

## WINO REKOMENDOWANE

### **EBRIO Trebbiano DOP Orsogna \* BIO \***



Cantina Orsogna – Abruzja / Włochy  
szczep: - trebbiano

Bardzo eleganckie i doskonale zbudowane wino. Jest świeże i finezyjne, z aromatami cytrusów, polnych kwiatów i migdałów. Uprawa winogron bez użycia klasycznych nawozów. Polecane jako aperitif, do sałatek, ryb i owoców morza. Unikalna forma zamknięcia – szklany korek!

75cl – 110 zł

### **Amarone della Valpolicella Classico DOCG**

Cantina Aldegheri– Veneto/ Włochy

Szczepy corvina, rondinella, corvinone, molinara

Wino legenda, którego produkcja oparta jest od dziesiątek lat na podsuszaniu winogron. Nietuzinkowy i uwodzicielski bukiet i smak wina cechują takie nuty jak wiśnie, jeżyny, rodzyнки, konfitury i dżemy, a to wszystko skąpane nutami kawy i marcepanu...

To wino głębokie, mocne i taniiczne, chociaż ma słodkie taniny. Polecane do wyszukanych pieczonych mięs - wołowina, jagnięcina i cielęcina, oraz inne mięsa z grilla i pieczone, oraz dojrzałe sery.

75cl – 330 zł

### **Morellino Scansano DOCG**

Endrizzi/ Toskania, Włochy

Szczep: Sangiovese 100% Alk / 14%

Ręczne zbiory winogron i staranna selekcja. Starzenie 8 miesięcy w słoweńskich beczkach, wino o pięknej, czerwonej barwie i aromacie fiołka, czereśni, owoców leśnych. Wspaniałe zarówno do ciepłych jak i zimnych przystawek mięsnych. Idealne do dziczyzny i starzonych serów. Warto połączyć z aromatycznymi rybami, gdyż wino dostarczy nowych doznań.

75cl – 170 zł

### **Barollo DOCG 2014**

Pelassa: Piemont, Włochy

Winorośla 10-15 - letnie 100% Nebbiolo / Alk: 14,5%

Wino winobranie ręczne. Starzone dwa lata w beczkach, następnie leżakowane 12M w butelce. Doskonałe wino wagi ciężkiej o niewiarygodnej jakości i najwyższym potencjale starzenia.

W barwie bardzo szlachetne, głęboko rubinowe, wzbogacone pomarańczowymi refleksami. Delikatne i subtelne w bukietie przypominającym zapach suszonych kwiatów i dzikiej róży. Polecane do dań mięsnych i na zakończenie uczty. Przed degustacją wino powinno spokojnie poddychać.

75cl – 280 zł

### **EBRIO Montepulciano DOP Orsogna \* BIO \***



Cantina Orsogna – Abruzja / Włochy  
szczep: - montepulciano

Bardzo eleganckie i doskonale zbudowane wino. Jest sprężyste, soczyste i świeże, z aromatami wiśni i śliwki. Uprawa winogron bez użycia klasycznych nawozów. Polecane do mięs w sosach, makaronów, wędlin i średnio dojrzałych serów. Unikalna forma zamknięcia – szklany korek!

75cl – 120 zł

### **GOCCE - Primitivo di Manduria DOP**

Hodowla winorośli: Manduria

Szczep: 100% Primitivo di Manduria / Alk: 14 %

Wiek winorośli: 30 - 50 lat

Gocce tworzone jest ze zbieranych ręcznie, starannie wybieranych, winogron z najstarszych winorośli.

To rubinowe wino, bardzo eleganckie, o pełnym, aksamitnym smaku i bukietie przypominającym dżem śliwkowy, z wyczuwalnymi nutami dzikich jagód i karmelu. Złożone, o idealnej strukturze, doskonałe wino, zadowalające nawet najbardziej wymagające podniebienia. Idealnie pasuje do czerwonego mięsa, dziczyzny i dojrzewających serów.

75cl – 150 zł

### **Rioja Oscar Tobia Reserva DOC**

Bodegas Tobia / Hiszpania

Szczep: Tempranillo 95%, Graciano 5%

Wino starzone w dębowej beczce 23 miesiące, wiśniowy kolor, odcienie granatu i purpury.

Intensywny zapach owoców, z aromatem toffi, przypraw, tytoniu, kawy i cedru.

Doskonałe zbudowane, z mineralnym i balsamicznym posmakiem. Szczególnie polecane do grillowanego mięsa, pieczeń w ciemnym sosie, dziczyzna.

75cl – 180 zł

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Collematoni / Toskania, Włochy

Winorośla 20-30 letnie: Sangiovese 100% Alk/ 14,5%

Winnica posiadająca certyfikat ekologiczności produkcji. Winobranie ręczne. Wino długowieczne, barwa przejrzysta, purpurowo-czerwona, z typowymi dla tak dojrzałego wina pomarańczowymi refleksami.

Intensywny aromat jeżyny i wiśni, przechodzący w zapachy tytoniu i konfitury. Idealnie komponuje się z pieczonym mięsem, stekami, dojrzałymi serami typu pecorino. Wyjątkowo dobrze smakuje również z twardymi serami - Parmigiano Reggiano.

75cl – 360 zł

## WINO MUSUJĄCE – SZAMPAN

### D.O.C. Casa Pecunia Prosecco

Cielo e Terra – Włochy Veneto

Szczep: Glera / Alk: 11%

Świeże i eleganckie o jasno złotej barwie prosecco z aromatami świeżych owoców. Orzeźwiająca, bardzo dobrze zbalansowane białe wino musujące, delikatnie wytrawne. Idealne na co dzień jako aperitif, a także do owoców morza, sałatek i delikatnych ryb.

20,0 cl – 22 zł / 75 cl – 80 zł

### V.S.Q. San Pietro Brut

Szczep: 60% Chardonnay, 40% Cortese / Alk: 12,5%

Feudisalentini – Puglia, Włochy



Wino musujące z wyraźnymi, kwiatowymi nutami.

Smak jest harmonijny i świeży.

Klasyczne wino musujące polecane jako aperitif, do ryb, sałatek, jaj oraz z lekkim deserem.

75 cl – 130 zł

### Cava Pere Ventura Reserva

Pere Ventura – Hiszpania Catalonia

Szczep: 35% Macabeo, 35% Xarel-lo, 30% Parellada

Barwa lśniąca, zielonożółtawa, aromat owoców

cytrusowych i zielonego jabłka z nutami kwiatowymi.

Zbiór ręczny - idealne na co dzień jako aperitif, a także do owoców morza, sałatek i delikatnych ryb.

20,0 cl – 29 zł / 75 cl – 90 zł

### Moët & Chandon

Moët & Chandon – Épernay, Francja

Moët & Chandon to jedyny szampan będący owocem

„assemblage” ponad 200 win. Trzy podstawowe

gatunki winogron Pinot Noir, Chardonnay i Pinot

Meunier mieszane są z winem pochodzącym z

najlepszych szczepów Pinot Noir. Smak przepełnia owocowa świeżość – nuty jabłka, gruszek i cytrusów.

37,5 cl – 190 zł / 75 cl – 330 zł

## WINO BIAŁE

### Cala Verdeca del Salento IGP

Feudisalentini – Puglia, Włochy

Szczep: Verdeca del Salento

Wino o jasno cytrynowej barwie, delikatne i harmonijne. Wyczuwalne intensywne aromaty grapefruita, brzoskwini, melona oraz skórki z cytryny. W smaku lekkie, owocowe z nutą ananasa i dojrzałego żółtego jabłka.

75 cl – 80 zł

### VignaNova Chardonnay IGT

Kraj pochodzenia: Włochy- Salento

Szczep: Chardonnay / Alk: 12,5%

Wino stosunkowo lekkie, pachnące nasyconym ananase, aromatycznym zielonym jabłuszkciem, mango czy bananem i cieszące niezbyt wysoką kwasowością. Polecane jako aperitif i do lekkich dań

75 cl – 95 zł

### Pinot Grigio Aldegheri IGT

Cantina Orsogna – Abruzja / Włochy

Szczep: - pinot grigio

Świeże i lekkie wino, zdominowane przez aromaty białych owoców i polnych kwiatów, z nutą magnolii i migdału.. Polecane na aperitif, do sałatek, ryb i owoców morza.

75cl – 90 zł

### Riesling Ellermann & Spiegel

Weingut Ellermann & Spiegel – Palatynat / Niemcy

Szczep: - riesling

Świeże, żywe, mineralne i soczyste wino.

Jest pełne aromatów brzoskwiń i cytrusów, z nutami białych owoców. Polecane na aperitif, do sałatek, ryb, owoców morza, warzyw i białego mięsa.

75cl – 120 zł

### Sauvignon Blanc Ellermann & Spiegel

Weingut Ellermann & Spiegel – Palatynat / Niemcy

Szczep: - sauvignon blanc

Soczyste i fantastycznie aromatyczne wino, mineralne i świeże. Aromat zielonego dojrzałego, słodkiego agrestu przenika nuty mango, kiwi i melissy.

Polecane na aperitif, do sałatek, ryb, owoców morza, koziego sera i szparag.

75cl – 130 zł

### Chablis AOC Angst

Domaine Angst – Burgundia / Francja

Szczep: - Chardonnay

Najwyższej jakości chardonnay, pełne owoców i mineralnego sznytu. Wino bogate także w nuty kwiatów akacji, zapachu cytrusów z akcentami maślanymi. Polecane do najlepszych dań z ryb, owoców morza i białych mięs.

75cl – 150 zł

## WINO CZERWONE

### **Primitivo di Manduria Sassirossi**

Feudisalentini – Puglia, Włochy

Wino posiada głęboki, czerwono-rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Aromat wina przypomina dżem owocowy z nutą porzeczki, jeżyny i wiśni. Wyczuwalne są również aromaty kakao oraz lukrecji.

Miękkie, okrągłe i doskonale zbalansowane.

Idealne w szczególności z duszonym mięsem, sosami oraz grillowanym mięsem czerwonym.

75 cl – 90 zł

### **Valpolicella Classico Santambrogio DOC**

Cantina Aldegheri – Veneto/ Włochy

Szczepy: corvina, rondinella, molinara

Jedno z najpopularniejszych win regionu Veneto o zapachu dojrzałych, słodkich wiśni i jagód.

Jest delikatne, lekko rustykalne, przyjemne i miękkie w odbiorze. Polecane do delikatnych pieczonych mięs, gulaszy i makaronów, pieczonego drobiu.

75 cl – 120 zł

### **Nero d'Avola DOC Natale Verga \* BIO**



Cantina Natale Verga – Sycylia / Włochy

szczep: nero d'avola 80%, cabernet sauv.20%

Najpopularniejsza odmiana Sycylii – wino z dość łagodnymi taninami, wyważone i rześkie. Bukiet korzenno – owocowy zdominowany przez czerwoną porzeczkę, wiśnie i maliny. Polecane do makaronów z sosami bogatymi w pomidory i paprykę, do wędlin i mięs na zimno.

75cl – 110 zł

### **Vida Organica Malbec**



Familia Zuccardi - Argentyna

Szczep: 100 % Malbec Alk. / 12,5%

Wino wytrawne o głębokim kolorze ciemnego szkarłatu, aromatem owoców czarnej porzeczki, wiśni, oraz borówki. Wino skomponowane z organicznych winogron szczepu Malbec- dolina Mendoza. Certyfikat upraw ekologicznych - BioLetis. Polecane do grillowanych mięs i warzyw, jagnięciny, czerwonych mięs w ciemnych sosach oraz twardych serów.

75cl – 90 zł

### **Spatburgunder Gutswein Ellermann & Spiegel**

Weingut Ellermann & Spiegel – Niemcy

szczep: - pinot noir 100%

Niemiecki pinot w najlepszym, eleganckim stylu burgundzkim. Wino mięsiste, ale z aksamitnymi taninami. Bogactwo aromatów zachwyca: - porzeczki, maliny, wiśnie, runo leśne, marcepan i goździki.

To złożone i lekko pikantne wino polecamy do wołowiny, gęsi, kaczk i jagnięciny.

75 cl – 95 zł

### **Chianti Classico DOCG**

Natale Verga/ Toskania, Włochy

Szczep: Sangiovese 95%, Canaiolo 5% / Alk 13,5%

Ręczne zbiory winogron i staranna selekcja.

Znajdziemy tu mocne akcenty czerwonych i czarnych owoców, oraz wyraziste, nieco z początku taniny.

Polecane do dań z dzika, dań bogatych w sos pomidorowy, papryki nadziewanej, delikatnego dzikiego drobiu i jagnięciny.

75 cl – 130 zł

### **Azabache Semicriana Organic Rioja**



Bodega Aldeanueva / Hiszpania

Szczep: 75% tempranillo, 25% garnacha

Alk / 14,5%

Barwa wiśniowa z rubinowymi refleksami.

Intensywny bukiet czerwonych i czarnych owoców, zbalansowane, świeże, przyjazne i delikatne, w stylu rustykalne wino. Szlachetne i słodkie taniny wspaniale zintegrowane z owocem.

75cl – 130 zł

### **Shiraz Terre Siciliane**

Natale Verga/ Sycylia, Włochy

Szczep: 100% Shiraz. Alk / 14%

Winogrona shiraz świetnie aklimatyzują się na rozgrzanej sycylijskiej ziemi. Wyczuwalne aromaty jeżyn i malin z charakterystyczną nutą czarnego pieprzu i wanilii. Polecane do grillowanych mięs, dziczyzny i serów.

75cl – 105 zł