



## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

cebula / jabłko / grzanka

*HERRING in cream served with onion, apple and toast*

29,00 PLN

TATAR WOŁOWY



pikle / grzanka / żółtko

*BEEF TARTARE served with crouton, yolk and pickles*

56,00 PLN

OSCYPEK

boczek / żurawina

*REGIONAL CHEESE served with bacon and cranberries*

36,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## ZUPY / SOUPS

BOROWIKOWA

*MUSHROOM SOUP*

29,00 PLN

KWAŚNICA

ziemniaki / boczek

*SAUERKRAUT SOUP served with potato and bacon*

28,00 PLN

ROSÓŁ Z MAKARONEM



*NOODLE SOUP*

20,00 PLN

POMIDOROWA Z RYŻEM

*TOMATO SOUP*

22,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

ŁOSOŚ

puree cytrynowe / warzywa

*SALMON served with lemon puree and vegetables*

65,00 PLN

STEK Z ANTRYKOTU



sos pieprzowy / frytki / mix sałat

*RIB EYE STEAK in pepper sauce served with fries and mixed salad*

95,00 PLN

SCHAB Z KOŚCIĄ

kapusta zasmażana / puree ziemniaczane

*PORK CHOP ON THE BONE served with fried cabbage and mashed potato*

49,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

### KACZKA PIECZONA

knedle z jabłkami / buraki / sos własny

*ROASTED DUCK served with dumplings with apples, beetroots and own sauce*

89,00 PLN

### BURGER WOŁOWY LUB WEGAŃSKI

musztarda francuska / bekon / pomidor / ogórek / majonez / sałata

*BEEF BURGER or VEGAN BURGER served with french mustard, bacon, tomato, cucumber, salad and mayonnaise*

56,00 PLN

### GOLONKA WIEPRZOWA

puree ziemniaczane / kapusta z rydzami

*PORK KNUCKLE served with potato puree and cabbage with capsicum*

75,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

### FILET Z KURCZAKA

puree ziemniaczane / warzywa / espuma

*Chicken fillet served with mashed potatoes, vegetables and espuma*

42,00 PLN

### PAPARDELLE Z BOROWIKIEM

śmietana / parmezan / czosnek

*PAPARDELLE with porcini mushrooms, cream, parmesan and garlic*

49,00 PLN

### PIEROGI RUSKIE

*DUMPLINGS stuffed with potato and cottage cheese*

35,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIEROGI ZE SZPINAKIEM 

*DUMPLINGS stuffed with spinach*

38,00 PLN

## SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z KOZIM SEREM

Mix sałat / ser kozi / burak / figa / winogrona / gruszka / vinegret

*Salad mix / goat cheese / beetroot / feta cheese / grapes / pear / balsamic vinegret*

38,00 PLN

SAŁATKA CEZAR

Sałata rzymska / filet z kurczaka / boczek / grzanki / sos cezar

*Romaine lettuce / chicken fillet / bacon / croutons / Caesar sauce*

36,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## DLA DZIECI / KIDS MENU

POMIDOROWA Z RYŻEM

*TOMATO SOUP with rice*

22,00 PLN

FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY NA MAŚLE 

ryż / warzywa

*ROASTED SALMON FILLET with butter, rice and vegetables*

29,00 PLN

NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERCE OWSIANEJ

frytki / mizeria

*CHICKEN NUGGETS coated with oatmeal, served with french fries and cucumber salad*

28,00 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE

29,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## DESERY / DESSERTS

### SUFLET CZEKOLADOWY

sorbet malinowy / żel z zielonego jabłka / ziemia czekoladowa

*CHOCOLATE SOUFFLE served with raspberry sorbet, green apple jelly and chocolate crumble*

29,00 PLN

### CREME BRULEE

*Creme brulee*

28,00 PLN

### SERNIK

kruszonka / sos malinowy

*CHEESECAKE with crumble and raspberry sauce*

25,00 PLN

### LODY Z OWOCAMI

*ICE CREAM with fruits*

24,00 PLN



BEZ LACTOSY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

**Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI.**



## NAPOJE ZIMNE

Coca- cola	250 ml	12 PLN
Coca- cola zero	250 ml	12 PLN
Sprite	250 ml	12 PLN
Fanta	250 ml	12 PLN
Tonic	250 ml	12 PLN
Red Bull	250 ml	18 PLN
Sok Cappy	250 ml	10 PLN
Jabłko / Pomarańcza / Czarna porzeczka		
Lemoniada klasyczna / smakowa	300 ml	18 PLN
O dostępne smaki zapytaj obsługę	1 000 ml	28 PLN
Woda niegazowana	300 ml	10 PLN
Woda gazowana	300 ml	12 PLN

## HERBATY

Czarna	15 PLN
Earl Gray	15 PLN
Zielona	15 PLN
Zielona z jaśminem	15 PLN
Miętowa	15 PLN
Rumiankowa	15 PLN
Pomarańczowa	15 PLN
Wielooowocowa	15 PLN
Imbirowa	15 PLN
Detox Broken	15 PLN
Cynamonowa	15 PLN

## KAWY

Espresso	11 PLN
Double Espresso	14 PLN
Americano	12 PLN
Cappuccino	16 PLN
Caffe Latte	18 PLN
Flat White	19 PLN
Gorąca czekolada z bitą śmietaną	20 PLN



# Alkohole

[na wysokim poziomie]\*



\* 1126m.n.p.m. i więcej...

## PIWO LANE

Żywiec

0,3 l 14 PLN

0,5 l 18 PLN

Sok do piwa

4 PLN

## PIWO BUTELKOWE

Żywiec Białe

18 PLN

Żywiec IPA

18 PLN

Żywiec Porter

19 PLN

*strefa 0.0%*

*alcohol free zone*

Żywiec 0%

15 PLN

Warka Radler smakowa

15 PLN

## DRINKI REZYDENCJA

---

<b>Mohito</b> Rum Havana Club, limonka, mięta, brązowy cukier	34 PLN
<b>Mohito Virgin</b> Limonka, mięta, brązowy cukier	30 PLN
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza	38 PLN
<b>Cuba Libre</b> Rum Havana, cola, limonka	35 PLN
<b>Whisky Sour</b> Jameson, sok z cytryny, angostura, syrop cukrowy, białko jajka kurzego	38 PLN
<b>Long Island Ice Tea</b> Ostoya, Tequila Olmeca, Gin Befeater, Rum Havana 3, Triple Sec, cola, sok z cytryny	42 PLN
<b>Sex on the beach</b> Archers, malibu, wódka Ostoya, sok pomarańczowy, sok żurawinowy	38 PLN
<b>Margarita</b> Tequila Olmeca, sok z cytryny, Triple Sec	30 PLN
<b>Hugo Spritz</b> Prosecco, syrop z bzu, sok z cytryny, woda gazowana	32 PLN
<b>Pink Berry</b> Gin, Kinley Pink Aromatic Berry	24 PLN

## WÓDKA 40ML

---

Ostoya  <b>OSTOYA</b> VODKA	14 PLN
Wyborowa	12 PLN
Żubrówka Czarna	18 PLN
J.A Baczewski	18 PLN

## WÓDKA (butelka)

---

Ostoya 0,5L	100 PLN
Ostoya 0,7L	130 PLN
Wyborowa 0,5L	90 PLN
Wyborowa 0,7L	120 PLN

---

## WÓDKA GATUNKOWA

Bimber Góralski	18 PLN
Pieprzówka Góralska	18 PLN
Orzechówka Góralska	18 PLN
Wiśniówka Góralska	18 PLN
Cytrynówka Góralska	18 PLN
Litworówka Góralska	18 PLN
Miodula Prezydencka	18 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 50%	20 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 72%	24 PLN

---

## VERMOUTH 100ML

Martini Bianco	17 PLN
Martini Extra dry	17 PLN
Martini Rosso	17 PLN
Martini Rosato	17 PLN
Martini Fierro	17 PLN

---

## TEQUILA 40ML

Olmecca Gold	24 PLN
Olmecca Blanco	24 PLN

---

## GIN 40ML

Beefeater	15 PLN
Beefeater Pink Strawberry	16 PLN

---

## RUM 40ML

Havana 3 Yo	16 PLN
Havana 7 Yo	18 PLN
Bumbu The Original	26 PLN
Dictador 12 Yo	32 PLN
Dictador 20 Yo	41 PLN

## LIKIER 40ML

---

Peachtree	16 PLN
Passoa	16 PLN
Malibu	18 PLN
Bailey's Irish Cream	18 PLN
Jagermaister	20 PLN
Campari	16 PLN

## COGNAC/BRANDY/CALVADOS 40ML

---

Stock 84	17 PLN
Hennessy V.S	26 PLN
Hennessy X.O	122 PLN
Metaxa 5*	22 PLN
Metaxa 7*	25 PLN
Metaxa Grand Fine	35 PLN
Calvados De Boulard	30 PLN

## WHISKY / BURBON 40ML

---

Glenmorangie Original	26 PLN
Glenmorangie Quinta Ruban	35 PLN
Glenmorangie Necta D'or	40 PLN
Glenmorangie Signet	122 PLN
Jack Daniels	26 PLN
Jack Daniels Honey	26 PLN
Chivas 12	25 PLN
Jameson	26 PLN
Bulleit BOURBON	26 PLN

## WHISKY (butelka)

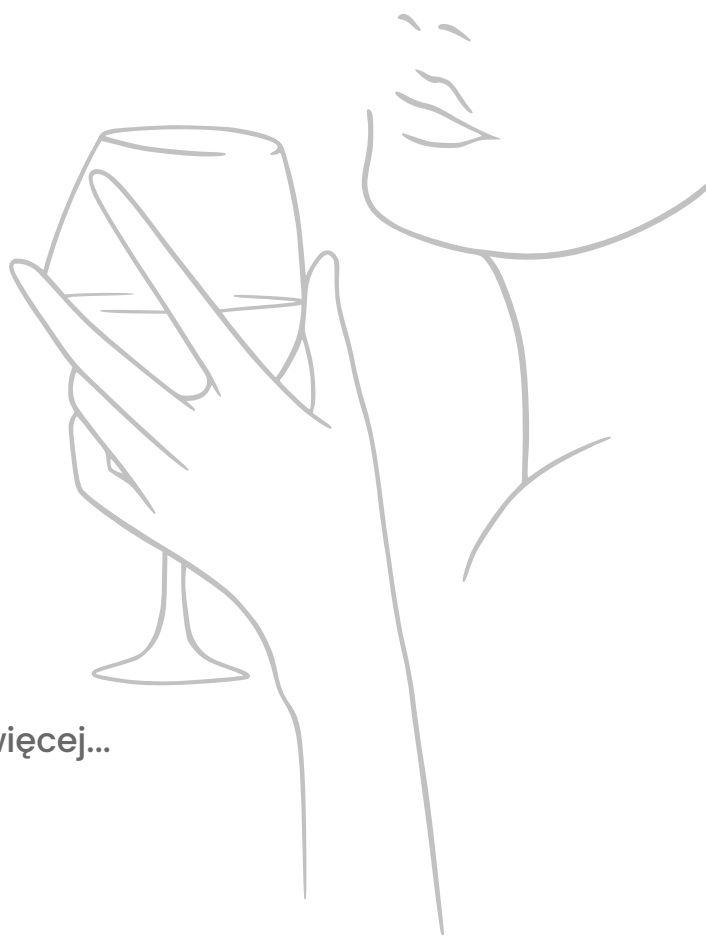
---

Chivas Regal 0,7L	260 PLN
Jack Daniels 0,5L	230 PLN
Jack Daniels 0,7L	250 PLN



# Karta win

[na wysokim poziomie]\*



\* 1126m.n.p.m. i więcej...

## WINA HOSOWE

### Traversa Tannat/Merlot


Montevideo, Traversa, Urugwaj

Tannat, Merlot

Kompozycja odmian Tannat i Merlot, gdzie Tannat nadaje pięknej intensywnej barwy, struktury oraz tanin, podczas gdy Merlot owocowego charakteru i zmiękcza charakter Tannata oraz jego garbniki. Kupaż ten jest świetnie zrównoważony, łagodny w smaku, z przyjemnym i aksamitnym zakończeniem. Bardzo wszechstronne, jeśli chodzi o połączenia kulinarne.

 WINO WYTRAWNE

 20 PLN  
150 ml


 60 PLN  
500 ml

### Traversa Chardonnay/Sauvignon Blanc

Montevideo, Traversa, Urugwaj

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Kompozycja odmian Chardonnay i Sauvignon Blanc. Chardonnay nadaje winu aromatu owoców tropikalnych i struktury, a Sauvignon Blanc natomiast cytrusowej świeżości i intensywności. Świeży i dobrze zrównoważony smak, z przyjemnym posmakiem na finiszu.

 WINO WYTRAWNE

 20 PLN  
150 ml

 60 PLN  
500 ml


## SZAMPAN I WINA MUSUJĄCE

### Cattier Dry

AOC Champagne, Cattier Champagne, Francja

60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Barwa złota – żółta. Dojrzewał 30 miesięcy na osadzie. Bukiet intensywnie miodowy, z akcentem lukrecji, imbiru i ananasa. W ustach jedwabisty i delikatny, z wyczuwalnymi nutami brzoskwiń, moreli i gruszki, z intrygującym akcentem kawy.

 WINO WYTRAWNE

 390 PLN  
750 ml

### Prosecco Flumen Brut

DOC Prosecco, Sangio, Włochy

Glera

Flumen znaczy po łacinie rzeka i jest hołdem dla rzeki Piawa, która tworzy wyspę, na której znajduje się winiarnia i część winnic Tenuta San Giorgio. 100% odmiany Glera w wersji brut z 11 g/L cukru resztkowego. Barwa jest słomkowa z zielonkawymi refleksami. W bukiecie świeże, o wyraźnych aromatach brzoskwiń i zielonych jabłek połączonych z kwiatami akacji i głogu oraz niuansami owoców egzotycznych jak marakuja i mango. W ustach delikatne, o wyrafinowanym uroku i przyjemnym musowaniu. W smaku pojawiają się wyraziste kwiatowe i owocowe niuansy z zapachu.

 WINO WYTRAWNE

 30 PLN  
150 ml

 150 PLN  
750 ml



## WINA BIAŁE

### 3 Autores Vinho Verde

*DOC Vinho Verde, Vidigal, Portugalia*

50% Loureiro, 40% Trajadura, 10% Arinto

Świeże i orzeźwiające wino o jasno-cytrynowej szacie z zielonkawymi refleksami. Intensywnie owocowe, z dominującymi aromatami owoców tropikalnych, nutą białych kwiatów i odrobiną cytrusów. W ustach naturalna i rześka kwasowość jest doskonale zrównoważona wyczuwalną, delikatną słodyczą, tworząc przyjemną i łatwą do picia kompozycję.

### Tenuta Valleselle Pinot Grigio

*IGP, Tenuta Valleselle Tinazzi, Włochy*

Pinot Grigio

Do produkcji tego wina posłużyły najlepsze, ręcznie zbierane grona szczepu Pinot Grigio. Dojrzało przez kilka miesięcy w stalowych kadziach. Błyszcząca, słomkowa barwa z zielonymi refleksami. Delikatny aromat z dobrze wyczuwalnymi nutami gruszki. W ustach dobrze zrównoważone z dobrą strukturą, a jednocześnie rześkie i po prostu bardzo smaczne. Znakomite do owoców morza i białych mięs.

### Zalze Chenin Blanc

*WO Western Cape, Kleine Zalze, RPA*

Chenin Blanc

Winogrona zebrane zostały z wychodzących na południe działek regionu Helderberg obsadzonych krzewami dającymi małą ilość owoców oraz z winnic na terenach wybrzeża również zorientowanych na południe. Owoce zebrane z winnic w okolicach wybrzeża odznaczały się niższą dojrzałością, tak by przyczynić się do wyrazistej owocowości tego blendu. Aromaty liczi, owoców cytrusowych, guawy, a w ustach ananas i brzoskwinia. Finisz długi, czysty i orzeźwiający. To świeże i owocowe Chenin Blanc ma duży potencjał leżakowania.

### Chablis

*AOC Chablis, Famille Savary Chablis, Francja*

Chardonnay

Owoce Chardonnay do tego wina zbierane są z minimum trzydziesto letnich krzewów, następnie po fermentacji alkoholowej i malolaktycznej wino dojrza w kadziach ze stali nierdzewnej. To świeże, bardzo owocowe wino, które pięknie rozwija się w ciągu kolejnych 3-4 lat. Aromat jest delikatny i subtelny, z typową dla regionu mineralnością, akcentami owoców pestkowych i świeżych migdałów.



WINO WYTRAWNE



150 ml

22 PLN



750 ml

110 PLN



WINO WYTRAWNE



750 ml

135 PLN



WINO WYTRAWNE



150 ml

22 PLN



750 ml

110 PLN



WINO WYTRAWNE



750 ml

260 PLN

## Blanco

*DO Castilla y León, Pradorey, Hiszpania*

Verdejo

Bogaty, intensywny bukiet, pełen owoców brzoskwini, moreli i gruszek. Do tego bardzo eleganckie i subtelne akcenty wanilii i tostów. W smaku harmonijne, gładkie i pełne. Ładnie zrównoważona kwasowość i soczyście owocowy finisz. Świetne z tłustszą rybą, paellą z owocami morza, makaronami z sosami na bazie sera i śmietany, kaczką i średnio dojrzałymi serami.

 WINO WYTRAWNE

  
750 ml

140 PLN

## Riesling Vieilles Vignes

*AOC Alsace, Maurice Schueller, Francja*

Riesling

Znakomity, wielokrotnie nagradzany Riesling stworzony na bazie gron pochodzących ze starszych nasadzeń (min. 35 lat). Aromaty moreli i brzoskwini uzupełnione lekką oleistością i mineralnością. W ustach krzepkie i pełne. Wyjątkowy Riesling na wyjątkowe okazje.

 WINO WYTRAWNE

  
150 ml

32 PLN

  
750 ml

160 PLN

## Heiderer Roter Veltliner

*Wagram, Heiderer Mayer, Austria*

Roter Veltliner

Heiderer Mayer Roter Veltliner to wino o połyskliwej, żółtej szacie z zielonkawymi refleksami. W nosie świeże i delikatne aromaty jabłek z nutami ziołowymi (mięta); usta soczyste i owocowe z dobrze zrównoważoną kwasowością. Znakomity towarzysz lekkich potraw: szparagów, sałat, ryb i drobiu, a także łagodnych serów typu „Gouda”.

 WINO WYTRAWNE

  
750 ml


120 PLN

## Redentore Chardonnay

*IGP Trevenezie, De Stefani, Włochy*

Chardonnay

W barwie intensywnie słomkowe, w zapachu aromaty cytryny, karamboli, melon i papaja z akcentami kwiatowo- mineralnymi. W ustach świetnie zrównoważone i soczyście owocowe. Dominują owoce egzotyczne i cytrusowe oraz papierówki z nutą imbiru na finiszu. Sprawdzi się z klasycznymi mulami, do makaronów z krewetkami z odrobiną papryczek, do kraba, duszonej żabnicy, smażonej piersi kurczaki, sałatki cesar bądź do terrine warzywnej.

 WINO WYTRAWNE

  
750 ml


150 PLN

## Traversa Sauvignon Blanc

*Montevideo, Traversa, Urugwaj*

Sauvignon Blanc

Wino to jest produkowane z najlepszych gron Sauvignon Blanc i fermentuje w stalowych kadziach. Delikatna cytrynowo-żółta barwa z zielonkawymi refleksami. W aromacie dominują cytrusy i owoce tropikalne z nutami zielonego jabłka oraz ziół. Na podniebieniu delikatne i świeże, a przy tym bardzo orzeźwiające. Idealnie komponuje się z sushi bądź ceviche, delikatnymi rybami i owocami morza, świeżymi serami kozimi, szparagami i innymi zielonymi warzywami lub po prostu do swobodnego spożywania.

 WINO WYTRAWNE

  
150 ml

22 PLN

  
750 ml

110 PLN

## WINA RÓŻOWE

### Chateau Barbebelles Rose Fleuri

AOP Coteaux D'aix-En-Provence, Chateau Barbebelles, Francja

50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah

Delikatna kompozycja typowych prowansalskich szczepów. Wino o subtelnym, kwiatowym aromacie, w smaku gładkie, bardzo świeże i przyjemne, z wyraźnie wyczuwalnymi akcentami cytrusów i maraku. Świetne na aperitif, do delikatnych sałatek, sushi i ceviche. Dobrze komponuje się z daniami orientalnymi.



WINO WYTRAWNE



150 ml

32 PLN



750 ml

160 PLN

## WINA CZERWONE

### Valpolicella Classico

DOC Veneto, Speri, Włochy

Corvina Veronese, Rondinella i Molinara

Klasyczna Valpolicella skomponowana ze szczepów typowych dla regionu: Corvina Veronese, Rondinella i Molinara. Winogrona zbierane są ręcznie, a następnie dokładnie selekcjonowane. Gotowe wino dojrzewa najpierw 4 miesiące w kadziach stalowych i cementowych tankach, a następnie 3 miesiące w butelce. W smaku jest owocowe i żywe, pełne aromatów wiśni i fiołków.



WINO WYTRAWNE



750 ml

145 PLN

### Kleine Zalze Cellar Pinotage

WO Coastal, Kleine Zalze, RPA

Pinotage

Winogrona zebrane zostały z działek w Stellenbosch oraz Durbanville na wybrzeżu Oceanu Atlantyckiego. Wino pochodzące z obu winnic fermentowało osobno w stalowych i cementowych tankach, a następnie zanim zostało zmieszane, osobno dojrzewało w beczkach z francuskiego dębu przez 12 miesięcy. Wino w głębokim, czerwonym kolorze i intensywnych owocowych aromatach morwy oraz czarnej śliwki. Subtelne i stylowe, o łagodnych taninach. Znakomite do czerwonych mięs, grillowanych warzyw oraz curry.



WINO WYTRAWNE



150 ml

28 PLN



750 ml

140 PLN

### Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva

DOCG Chianti Classico Riserva, Ricasoli 1141, Włochy

90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo

Ta znakomita kompozycja dojrzewała przez 18 miesięcy w dużych beczkach tonneaux, a następnie 3-6 miesięcy w butelkach. Kolor intensywnej rubinowej czerwieni. W aromacie silnie wyczuwalne nuty czerwonych owoców oraz kwiatowe akcenty fiołków. Na języku wino jest dość miękkie, z dobrze zrównoważoną kwasowością i garbnikami. Harmonijne, z długotrwałym finiszem i eleganckim charakterem.



WINO WYTRAWNE



750 ml

260 PLN

## Reserva

*DOCa Rioja, Bodegas Navajas, Hiszpania*

95% Tempranillo, 5% Mazuelo

Ta kompozycja po krótkim okresie naturalnego leżakowania po fermentacji malolaktycznej, klaryfikacji oraz filtracji jest przelewana do beczek z dębu francuskiego i amerykańskiego. Przebywa w nich minimum 20 miesięcy, a następnie leżakuje w butelce. Rubinowo-czerwony kolor o średniej głębi. Odpowiednia równowaga i doskonały bukiet, w którym wyczuwa się zarówno dojrzały owoc jak i ostry ziołowy aromat. Mocne i trwałe na podniebieniu o bardzo wyrazistym finiszu, dające długi, łagodny posmak.



WINO WYTRAWNE



750 ml

160 PLN

## Carmenere Gran Reserva

*DO Valle del Maule, Casas Patronales, Chile*

Carmenere

Gran Reserva Carmenere to wino powstałe z wyłącznie ręcznie zbieranych i starannie selekcjonowanych gron z winorośli porastających gliniaste gleby Maule Valley. Przeszło fermentację malolaktyczną w beczkach z francuskiego dębu, w których następnie dojrzewało przez 12 miesięcy. Intensywna, purpurowej barwa. W bukiecie aromaty dojrzałych śliwek, tytoniu i dymu, z lekką nutą czarnego pieprzu i papryki. Aksamitnie gładkie usta, z jedwabistymi, słodkimi taninami. Finisz długi z tostowymi nutami.



WINO WYTRAWNE



750 ml

180 PLN

## Masserie Primitivo Di Manduria

*IGP Puglia, Tenuta Valleselle Tinazzi, Włochy*

Primitivo

Przepiękna, intensywna, rubinowa barwa z granatowymi refleksami. W aromacie bardzo hojne - cudowny bukiet dojrzałych czerwonych owoców i śliwek. W smaku owocowość jest zachowana i uzupełniona przez aksamitną strukturę, dobre taniny i sporo nut przyprawowych i korzennych. Znakomite do jagnięciny, dziczyzny w ciężkich sosach oraz twardych serów.



WINO WYTRAWNE



150 ml

30 PLN



750 ml

150 PLN

## Castelao Tinto

*Quinta Da Alorna, Portugalia*

castelao, Tinto

Wino o głębokiej rubinowej barwie, z intensywnym bukietem leśnych owoców, ciemnych śliwek, konfitury z truskawek z nutami przypraw i świeżej mięty. Jedwabiste na podniebieniu, o dobrej intensywności i posmaku ciemnych oraz leśnych owoców z przyjemnym zakończeniem. Idealne wino do mięs z grilla jak marynowana karkówka czy żeberka bbq, dań z dziczyzny jak comber z jelenia czy udziec z sarny, glazurowanej kaczki i twardych dojrzewających serów.



WINO WYTRAWNE



750 ml

120 PLN

## El Esteco Malbec

*Calchaqui Valley, El Esteco, Argentyna*

Malbec

Wino o rubinowej barwie z purpurowymi refleksami zaprasza skoncentrowanymi aromatami dojrzałych czerwonych owoców i jagód z akcentami kwiatowymi, nutami świeżych ziół połączone z subtelnymi nutami dębu i kawy. Podniebienie jest eleganckie i charakteryzuje się jedwabistymi, aksamitnymi taninami i kwasowością. Doskonała równowaga pomiędzy nutą owoców i słodkich przypraw, które zawdzięcza leżakowaniu w beczkach. Finisz jest długi i bardzo przyjemny. Idealne do steków wołowych z sosem chimichurri, pieczonej kaczki albo gęsi, do empanadas z wołowym nadzieniem, chili con carne oraz do dań kuchni włoskiej z sosem ragu.



WINO WYTRAWNE



750 ml

150 PLN

## District 7 Cabernet Sauvignon

*AVA Monterey, Scheid Family Wines, USA*

Cabernet Sauvignon

Do tego wina, owoce Cabernet Sauvignon były zbierane z dwóch parceli położonych w południowej części apelacji Monterey: w Hames Valley, gdzie mamy największą w regionie amplitudę temperatur oraz w San Lucas, gdzie panują idealne warunki do uprawy czerwonych szczepów o bordoskim rodowodzie. Dojrzało przez 12 miesięcy w kompozycji beczek z francuskiego, amerykańskiego i węgierskiego dębu (35% nowych). Bardzo intensywna, ciemna barwa. W aromacie i smaku odnajdujemy jagody, porzeczki, anyżek, skórę i akcenty ziemiste. Jest gładkie i soczyste, z miękką, dojrzałą taniną.



WINO WYTRAWNE



750 ml

180 PLN

## Traversa Tannat

*Montevideo, Traversa, Urugwaj*

100% Tannat

Wino o intensywnej, ciemnorubinowej barwie, odznacza się nutami śliwek, czerwonych jagód i rodzynek z mineralnymi i pikantnymi akcentami. W smaku zachowuje moc i strukturę, które charakteryzują tę odmianę, ale przy zachowaniu miękkich tanin z przyjemną kośćcówką. Wspaniale komponuje się z grillowanymi mięsami, kaczka- szczególnie confitowaną, gulaszami, wędlinami i twardymi serami jak parmezan czy Ossau-Iraty



WINO WYTRAWNE



150 ml

22 PLN



750 ml


110 PLN

## Tenuta Valleselle Amarone Aureum Acinum

*Amarone della Valpolicella DOCG, Tenuta Valleselle Tinazzi, Włochy*  
90% Corvina i Corvinone, 10% Rondinella

Flagowe wino z Tenuta Valleselle. Winogrona były ręcznie zbierane w październiku, a następnie podsuszane aż do połowy grudnia, aby osiągnąć koncentrację. Po zakończonej fermentacji wino dojrzewało w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu od 12 do 16 miesięcy oraz rok w butelce. Intensywna rubinowa barwa, w aromacie bogactwo dojrzałych owoców z przewagą śliwki i przyjemne nuty słodkich przypraw. W ustach bardzo dobrze ułożone, o pełnej strukturze, z długim, tostowym finiszem. Wino medytacyjne, idealne do czerwonych mięs, dziczyzny i dojrzałych serów. Wskazana dekantacja.


 WINO WYTRAWNE

 **420 PLN**  
750 ml

## Chateauneuf Du Pape Rouge

*AOC Chateauneuf du Pape, Chateau Brunel De La Gardine, Francja*  
60% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvedre, 5% Muscardin

Winogrona do produkcji zbierane są wyłącznie ręcznie do małych koszyków. Następnie kiście są starannie selekcjonowane, odszypułkowane i mieszane przed rozpoczęciem fermentacji alkoholowej. Dojrzewanie w cementowych kadziach (60%) i dębowych beczkach (40%) trwa od 9 do 14 miesięcy. Powstałe wino jest niebywale skoncentrowane i aromatyczne, o głęboko purpurowej barwie z fioletowymi refleksami. W nosie istna eksplozja zapachów: leśne owoce - jeżyny, porzeczki, jagody, egzotyczne przyprawy, świeżo palona kawa, odrobina kakao, nuty lukrecji i fiołków. Usta miękkie z intensywną, ale krągłą tanią, obiecującą długi i aromatyczny finisz.

 WINO WYTRAWNE

 **470 PLN**  
750 ml

## Quinta Da Alorna Marquesa Gran Reserve

*Quinta Da Alorna, Portugalia*

Marquesa jest wyjątkowym winem, które powstaje tylko w najlepszych rocznikach. Jest to kupaż stworzony z 5 odmian, który dojrzewa 14 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego dębu i kolejne 12 miesięcy w butelce, zanim trafi do sprzedaży. Posiada intensywnie rubinową barwę i bogaty bukiet owoców jagodowych: jeżyn, morwy, porzeczek i malin uzupełnionych akcentami dzikich kwiatów, przypraw, czekolady z niuansami dębiny. W ustach pełne i harmonijne, z przyjemnymi jedwabistymi taninami, gdzie dominuje owocowy charakter z nutami przypraw, a beczka cudownie dopełnia całości. Finisz, który długo pozostaje na podniebieniu. Wino medytacyjne, jak i do wykwintnych dań jak pieczony bażant, kuropatwa, czy koźlina, do polędwicy z jelenia w sosie leśnym czy wołowiny Wellington.

 WINO WYTRAWNE

 **360 PLN**  
750 ml

## WINA DESEROWE

### Claude Val Muscat Sweet

*IGP PAYS D'OC, Paul Mas / Arrogant Frog, Francja*

Muscat

Wino stworzone w 100% ze szczepu Muscat winifikowanego w tradycyjny sposób: fermentacja przerywana jest poprzez obniżenie temperatury do 6°C obniżając aktywności drożdży. Dzięki temu zachowany zostaje naturalny cukier, a wino zyskuje wspaniały, wyjątkowy smak i aromat. Kolor złoty, intensywny; aromaty owocowe i kwiatowe, łagodne i niespotykane delikatne. Cytrusowe nuty zapewniają orzeźwienie i świetną równowagę tego wina. Podawać schłodzone jako aperitif. Świetnie komponuje się także z tartą brzoskwiową lub pomarańczową.

 WINO SŁODKIE

 150 ml **22 PLN**

 750 ml **110 PLN**

### Quancard Tradition Moelleux Rouge

*Vin de France, Cheval Quancard, Francja*

Cabernet Sauvignon, Merlot

Wino będące kompozycją klasycznych bordoskich odmian: Cabernet Sauvignon i Merlot, o pięknej, rubinowej szacie i przyjemnych, kwiatowych aromatach. W ustach wyczuwalna słodycz i aromaty smażonych, owocowych powideł.

 WINO PÓLSŁODKIE

 150 ml **22 PLN**

 750 ml **110 PLN**