

Wina białe:

- **Neblina Sauvignon Blanc, 75 cl –65,00 zł/ kieliszek - 12,00 zł**
Central Valley, Chile

Żywe, młode i bardzo świeże Sauvignon Blanc z Chile. Wino z typowymi aromatami owoców tropikalnych, w smaku wyczuwalna skórka cytrusowa. Wino znakomicie nadaje się do makaronów, sałatek, owoców morza, białych ryb.

- **Rocca Ventosa Pinot Grigio, 75 cl – 70,00 zł/ kieliszek- 13,00 zł**
IGT Terre degli Osci, Cantina Tollo, Italy

Przyjemne, orzeźwiające i chrupkie, wyczuwalne owoce południowe z wyrazistym akcentem limonki, przyjemny rześki finisz. Idealne jako aperitif. Podawać do dań lekkich, owoców morza, ryb, drobiu.

- **Kumala Semillon / Chardonnay, 75 cl – 70,00 zł**
Western Cape, RPA

62

Kompozycja szczepów semillon i chardonnay o zapachu egzotycznych owoców, gruszek i agrestu. Świeże i orzeźwiające z dobrą równowagą pomiędzy kwasowością, owocowością i alkoholem. Dobrze komponuje się z białym mięsem i owocami morza.

- **Carmen Gewürztraminer, 75 cl – 85,00 zł**
Valle Central, Chile

Zachwycająco świeże wino znakomicie oddające owocowy charakter odmiany Gewurztraminer. Świetnie wyczuwalne aromaty płatków róży, owoców lychee oraz przypraw, w smaku bardzo owocowe o bogatym i długim finiszu.

- **Penfolds Rawson`s Retreat Riesling, 75 cl 90,00 zł**
South Australia, by Penfolds

Delikatne, rześkie z przyjemną kwasowością. Intrygujące połączenie aromatów ziołowo-kwiatowych z owocami cytrusowymi. Idealne jako aperitif, podawać do potraw z kurczaka, serów oraz białych ryb.

- **Blanc De Pacs, 75 cl – 90,00 zł**
D.O. Penedes, Pares Balta, Spain

Wino o silnie owocowym aromacie, delikatne i krągłe w ustach. Niezwykle przyjemna końcówka. Pasuje do ryb, owoców morza, białego mięsa, a także do ciast i deserów.

- **Bourgogne Chardonnay, 75 cl – 155,00 zł**
A.O.C. Bourgogne, France

Wytrawne białe wino, bardzo owocowe z dominacją brzoskwini, gruszki i grejpfruta, o kwiatowych aromatach i wanili. Najlepsze do przekąsek, białego mięsa, drobiu, owoców morza, grillowanych ryb oraz kozich serów. Z wiekiem ujawnia bogatszy bukiet i pasuje do bardziej złożonych dań.

Wina czerwone:

- **Neblina Cabernet Sauvignon, 75 cl - 65,00 zł/ kieliszek 12,00 zł**
Central Valley – Chile

Intensywna rubinowa barwa, wino z aromatem śliwki, czarnej porzeczki i czekolady. Średnio zbudowane, z krągłymi taninami. Wino polecane do potraw z czerwonego mięsa.

- **Rocca Ventosa Montepulciano , 75 cl – 75,00 zł/ kieliszek 14,00 zł**
D.O.C. Montepulciano D’Abruzzo, Cantina Tollo, Italy

Dominują zapachy fiołków oraz lukrecji, pełne w smaku, dobrze ułożone z przyjemną kością. Pasuje do przystawek, pieczonych mięs i serów

- **Kumala Cinsault / Pinotage, 75 cl – 70,00 zł**
Western Cape, RPA

Lekkie, czerwone wino ze szczepów cinsault i pinotage o błyszczącym, purpurowym kolorze. Wyczuwalne zapachy czarnej porzeczki i jeżyny. W smaku mocne i dobrze zbudowane. Taniny są wyraźne, ale nie agresywne. Podawać do mięs z grilla, steków i dojrzałych serów.

- **Ochagavia 1851 Merlot, 75 cl 95,00 zł**
D.O. Colchagua Valley, Chile

Wino pochodzące z najstarszej winnicy w Chile, którego nazwa nawiązuje do roku jej powstania. Dobrze zrównoważone z przyjemną kością, a w bukietcie można wyczuć aromaty dojrzałych owoców. Idealne do pasztetów pieczonych mięs i dziczyzny.

- **Bodega Norton Reserva Malbec, 75 cl – 95,00 zł**
Mendoza, Bodega Norton, Argentina

Kwiatowe i owocowe aromaty fiołków, dojrzałych wiśni z nutami lukrecji. Długie zakończenie pozostawiające posmak dojrzałych owoców oraz przypraw. Wino krągłe, o delikatnych taninach. Kompozycja: 100% Malbec

- **Penfolds Rawson`s Retreat Shiraz/Cabernet, 75 cl – 95,00 zł**
South Australia, by Penfolds – Australia

Aromat jagód i ciemnych śliwek z przyjemną pikantą nutą czarnego pieprzu i aromatycznym dębem. Doskonale komponuje się z jagnięciną, pieczonymi mięsami, pasztetami, pastami

- **Ventisquero Gran Reserva Carmenere, 75 cl - 140,00 zł**
D.O. Valle del Maipo, Chile

Sztandarowa odmiana chilijskich winiarzy w wydaniu winnicy Ventisquero. Aromaty ziołowe dopełnione zapachami owoców jagodowych i tytoniu. Delikatny niuans papryki i czarnych dojrzałych wiśni. Kwasowość wyrównana ze słodyczą. Wino idealne do potraw z grillowanej lub pieczonej wołowiny jak również pasztetów i dojrzałych serów.

- **Kim Crawford Pinot Noir , 75 cl – 140,00 zł**
Marlborough, NEW ZELAND

Wino o rubnowo-czerwonym kolorze, o aromatach śliwki z niuansiem wanilii i dębu. Dobrze zrównoważone. Podawać do makaronów, past, delikatnych czerwonych mięs, ryb.

- **Chanti Banfi Classico, 75 cl 155,00 zł**
DOCG, by Castello Banfi - Italy

Fiołkowo różowy kolor. Złożone aromaty dżemu śliwkowego, wiśni, kawy z balsamicznymi nutami. Głębokie, pełne, dobrze wyważone z długim wykończeniem. Do wszelkiego rodzaju dań mięsnych.

- **Tarra D'oro Zinfandel Reserva , 75 cl – 160,00 zł**
Amador County - California

Głęboki, rubinowy kolor, aromat dojrzałych malin z nutą anyżku i słodkiej wanilii. Bogaty smak jagód z akcentami przypraw korzennych, cedru i tytoniu z długim wykończeniem. Niezwykle mocne i harmonijne wino o kilkuletnim potencjale starzenia. Podawać w towarzystwie pikantnych potraw z grilla, potraw kuchni włoskiej z pomidorami i dojrzałych serów.

- **Faustino V , 75 cl – 185,00 zł**
DOC Rioja, Reserva, by Bodegas Faustino Martinez – Spain

Jasny wiśniowo-czerwony kolor. Aromaty lukrecji z nutami wanilii z przypraw z dębu. Intensywny, przyjemny i długotrwały smak. Harmonijne i jedwabne, okrągłe i miękkie ale krzepkie. Idealne do czerwonych mięs w sosach, ptactwa oraz dań z ryżem.

- **Barolo Prunotto, 75 cl – 325,00 zł**
D.O.C.G. Barolo, Italy

Barolo Prunotto to wspaniałe wino, zachwycające nawet jako młody rocznik. Przed wprowadzeniem na rynek dojrzało trzy lata, z czego dwa w beczkach. Aromaty fiołków, śliwek i trufli dobrze komponują się z dosyć wysoką kwasowością i taniną.

Wina różowe:

- **Rose Demi Sec, 75 cl – 65,00 zł**
Vin de Pays de Macedoine - Greece

Lśniący różowy kolor. Przyjemne i świeże o intensywnych aromatach owoców, wiśni, róży, fiołka i pomidora. Idealna równowaga między kwasowością i słodyczą a smakiem brzoskwini i gruszki. Posmak jest zdominowany słodkim aromatem brzoskwini i morelowej marmolady. Doskonałe do owoców i deserów.

Szampan & wino musujące:

- **Veuve Clicquot Ponsardin , 75 cl - 290,00 zł**

A.C. Champagne

Klasyczny szampan Veuve Clicquot, jest towarzyszem wszelkich uroczystości. Posiada czysty owocowy smak i intensywny aromat

- **Nicolas Feuillatte Brut 1 –er Cru „Reserve Particuliere”, 37,5 cl – 90,00 zł**

A.C.Champagne

Nicolas Feuillatte Brut 1 –er Cru „Reserve Particuliere” to świetnie skomponowany szampan i kwintesencja stylu Nicolas Feuillatte. Lekko złoty kolor, eleganckie, małe bąbelki, zapach kwiatów, aromat białych owoców, migdałów i orzechów. W ustach okrągłe, świeże i harmonijne. Idealnie łączy się ze smażonymi owocami morza.

- **Cristal Cava Semi- Seco , 75 cl – 90,00 zł**

Castellblanch Metodo Tradicional, Spain

To olśniewająca gwiazda piwnic Castellblanch znakomicie pasująca na przyjęcia, dająca rozkosz podniebieniu, uzyskana z połączenia trzech odmian winogron: macabeo, parellada i xarello.

WINO DOMOWE (KARAFKI 0,5 l) / HOUSE WINE

- **Trebbiano Del Rubicone , karafka 50 cl – 35,00 zł**

Indicazione Geografica Tipica – Italy

Błado słomkowo żółty kolor. Delikatnie kwiatowy bukiet. W pałecie wytrawne, dobrze wywarzone, odświeżające i łączące. Doskonałe do lekkich past, dań z ryżem, ryb lub zimnych potraw.

- **Sangiovese Del Rubicone , karafka 50 cl– 35,00 zł**

Indicazione Geografica Tipica – Ital

Jasno rubinowo czerwony kolor. Winny bukiet o delikatnych aromatach przypominających fiołki. W pałecie wytrawne, dobrze wyważone i otwarte z odrobiną gorzkiej wiśni w finiszu. Do konsumpcji podczas całego posiłku. Idealne do pieczonych i grillowanych mięs