i dojrzałych owoców południowych.

Wino półsłodkie, rześkie i bardzo radosne.

Cena: 74 PLN but./ 15 PLN kiel.

Naturelle czerwone (Brazylia)

Półsłodkie wino pełne aromatów dojrzałych leśnych owoców.

Cena: 74 PLN but./ 15 PLN kiel.

Montes Late Harvest (Curico Valley, Chile)

Prawdziwy nektar. 100 % szczepu Gewurztraminer z późnego zbioru. Wino pełne aromatu liczy, dojrzałych owoców tropikalnych z delikatną miodową nutą. W smaku pełne i kremowe, a przy tym pozostawia niezapomniane wspomnienie.

Długi, miodowy finisz pozostawia niezapomniane wspomnienie.

Polecamy do pleśniowych serów i ciast.

Cena: 90 PLN but. 0,375l