



KARTA WIN

WINA MUSUJĄCE



PROSECCO TREVISO

Winnica: Cantine Maschio

Pochodzenie: Veneto, Włochy

Szczep: Glera

Styl: musujące, lekkie, półwytrawne

Klasyczne półwytrawne prosecco, orzeźwiające i lekkie. Aromaty jabłek i gruszek, w smaku wzbogacone dojrzałymi cytrusami. Świetne jako aperitif lub w połączeniu z lekkimi sałatkami.

Cena za butelkę **65 zł**



PROSECCO DI VALDOBBIADENE

Winnica: Cantine Di Paolo

Pochodzenie: Valdobbiadene, Veneto, Włochy

Szczep: Glera

Styl: musujące, lekkie, wytrawne

Wytrawne prosecco pochodzące z najlepszej części regionu Veneto. Lekkie, orzeźwiające i świetnie zbalansowane wino. Aromaty dojrzałych i świeżych jabłek, gruszek, skórki pomarańczowej, melona i grejpfruta. W smaku zrównoważone i intensywne. Doskonałe w gorące dni jako aperitif oraz do lekkich sałatek, ryb i owoców morza.

Cena za butelkę **80 zł**

WINA BIAŁE



VON WINNING RIESLING

Winnica: Weingut von Winning

Pochodzenie: Deidesheim, Pfalz, Niemcy

Szczep: Riesling

Styl: lekkie, aromatyczne, wytrawne

Doskonałe wino od jednego z najlepszych producentów regionu. Aromaty zielonego jabłka i skórki limonki z dodatkiem melona i gruszki. W smaku świetny balans i świetna kompozycja. Najlepsze w połączeniu z owocami morza.

Cena za butelkę **70 zł**



355 NN RIESLING FEINHERB

Winnica: Weingut Lergenmüller – Sankt Annaberg

Pochodzenie: Pfalz, Niemcy

Szczep: Riesling

Styl: lekkie, aromatyczne, półwytrawne

Aromatyczne i intensywne owocowe wino z lekkim ciałem. W smaku i zapachu mieszanka cytrusów, nektarynek i dojrzałych żółtych owoców: moreli i śliwek. Świetne do sałatek z dodatkiem słodkawych dressingów.

Cena za butelkę **80 zł**



MOUNT FISHTAIL SAUVIGNON BLANC

Winnica: Konrad Hengstler

Pochodzenie: Marlborough, Nowa Zelandia

Szczep: Sauvignon Blanc

Styl: lekkie, orzeźwiające, wytrawne

Wino klasyczne w swoim stylu. Bardzo intensywne i aromatyczne. Aromaty agrestu i cytrusów z odrobiną owoców tropikalnych. Doskonały kompan do ryb i owoców morza.

Cena za butelkę **99 zł**

WINA BIAŁE



LUGANA

Winnica: Cantine Fratelli Zeni

Pochodzenie: Veneto, Włochy

Szczep: Trebbiano

Styl: zbalansowane, pełne – dobrze zbudowane, wytrawne

Skoncentrowane i bogate smakowo wino o niskiej kwasowości i wyraźnej tropikalnej, lekko słodkawej końcówce. Świeże i pełne jednocześnie. Najlepsze z cięższymi potrawami z ryb i owoców morza.

Cena za butelkę **99 zł**



VON WINNING SAUVIGNON BLANC

Winnica: Wiengut von Winning

Pochodzenie: Deidesheim, Pfalz, Niemcy

Szczep: Sauvignon Blanc

Styl: orzeźwiająca, o dobrej budowie, wytrawne

Dzięki fermentacji w dębowych beczkach wino nabrało unikatowego charakteru. Świetny przykład połączenia świeżości, owocowości i tekstury. Najlepiej sprawdzi się z cięższymi potrawami z ryb.

Cena za butelkę **110 zł**



BOURGOGNE CHARDONNAY

Winnica: Maison Louis Latour

Pochodzenie: Burgundia, Francja

Szczep: Chardonnay

Styl: zbalansowane, pełne – dobrze zbudowane, wytrawne

Biały burgund o pełnej, oleistej budowie i długim finiszu. W smaku mineralne, skoncentrowane i intensywne. Najlepiej sprawdzi się z bogatymi daniami z ryb i owoców morza.

Cena za butelkę **119 zł**

WINA RÓŻOWE



CHATELAIN DESJACQUES ROSE D'ANJOU

Winnica: Caves de La Loire

Pochodzenie: Val de Loire, Francja

Szczep: Groloeau Noir

Styl: lekkie, owocowe, półwytrawne

Smaczne, łatwo pijalne wino o smaku czerwonych słodkich owoców, truskawek i poziomek. Bardzo dobre jako aperitif oraz do sałatek owocowych.

Cena za butelkę **50 zł**

WINA CZERWONE



GRAN MAESTRO

Winnica: Maestro Italiano

Pochodzenie: Salento, Apulia, Włochy

Szczep: Primitivo, Negroamaro, Sangiovese

Styl: o średniej budowie, owocowe, półwytrawne

Wino fermentowane po części z podsuszonych winogron i rodzynek. W zapachu suszona śliwka, rodzyнки i migdały. Lekko słodkawy charakter tego wina łączy się dobrze z miękkimi serami i owocowymi sosami.

Cena za butelkę **55 zł**

WINA CZERWONE



CUSUMANO SYRAH

Winnica: Cusumano

Pochodzenie: Sycylia, Włochy

Szczep: Syrah

Styl: o średniej budowie, owocowe, wytrawne

Wino o bardzo rozłożystym owocowym bukietcie, dominują czerwone i ciemne owoce z nutą przypraw i pikantności. W smaku intensywne i skoncentrowane, niezbyt ciężkie. Sprawdza się w połączeniu z daniami z dziczyzny.

Cena za butelkę **80 zł**



CÔTES DU RHÔNE

Winnica: E. Guigal

Pochodzenie: Dolina Rodanu, Francja

Szczep: Syrah, Grenache Noir, Mourvedre

Styl: zbalansowane, pełne, owocowe, wytrawne

Pięknie rozwinięte i bogate wino. W aromacie mleczna czekolada, jagody, śliwki i czarna porzeczka okraszone nutą czarnego pieprzu z elementami skóry i tytoniu. Wino leżakowało przez półtora roku w dębowych beczkach. Doskonale do dziczyzny i wołowiny.

Cena za butelkę **80 zł**



FABELHAFT

Winnica: Niepoort Vinhos

Pochodzenie: Douro, Portugalia

Szczep: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cao, Touriga Nacional, Tinta Amarela

Styl: zbalansowane, dobrze zbudowane, owocowe, wytrawne

Wino o charakterystycznych dla Portugalii nutach balsamicznych i ciemnych dojrzałych owoców. Nieskomplikowane, soczyste i smaczne, o dobrej, lecz nie za ciężkiej budowie. Bardzo dobre z daniami z wieprzowiny i dziczyzny.

Cena za butelkę **105 zł**



BOURGOGNE PINOT NOIR

Winnica: Maison Louis Latour

Pochodzenie: Burgundia, Francja

Szczep: Pinot Noir

Styl: lekkie, świeże, wytrawne

Lekkie czerwone wino o smaku i aromacie owoców leśnych, niska tanina i delikatna kwasowość. Najlepsze w towarzystwie dań z dzikiego ptactwa.

Cena za butelkę **140 zł**



BAROLO RISERVA

Winnica: San Silvestro

Pochodzenie: Monforte, Piemont, Włochy

Szczep: Nebbiolo

Styl: intensywne, pełne - dobrze zbudowane, wytrawne

Pełne dojrzałe wino o aromacie róż, wiśni likierowych, czereśni, lukrecji i gorzkiej czekolady. W smaku suszony i kandyzowany owoc wzmocniony nutami cedru i skóry. Wino leżakowało w beczkach przez cztery lata. Pełne, złożone i intensywne wino. Najlepsze z daniami z wołowiny i dziczyzny.

Cena za butelkę **180 zł**

JAK DEGUSTOWAĆ WINO



CHEFS  **CULINAR**
FOODSERVICE NASZA PASJA