

## WINO REKOMENDOWANE

### **OSCAR TOBIA WHITE RESERVA DOC**

Bodegas Tobia/ Rioja / Hiszpania Alk 13,5%  
Szczepy: - tempranillo blanco, viura, malvasia  
Niezwykłe 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**

Domaine Angst/ Burgundia / Francja Alk 13,5%  
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 Alk 15%  
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,  
rodzynki, konfitury i dżemy, a to wszystko skąpane nutami  
kawy i marcepanu. To wino głębokie, mocne i tanične.  
Polecane do mięs - wołowiny, jagnięciny i cielęciny  
oraz do dojrzałych serów.

75cl – 390 zł

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

Feudi Salentini - Puglia/ Włochy Alk 14 %  
Szczep: 100% Primitivo  
Wiek winorośli: 30 - 50 lat. Gocce tworzone jest  
z selekcyonowanych ręcznie winogron najstarszych  
winorośli. Ciemno rubinowe, bardzo eleganckie, o pełnym,  
aksamitnym smaku i bukietie pełnym dżemu śliwkowego,  
z nutami dzikich jagód i karmelu. Zadowolili koneserów  
i początkujących. Idealnie pasuje do czerwonego mięsa,  
dziczyzny i dojrzewających serów.

75cl – 240 zł



### **CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC**

#### **Le Reine de Boise**

Mordoree / Dolina Rodanu / Francja Alk 14 %  
Szczepy: grenache, syrah, mourvedre, counoise,  
Jedno z najstarszych Wielkich win świata! Wino tworzone  
wg średniowiecznych przepisów, z dojrzewaniem  
w glinianych amforach. Epickie, złożone, wyraziste  
i tanične wino, pełne czarnych i czerwonych owoców  
z nutą ziół. Wino do wszelkich dań mięsnych i wyrazistych  
serów.

75cl – 590 zł

### **OSCAR TOBIA Rioja Reserva DOC**

Bodegas Tobia / Rioja / Hiszpania Alk 14,5%  
Szczepy: 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 i dziczyzny.

75cl – 280 zł

### **Barolo DOCG**

Pelassa / Piemont / Włochy Alk 14%  
szczep 100% nebbiolo  
Winorośla 10 - 15 – letnie. Ręczny zbiór, 2 lata w  
beczkach. Doskonałe wino o niewiarygodnej jakości –  
wyraziste, a jednak finezyjne, tanične, ale eleganckie.  
Głęboko rubinowe, wzbogacone pomarańczowymi  
refleksami. Bukiet delikatny, subtelny, z nutami suszonych  
kwiatów dzikiej róży, żurawiny, fiołków i skóry . Polecamy  
do dań mięsnych i na zakończenie uczty. Przed degustacją  
wino powinno spokojnie poodychać.

75cl – 380 zł

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Collemattoni / Toskania / Włochy Alk 13,5%  
szczep 100% sangiovese  
Winorośla 20-30 letnie. 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  
i twardymi serami

75cl – 460 zł

### **SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG**

Antonelli / Umbria / Włochy  
Szczep: sagrantino 100% Alk 15%  
Jedna z najbardziej taničnih 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 po to,  
aby złagodzić szalejące taniny. Najlepsze wino do  
krwistego mięsa, wszelkich steków i bardzo wyrazistych  
serów.

75cl – 290 zł

### **ORANGE RIESLING**

Weingut Greszta / Mosela / Niemcy  
Szczep: riesling 100% Alk 13%  
Wino „Pomarańczowe” czyli antyczna metoda robienia  
białego wina (razem ze skórkami). Efektem jest rustykalne  
białe wino, w kolorze herbacianym, pełnym niespotykanych  
aromatów oraz tanin! W połączeniu z jedzeniem pasuje 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

## WINA MUSUJĄCE – CHAMPAGNE

### **Prosecco Rocca Rossa Extra Dry DOC**

Montelvini / Veneto / Włochy  
Szczep: glera 100%, Alk 11%  
- metoda charmat

Klasyczne, półwytrawne prosecco z aromatami cytrusów, gruszek 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 & Catus / Penedes / Włochy Alk 11%  
Szczep: xarel.lo 50% , macabeu, parellada  
– metoda klasyczna

Klasyczna metoda produkcji, długie dojrzewanie z osadem. 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 Alk 12%

Szczepy: pinot noir 80% , chardonnay, pinot meunier  
Jeden z najstarszych domów szampańskich, mający ponad 200 lat historii, a sama etykieta Carte d'Or ma już 70 lat.

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

75 cl – 450 zł

### **Moët & Chandon**

Moët & Chandon / szampania / francja Alk. 12 %  
szcypy: pinot noir, chardonnay i pinot meunier

Ten trunek to jedyny szampan będący owocem tzw. „assemblage” – czyli kupażu ponad 200 win bazowych. Smak przepełnia owocowa świeżość – nuty jabłka, gruszek i palety cytrusów.

37,5 cl – 230 zł / 75 cl – 390 zł

## WINO BIAŁE

### **Cala Verdeca del Salento IGP**

Feudi Salentini – Puglia, Włochy  
Szczep: Verdeca del Salento , Alk 11,5 %  
Wino o jasno cytrynowej barwie, delikatne i harmonijne. Wyczuwalne intensywne aromaty grapefruita, brzoskwini, melona oraz skórki z cytryny.



75 cl – 120 zł



### **Zorzal Chardonnay DO**

Bodega Zorzal / Navarra / Hiszpania  
Szczep: Chardonnay / Alk: 13,0%  
Wino pachnące nasycyonym ananase, aromatycznym zielonym jabłkiem, mango czy bananem.  
Dobra i elegancka kwasowość.

Polecane jako aperitif i do lekkich dań.



75 cl – 130 zł

### **Pinot Grigio DOC**

Cantina Aldegheri – Veneto / Włochy  
Szczep: - pinot grigio Alk 12%  
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 Alk 12,5%  
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 Alk 12,5%  
Soczyste i fantastycznie aromatyczne wino, mineralne i świeże. Aromat zielonego dojrzałego, słodkiego agrestu przenika nuty mango, kiwi i melisy. Polecane na aperitif, do sałatek, ryb, owoców morza, koziego sera i szparag.

75cl – 180 zł

### **Chablis AOC Angst**

Domaine Angst – Burgundia / Francja  
Szczep: - Chardonnay Alk 12,5%  
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% Alk 12,5%  
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% Alk 12,5%  
Włoska wersja niemieckiego gewurztraminera. Pięknie aromatyczne białe wino lekko wytrawne, pełne liczi, bergamotki i płatków róży. Najlepsze do potraw z owocami morza, szparagami, makaronami i 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% Alk 12,5%

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. Wino miękkie, okrągłe i doskonale zbalansowane. Idealne w szczególności z duszonym mięsem, sosami oraz grillowanym mięsem.

75 cl – 140 zł



### **Valpolicella Classico DOC**

Cantina Aldegheri – Veneto/ Włochy

Szczep: corvina, rondinella, molinara Alk 14,%

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, makaronów i drobiu.

75 cl – 150 zł



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

Cantina Natale Verga – Sycylia / Włochy

Szczep: nero d'avola 80%, CS 20% Alk 12%

W tym winie dominuje najpopularniejsza odmiana Sycylii.

Efekt jest wino z 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 – 160 zł



### **Malbec Big Game**

Familia Zuccardi / Mendoza / Argentyna

Szczep: malbec 80% , shiraz Alk 14,5%

Wino wytrawne o głębokim kolorze ciemnego szkarłatu, aromatem owoców czarnej porzeczki, wiśni, oraz borówki.

Powstaje z organicznych winogron odmiany malbec.

Polecane do grillowanych mięs: - jagnięciny, wołowiny i innych czerwonych mięs w ciemnych sosach.

75cl – 160 zł

### **Fonti Dolcetto DOC**

Cantina di Tortona/ Piemont / Włochy

Szczep: dolcetto 100% Alk 14%

Owocowa bomba aromatyczna, wino niezwykle finezyjne, z regionu Tortona w Piemontcie. Niespotykany kolor pełen karminu i fioletu. Wyraziste aromaty świeżych wiśni, jeżyn i runa leśnego. Idealne do makaronów, wędlin i lekkich dań mięsnych.



75cl – 150 zł

### **Spatburgunder Ellermann & Spiegel**

Weingut Ellermann & Spiegel – Palatynat / Niemcy

Szczep: - pinot noir 100% Alk 12%

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 14%

Ręczne zbiory winogron i staranna selekcja. Znajdziemy tu mocne akcenty czerwonych i czarnych owoców oraz wyraziste taniny. Polecane do dań z dziczyzny, dzikiego drobiu i jagnięciny.

75 cl – 180 zł

### **PARALUPI Appassimento Rosso Puglia IGT**

Varvaglione/ Puglia/ Włochy

Szczep: negroamaro/ primitivo/ malvasia nera Alk 15%

Niesamowicie masywne i bogate wino, niezwykle aromatyczne, bo powstało z podsuszanych winogron.

Stąd też słodkie taniny i nuty balsamiczne. Polecamy do dziczyzny i innych wyrazistych dań mięsnych, steków, pasztetów i dojrzałych serów.

75cl – 160 zł

### **Shiraz IBALZI Terre Siciliane IGT**

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**

Zen Zen / Kalifornia / USA

Szczep: Zinfandel 100% Alk. 13,5 %

Włosi mają primitivo, a w Kalifornii jest zinfandel - tak, to ten sam szczep! Zatem mamy tu lekkie i przyjemne wino czerwone z pogranicza wytrawności , z aromatami czerwonych i czarnych owoców, z lekko słodką taniną. Takie wina najlepiej smakują z makaronami, wędlinami i lekkimi daniami mięsnymi.



75cl – 130 zł

Polecamy wina na kieliszki



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