

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 – 130 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 taniczne, chociaż ma słodkie taniny. Polecane do wyszukanych pieczonych mięs - wołowina, jagnięcina i cielęcina, oraz inne mięsa z grilla i pieczone, oraz dojrzale sery.

75cl – 390 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 – 190 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 uczy. Przed degustacją wino powinno spokojnie poddychać.

75cl – 340 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 – 140 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 – 190 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 – 230 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, dojrzalymi serami typu pecorino. Wyjątkowo dobrze smakuje również z twardymi serami - Parmigiano Reggiano.

75cl – 430 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 biała wino musujące. Idealne na co dzień jako aperitif, a także do owoców morza, sałatek i delikatnych ryb.

20,0 cl – 38 zł / 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 – 38 zł / 75 cl – 120 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 – 180 zł

Moët & Chandon

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 – 230 zł / 75 cl – 390 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 – 110 zł



Zorzal Chardonnay

Kraj pochodzenia: Hiszpania Navara

Szczep: Chardonnay / Alk: 13,0%

Wino stosunkowo lekkie, pachnące nasyceniem ananasem, aromatycznym zielonym jabłuszkiem, mango czy bananem i cieszące niezbyt wysoką kwasowością. Polecane jako aperitif i do lekkich dań

75 cl – 120 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 migdała.. Polecane na aperitif, do sałatek, ryb i owoców morza.

75cl – 130 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 – 150 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 – 160 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 – 170 zł

WINO CZERWONE

1|2|5 Primitivo del Salento

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 – 120 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, kaczki i jagnięciny.

75 cl – 130 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 – 150 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, delikatnego dzikiego drobiu i jagnięciny.

75 cl – 170 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 – 140 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 rustikalne wino. Szlachetne i słodkie taniny wspaniale zintegrowane z owocem.

75cl – 150 zł

Malbec Big Game Syrah

Familia Zuccardi - Argentyna

Szczep: 100 % Malbec Alk. / 14,5%

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

75cl – 160 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 – 135 zł