

WINO REKOMENDOWANE

OSCAR TOBIA WHITE RESERVA DOC

Bodegas Tobia/ Rioja / Hiszpania
szczep: - tempranillo blanco, viura, malvasia
Niezwykle białe wytrawne wino pełne ukrytej słodyczy.
Pigwa, figi, brzoskwinie, ananasy i miód z nutą wanilii nadają główną tonację temu maślanemu i mineralnemu winu. Najlepsze do potraw z ryb, owoców morza i białego drobiu oraz i wyrazistych serów

75cl – 230 zł

CHABLIS PREMIER CRU AOC

Angst/ Burgundia / Francja
szczep: - chardonnay 100%
Najwyższa jakość białych burgundów. Eleganckie wino pełne maślanych i mineralnych aromatów zdominowane przez dojrzałe brzoskwinie, gruszkę, płatki migdałów i świeże masło. Najlepsze do potraw z ryb, owoców morza, białego drobiu i wyrazistych serów.

75cl – 260 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 – 390 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. Zadowolające nawet najbardziej wymagające podniebienia. Idealnie pasuje do czerwonego mięsa, dziczyzny i dojrzewających serów.

75cl – 240 zł



CHATEAUNEUF-DU-PAPAE

Le Reine de Boise AOC
Mordoree / Dolina Rodanu / Francja
Szczep: grenache, syrah, mourvedre, counoise,
Jedna z najstarszych czerwonych odmian świata! Wino tworzone wg pradawnych przepisów, z dojrzewaniem w glinianych amforach. Złożone, wyraziste i taniiczne wino, pełne czarnych i czerwonych owoców z nutą ziół. Wino do wszelkich dań mięsnych i wyrazistych serów.

75cl – 590 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. Doskonale zbudowane, z mineralnym i balsamicznym posmakiem. Szczególnie polecane do grillowanego mięsa, pieczeni w ciemnym sosie, dziczyzny.

75cl – 280 zł

Barolo DOCG 2014

Pelassa: Piemont, Włochy
Winorośla 10-15 - letnie 100% Nebbiolo Wino zbierane ręcznie. Starzone dwa lata w beczkach. 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 pooddychać.

75cl – 380 zł

Brunello di Montalcino DOCG

Collematoni / Toskania, Włochy
Winorośla 20-30 letnie: Sangiovese 100% 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 konfitury. Idealnie komponuje się z pieczonym mięsem, stekami, dojrzałymi serami typu pecorino. Wyjątkowo dobrze smakuje również z twardymi serami - Parmigiano Reggiano.

75cl – 460 zł

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

Antonelli/ Umbria / Włochy
Szczep: sagrantino 100%
Jedna z najbardziej taniicznych czerwonych odmian świata!
Wino tworzone ponad cztery lata – pół roku w wielkich beczkach, półtora w małych barrique, rok w cementowych zbiornikach oraz rok w butelce. Wszystko to po to, aby złagodzić szalejące taniny. Najlepsze wino do krwistego mięsa, wszelkich steków i bardzo wyrazistych serów.

75cl – 290 zł

ORANGE RIESLING

Andrzej Greszta / Mosela / Niemcy
Szczep: riesling 100%
Wino „Pomarańczowe” czyli antyczna metoda robienia białego wina, ale tak jak czerwonego... z całych gron, a nie tylko z moszczu! Efektem jest powstanie rustykalnego białego wina, pełnego niespotykanych aromatów oraz tanin! Nie jest to łatwe wino do picia solo, lecz w połączeniu z jedzeniem do wszelkich wyrazistych dań mięsnych, najlepszych wędlin i dojrzałych serów zyskuje po stokroć!.

75cl – 230 zł

Polecamy wina na kieliszki



w cenie 27zł – zapytaj obsługę o rekomendację i aktualnie pozycje

WINO MUSUJACE – SZAMPAN

Prosecco Rocca Rossa Extra Dry DOC

Montelvini / Veneto / Włochy

Szczep: glera 100%,
- metoda charmat

Klasyczne, półwytrawne prosecco z aromatami cytrusów, gruszki i kwiatów. Idealne jako aperitif, oraz do wszelkich sałatek, owoców morza i delikatnych ryb.

75 cl – 130 zł

Cava Miralles Brut Natur Reserva DO

Ferre & Catusus / Penedes / Włochy

Szczep: xarel.lo 50% , macabeu, parellada
– metoda klasyczna

Klasyczna metoda produkcji, długie dojrzewanie z oasdem. Podawane z wszelkimi sałatkami, białym mięsem, rybami, owocami morza i młodymi serami.

75 cl – 150 zł

Drappier Carte D'or Brut AOC

Drappier/ Szampania / Francja

Szczep: pinot noir 80% , chardonnay, pinot meunier

Jeden z najstarszych domów szampańskich, mający ponad 200 lat historii. Carte d'Or ma już ponad 70 lat.

Podawać na toast oraz z wszelkimi sałatkami, białym mięsem, rybami, owocami morza i serami.

75 cl – 450 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.



75 cl – 120 zł



Zorzal Chardonnay

Kraj pochodzenia: Hiszpania Navara

Szczep: Chardonnay / Alk: 13,0%

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



75 cl – 130 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 – 140 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 – 180 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 – 190 zł

Gavi Molinetto DOCG

Molinetto / Piemont / Włochy

Szczep: - cortese 100%

Eleganckie wino z Piemontu pełne bardzo delikatnych i zwiewnych aromatów kwiatowo – owocowych. Świeże i lekkie wino, idealne do potraw z ryb, owoców morza i warzyw.

75cl – 170 zł

Traminer Borgo Dei Vassalli - IGT

Borgo dei Vassalli / Friuli / Włochy

Szczep: traminer 100%

Pięknie aromatyczne białe wino lekko wytrawne, pełne liczi, bergamotki i płatków róży. Najlepsze do potraw z owocami morza, szparagami, aromatycznymi makaronami i wszelkiego risotto.

75cl – 170 zł

Polecamy wina na kieliszki



w cenie 27zł – zapytaj obsługę o rekomendację i aktualnie pozycje

WINO CZERWONE

1|2|5 Primitivo del Salento

Feudisalentini – Puglia, Włochy
Szczep: Primitivo 100%

Wino posiada głęboki, czerwono-rubiniowy 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.



75 cl – 140 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. Polecane do delikatnych pieczonych mięs, gulaszy, makaronów i drobiu.



75 cl – 150 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 porzeczka, wiśnie i maliny.

Polecane do makaronów z sosami bogatymi w pomidory i paprykę, do wędlin i mięs na zimno.

75cl – 160 zł

Malbec Big Game

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.

75cl – 160 zł

Fonti Dolcetto

Cantina di Tortona/ Piemont / Włochy
Szczep: dolcetto 100%

Niezwykle finezyjne, bardzo owocowe wino czerwone z regionu Tortona w Piemontcie. Niespotykany kolor pełen karminu i fioleto. Wyraziste aromaty świeżych wiśni, jeżyn i runa leśnego. Idealne do makaronów, wędlin i lekkich dań mięsnych.



75cl – 150 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 – 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 z początku wyraziste taniny. Polecane do dań z dzika, dzikiego drobiu i jagnięciny.

75 cl – 180 zł

Paralupi Appassimento Rosso Puglia IGT

Varvaglione/ Puglia/ Włochy

Szczep: negroamaro/ primitivo/ malvasia nera

Niezwykle aromatyczne, masywne i bogate wino czerwone z podsuszanych przez 20 dni winogron. Wino najlepiej podawać do dziczyzny i innych wyrazistych dań mięsnych, pasztetów i dojrzałych 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 wyrazistych serów.



75cl – 140 zł

Golden Gate Zinfandel

Kalifornia / USA
Szczep: Zinfandel 100%

Lekkie i przyjemne wino czerwone ze słonecznej Kalifornii. Aromaty czerwonych i czarnych owoców oraz lekko słodka tanina sprawiają, że wino to najlepiej smakuje z makaronami, wędlinami i lekkimi daniami mięsnymi.



75cl – 130 zł

Polecamy wina na kieliszki



w cenie 27zł – zapytaj obsługę o rekomendację i aktualnie pozycje