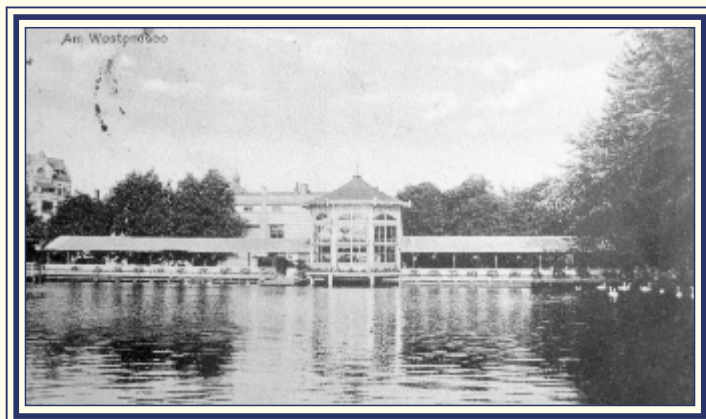


Rusałka

Restaurant & Bar



Restauracja Rusałka wprost nawiązuje do dawnej restauracji Haus am Westendsee.

Przed wojną było to jedno z najznakomitszych, najmodniejszych i najchętniej odwiedzanych miejsc przez mieszkańców miasta.

Jeszcze wcześniej - w XIX w. - budynek pełnił funkcję młyna słodowego.

Po wojnie z restauracji zostały jedynie ruiny, które na początku lat 60. XX w. rozebrano.

Po słynnej restauracji Haus am Westendsee pozostały tylko wspomnienia, zdjęcia i pocztówki.

Aż do 2018 r. kiedy Restauracja Rusałka tchnęła nowe życie w to legendarne miejsce.

Restaurant Rusałka directly refers to the former restaurant Haus am Westendsee.

Before the war, it was one of the most magnificent, most fashionable and most visited places by the residents of the city. Even earlier - in the 19th century - the building served as a malting mill. After the war, only ruins were left from the restaurant, which in the early 1960s were demolished. Only memories, photos and postcards remained after the famous Haus am Westendsee restaurant. Until 2018, when Rusałka's Restaurant breathed new life into this legendary place.

Das Restaurant Rusałka bezieht sich direkt auf das ehemalige Restaurant

Haus am Westendsee. Vor dem Krieg war es einer der schönsten, modernsten und meist besuchten Orte der Stadtbewohner. Schon im 19.

Jahrhundert diente das Gebäude als Malzmühle.

Nach dem Krieg waren nur noch Ruinen aus dem Restaurant übrig,

die Anfang der 1960er Jahre abgerissen wurden. Nach dem berühmten

Restaurant Haus am Westendsee blieben nur Erinnerungen, Fotos und Postkarten.

Bis 2018, als das Restaurant Rusałka diesem legendären Ort neues Leben einhauchte.

Godziny otwarcia:

Niedziela - Czwartek
12.00 do 22.00

Piątek - Sobota
12.00 do 23.00

Przystawki

Starters

WOŁOWINA / ŻÓŁTKO / PIKLE Klasyczny tatar wołowy z dodatkami i pieczywem własnego wypieku Classic steak tartare with extras and homemade bread	37zł
ŚLEDŹ / PAPRYKA / JAJKO PRZEPIÓRCZE siekany filet ze śledzia na ostro z papryką, koperkiem i jajkiem przepiórczym Chopped filet of spicy herring with peppers, dill and quail egg	26 zł
SER / KONFITURA / ORZECHY Deska „RUSAŁKA” dla 2 osób - trzy rodzaje sera podane z chorizo, salami i konfiturą własnego wyrobu oraz owocami sezonowymi „RUSAŁKA” platter, for 2 people - three types of cheese served with chorizo, salami, homemade jam and seasonal fruits	42 zł
BAKŁAŻAN / HALOUMI / JOGURT Grilowany bakłażan z haloumi i jogurtem greckim Grilled eggplant with haloumi cheese nad Greek yogurt	29 zł
KOKOS / LICZI / KREWETKA / KAFIR Krewetki w mleku kokosowym z liczi i liśćmi kafiru Shrimp in coconut milk with lichee and kafir leaves	34 zł
CIEŁĘCINA / FASOLKA / ORZECHY / KAPUSTA Wątróbka cielęca z fasolką szpagową, orzechami włoskimi, puree z czerwonej kapusty i pieprzowym sosem porto. Veal liver with green beans, walnuts, red cabbage puree and pepper sauce porto	29 zł

Sałatki

Salads

KURCZAK / CURRY / TERYAKI Mix sałat z marynowanymi warzywami i kurczakiem curry z sosem teryaki Mixed lettuces with marinated vegetables and curry chicken, with teriyaki sauce	32 zł
KALMARY / ANANAS / CHILLI Sałatka z grillowanym ananasem, chilli i kalmarami oraz sosem vinegret Grilled pineapple, chilli and calamari salad	32 zł
SAŁATA/ PARMEZAN/ WINOGRON/ ORZECHY Mix sałat ze smażonym parmezanem, winogronami i orzechami włoskimi oraz sosem vinegret Mix salad with fried parmesan cheese, grapes, walnuts and vinaigrette sauce	32 zł

Zupy

Soups

ZAKWAS / JAJKO / GRZYBY Tradycyjny żurek z jajkiem przepiórczym i piklowanymi grzybkami shimeji Traditional żurek with quail egg and pickled shimeji mushrooms	23 zł
DORSZ / KREWETKA / MAŁŻE Pikantna zupa rybna w śródziemnomorskim stylu Spicy fish soup in a Mediterranean style	29 zł
POMIDOR / ŚMIETANA / HALOUMI Krem pomidorowy podany z crème fraiche i grillowanym serem haloumi Cream of tomato soup served with crème fraiche and grilled haloumi cheese	21 zł

Dania główne

Main courses

WOŁOWINA / CUKINIA / ŻÓŁTKO / TRUFLA Stek z polędwicy wołowej z grilla z frytkami z cukini, częstkami pieczonych ziemniaków i sosem holenderskim aromatyzowanym oliwą truflową oraz mixem świeżych sałat Grilled sirloin steak with courgette fries, pieces of baked potatoes, and Hollandaise sauce	85 zł
KURCZAK / BATAT / SOCZEWICA / CHORIZO Pierś z kurczaka kukurydzianego z kostką podana z puree z batatów, smażoną czarną soczewicą z chorizo i blanszowanym jarmużem Corn chicken breast with the bone in, served with sweet potato puree, fried black lentils, chorizo, and blanched kale	45 zł
JAGNIECINA / KOKOS / KUSKUS Pieczona gicż jagnięca z mlekiem kokosowym z curry, orzechami pini i kuskusem z warzywami Roasted lamb shank with coconut milk, curry and pini nuts serve with couscous with vegetables	57 zł
JAGNIĘCINA / ZIEMNIAK / WARZYWA Żeberka jagnięce z grilla podane z pieczonymi ziemniakami, dwoma dipami i mixem świeżych sałat Barbecued lamb ribs served with baked potatoes, two dips and a mix of fresh lettuces	69 zł

Dania główne

Main courses

WIEPRZOWINA / KISZONA KAPUSTA / PALONY ZIEMNIAK 45 zł

Schab złotnicki z kością z grilla podany na puree z kiszanej kapusty z ziemniakami jak z ogniska i żelem z buraka

Grilled pork chop highland robber style, served on sauerkraut puree with campfire style potatoes, and beetroot gel

KACZKA / BURAK / KNEDEL 66 zł

Pół kaczki pieczonej podanej z buraczkami w occie balsamicznym i knedlem pszennym

Half a roasted duck served with beetroots pickled in balsamic vinegar, and a wheat knodel

ŁOSOŚ / KAPAR / CUKINIA / KURKI 49 zł

Pieczony filet z łososia na puree kaparowym z marynowaną cukinią i kurkami w śmietanie

Roasted salmon fillet on a caper puree, with marinated courgette, and chanterelle mushrooms in cream

SANDACZ/ BROKUŁ/ BULGUR/ TYMIANEK 52 zł

Smażony sandacz podawany na kaszy bulgur z imbirem, puree z brokuła z limonką oraz sosem tymiankowym

Fried zander served on groat bulgur with ginger, puree of broccoli and lime and thyme sauce

KALMAR / KREWETKI / MAŁŻE 54 zł

Półmisek owoców morza w białym winie z czosnkiem i kolendrą podany z dipem i frytkami lub risottem do wyboru

A seafood platter with wine and garlic, cilantro and French fries

Pasta

Spaghetti z wołowiną i oliwą truflową Spaghetti with beef and truffle oil	34 zł
Papardelle z chorizo, żurawiną i grillowanym tuńczykiem Papardelle with chorizo, cranberries, and grilled tuna	35 zł
Rigatoni z fenkułem, oliwkami i suszonymi pomidorami Rigatoni with fennel, olives, and sun dried tomatoes	29 zł

PIZZA

Pizza z chorizo, oliwkami, parmezanem i rukolą Pizza with chorizo, olives, Parmesan, and arugula	31 zł
Pizza z owocami morza i świeżymi listkami pietruszki Pizza with seafood and fresh parsley leaves	36 zł
Pizza z kozim serem, żurawiną i rukolą Pizza with goat cheese, cranberries, and arugula	31 zł

Desery

KOKOS / PISTACJA / KOGEL-MOGEL 24 zł

Lody kokosowe własnej produkcji na śniegu z białej czekolady,
podane z pistacjami i suszonym koglem moglem

Homemade coconut ice cream on a bed of white chocolate snow, served with
pistachios and dried kogel mogel

BRZOSKWINIA / WANILIA / DYNIA 29 zł

Mus brzoskwiniowy z lodami waniliowymi własnej produkcji
i mrożoną oliwą dyniową

Peach mousse with homemade vanilla ice cream and frozen pumpkin oil

DODATKI

frytki, ziemniaki, sałatka ze świeżych warzyw 10 zł

frytki cukiniowe 12 zł

Menu dla najmłodszych

Kids' menu

Zupy

Soups

Tradycyjny rosół z makaronem Traditional chicken soup with noodles	12 zł
Krem pomidorowy z serowymi nachosami Cream of tomato soup with cheese nachos	12 zł

Dania główne

Main courses

Makaron Spaghetti w sosie śmietanowym z kurczakiem i zielonym groszkiem lub Spaghetti z sosem napoli Spaghetti pasta with chicken and green peas cream sauce or Spaghetti Napoli	19 zł
Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki Chicken strips with fries and a carrot slaw	19 zł

Desery

Desserts

Lody z owocami Ice cream with fruits	16 zł
Racuszki z jabłkami i żurawiną podane z lodami waniliowymi Apple and cranberry pancakes served with vanilla ice cream	16 zł

Napoje gorące

Hot drinks

Herbata Tea	9 zł
Herbata "Rusałka" <i>czarna herbata z owocami sezonowymi i syropem</i> <i>„Rusałka” tea</i> <i>black tea with fruits and syrup</i>	12 zł
Espresso	9 zł
Espresso doppio	12 zł
Espresso macchiato	9 zł
Kawa czarna Black coffe	10 zł
Capuccino	11 zł
Latte macchiato	13 zł
Flat white	16 zł
Irish coffe	18 zł
Gorąca czekolada Hot chocolate	11 zł

Napoje zimne

Soft drinks

Cisowianka 0.3l niegazowana, silnie gazowana, perlage Cisowianka water 0.3l still, carbonated, perlage	6 zł
Cisowianka 0.7l niegazowana, silnie gazowana, perlage Cisowianka water 0.7l still, carbonated, perlage	14 zł
Pepsi, Pepsi Max, 7 up, Mirinda, Tonic Sweppers 0.2l	7 zł
Soki Toma pomarańczowy, grejfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy juice: orange, grapefruit, apple, black currant, tomato	7 zł
Red bull 0,3l	13 zł
Napoje 1l 1l beverages	18 zł
Sok wyciskany 0, 25l pomarańczowy, grejfrutowy fresh juice 0,25l orange, grapefruit	13 zł

Piwo

Beer

Pilsner KEG	0,5l	14 zł
Pilsner KEG	0,3l	12 zł
Tyskie KEG	0,5l	10 zł
Tyskie KEG	0,3l	8 zł
Książęce Pszeniczne	0,5l	12 zł
Książęce Ciemne	0,5l	12 zł
Redd's Jabłko		10 zł
Redd's Żurawina		10 zł
Lech Free		10 zł

Wódki czyste

Vodka

Ostoya	40 ml/ 0,5l	12 zł / 120 zł
Absolut	40 ml/ 0,5l	10 zł / 100 zł
Wyborowa	40 ml/ 0,7l	9 zł / 130 zł
Żubrówka Czarna	40 ml/ 0,7l	10 zł / 140 zł
Belvedere	40 ml/ 0,7l	20 zł / 360 zł
Grey Goose	40 ml/ 0,7l	20 zł / 360 zł
Starka 18 y.o	40 ml	55 zł

Wódki smakowe

flavored vodka

Absolut lime, black curant, pears	40 ml	9 zł
Żubrówka Bison Grass	40 ml/ 0,7l	9 zł / 120 zł
Gorzka Żołądkowa Tradycyjna	40 ml/ 0,7l	8 zł / 115 zł
Soplica Wiśniowa	40 ml/ 0,5l	8 zł / 100 zł

Whisky Whiskey

Jameson	40 ml/ 0,7l	16 zł / 220 zł
Jameson Crested	40 ml	20 zł
Jameson Black Barrel	40 ml	25 zł
Monkey Shoulder	40 ml/ 0,7l	22 zł / 360 zł
Grants 12 y.o	40 ml	22 zł
Chivas Regal 12 y.o	40 ml	22 zł
Chivas Regal 18 y.o	40 ml	35 zł
Jack Daniels	40 ml/ 0,7l	20 zł / 300 zł
Jack Daniels Single Barrel	40 ml	30 zł
Jack Daniels Gentleman	40 ml	20 zł
Four Roses Small Batch	40 ml	22 zł
Wild Turkey Rye	40 ml	18 zł
Wild Turkey 81 prof.	40 ml	16 zł
Wild Turkey 101 prof.	40 ml	18 zł
Wild Turkey Rare bread	40 ml	23 zł

Whisky Single Malt

Glenfiddich 12 y.o	40 ml	25 zł
Glenfiddich 15 y.o	40 ml	28 zł
Glenfiddich 18 y.o	40 ml	35 zł
Glenfiddich 21 y.o	40 ml	65 zł
Glenmorangie 10 y.o	40 ml	28 zł
Glenmorangie 12 y.o Lassanta	40 ml	30 zł
Glenmorangie Nectar d'or	40 ml	35 zł
Glenlivet 12 y.o	40 ml	25 zł
Glenlivet 15 y.o	40 ml	28 zł
Glenlivet 18 y.o	40 ml	36 zł
Scapa Skiren	40 ml	26 zł
Ardbeg 10 y.o	40 ml	32 zł
Aberlour 12 y.o	40 ml	25 zł
Lagavulin 12 y.o	40 ml	25 zł
Lagavulin 16 y.o	40 ml	28 zł
Maccallan amber	40 ml	35 zł
Maccallan sienna	40 ml	55 zł

Koniaki i brandy

Martell V.S	40 ml	22 zł
Martell V.S.O.P	40 ml	24 zł
Martell X.O	40 ml	85 zł
Hennesy Fine	40 ml	30 zł
Hennesy V.S	40 ml	24 zł
Remmy Martin V.S.O.P	40 ml	24 zł
Metaxa 5*	40 ml	15 zł
Metaxa 7*	40 ml	18 zł
Metaxa 12 y.o	40 ml	22 zł
Torres Brandy 10 y.o	40 ml	18 zł

Gin

Beefeater	40 ml	12 zł
Bombay Sapphire	40 ml	18 zł
Hendrick's	40 ml	22 zł
Tanqueray 10	40 ml	22 zł
Monkey 47	40 ml	32 zł

Rum

Havana 3 y.o	40 ml	12 zł
Havana 7 y.o	40 ml	18 zł
Sailor Jerry Spiced	40 ml	15 zł
Zacapa	40 ml	30 zł
Kraken	40 ml	18 zł
Cacacha Cana Rio	40 ml	12 zł

Koktajle

Cocktails

Cosmopolitan absolut lime, cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy	20 zł
Bloody mary ostoya, sok pomidorowy, sok z cytryny, przyprawy, sos wrochestershire	16 zł
Old fashioned Wild Turek Rye, brązowy cukier, Angostura	20 zł
Whiskey sour Jameson, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, kurze białko	20 zł
Capirinha Cachaca, brązowy cukier, kruszony lód	19 zł
Manhattan Wild Turkey Rye, Lillet Rouge, Angostura	23 zł
Wódka sour Ostoya, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, kurze białko	18 zł
Negroni Beefeater, Lillet Rouge, Campari	18 zł
Tequilla Sunrise Olmeca gold, sok pomarańczowy, grenadine	20 zł
Tom Collins Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana	18 zł
Mojito Havana 3, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana	22 zł
Long Island Ice Tea ostoya, Beefeater, Havana 3, Olmeca bianco, Triple sec, sok z cytryny, pepsi	30 zł

Koktajle

Cocktails

Sex on the Beach ostoya, malibu, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, sok brzoskwiniowy	21 zł
Espresstoini Ostoya, Kahula, espresso doppio	28 zł
Aprisol Spritz Aprisol, prosecco, woda gazowana	21 zł

Koktajle bezalkoholowe

non-alcoholic drinks

Mojito virgin limonka, brązowy cukier, mięta, woda gazowana, 7up	12 zł
Sex on the Beach Virigin sok pomarańczowy, sok żurawinowy, syrop brzoskwinia, syrop kokos	12 zł
Lemoniada cytrusy, syrop	15 zł

* o więcej zapytaj obsługę
* ask services for more

KARTA WIN

wine list

Wina musujące

Sparkling wines | Schaumweine

	37,5 CL	75 CL	1,5 L
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. Brut Imperial to wyśmienity szampan będący owocem ponad stu rodzajów win pochodzących z trzech doskonałych szczepów winogron Brut Imperial is an excellent champagne that is the fruit of more than a hundred types of wines from three excellent grape varieties: Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier		300 zł	
Champagne Francis Orban Millesime 2012 AOC Champagne, Francja France Szczep Grape: Chardonnay, Pinot Noir Świeży i aksamitny z posmakiem limonki i suszonych owoców, przyjemnie zakończony Fresh and velvety with lime and dried fruits. Pleasant finish.		350 zł	
NV Champagne Brut Bouche Reserve AOC Champagne, Francja France Szczep Grape: Chardonnay, Pinot Noir Świeży i aksamitny z posmakiem limonki i suszonych owoców, przyjemnie zakończony Fresh and velvety with lime and dried fruits. Pleasant finish.	160 zł	280 zł	
Cremant d'Alsace Leon Baur AOC Alsace, Francja France Szczep Grape: Chardonnay, Pinot Auxerrois Wino musujące z Alzacji robione metodą tradycyjną - poddawane jest drugiej fermentacji w butelce (jak podczas produkcji szampana). Winnica Leon Baur to historia sięgając 1731 roku. Obecnie wina tworzone są z winogron zbieranych ręcznie i specjalnie wyselekcjonowanych. Cremant jest lekki, wyważony i wytrawny. Nuty kremowe i tostowe z lekką kwasowością. Sparkling wine produced in Alsace, made by traditional methods, of a second fermentation in a bottle. This is the same method that is used in the production of champagne. Leon Baur vineyard is a history dating back to 1731. Today, wines are created with passion, grapes harvested by hand and specially selected. Crémant is light, well balanced and dry. Creamy notes and toast with light acidity.		150 zł	
Prosecco Spumante Galie Extra Dry Astoria DOC Veneto, Włochy Italy Szczep Grape: Glera Delikatnie perliste. Posmak zielonego jabłka i gruszki. Sparkling and fresh. Taste of green apple and pear.		90 zł	190 zł
Astoria Zerotondo - bezalkoholowe Alcohol free Veneto, Włochy Italy Szczep Grape: Glera Musujący, przyjemnie słodki bezalkoholowy organiczny sok winogronowy. Sparkling, pleasant sweet non-alcoholic organic grape juice.		60 zł	

Wina białe | White wines

	15 CL	37,5 CL	75 CL
Airen Presa Coleccion półsłodkie semi sweet Albacete, Hiszpania Spain Szczep Grape: Airén Wino półsłodkie, aromaty mango, ananasa i miodu. Semi-sweet wine, mango, pineapple and honey flavors.	14 zł		70 zł
Pinot Grigio delle Venezie IGT Veneto, Włochy Italy Szczep Grape: Pinot Grigio Lekkie i aromatyczne. Nuty owoców tropikalnych i białych kwiatów. Light and aromatic. Tropical fruits and white flowers.	14 zł		70 zł
Chardonnay Lunardi IGT Veneto, Włochy Italy Szczep Grape: Chardonnay Delikatnie wytrawne. Aromaty owoców cytrusowych i nuty kwiatowe. Gently dry. Aromas of citrus fruits and floral notes.	15 zł		75 zł
Verdejo Palacio de Bornos 4 DO Rueda, Hiszpania Spain Szczep Grape: Verdejo Grejpfrut oraz nuty kwiatowo-mineralne są bardzo wyczuwalne. Grapefruit and floral-mineral notes are very perceptible.		45 zł	75 zł
Riesling J&B Selbach QbA Mozela, Niemcy Germany Szczep Grape: Riesling Świeże, aromatyczne, z dominującymi cytrusami i zielonym jabłkiem. Fresh, flavorful, with dominant aromas of citrus and green apple.			90 zł
Albarino Boal de Arousa DO Rias Baixas, Hiszpania Spain Szczep Grape: Albarino Aromatyczny bukiet egzotycznych cytrusów typowy dla tego szczepu pochodzącego z Galicji. Wyczuwalne dojrzałe brzoskwinie, nuty kwiatowo mineralne. Wino ma delikatną kwasowość i lekki finisz. An aromatic bouquet of exotic citruses typical for Albarino grape variety. Noticeable ripe peaches, floral and mineral notes. The wine has a delicate acidity and a light finish.			100 zł

Wina białe | White wines

75 CL

Sauvignon Blanc HaHa

125 zł

Marlborough, Nowa Zelandia | New Zealand

Szczep | Grape: Sauvignon Blanc

Wino zaskakuje skoncentrowanym przypiływem owoców marakui i agrestowych smaków. Jest lekkie i zbalansowane.

The wine surprises with a concentrated tide of passion fruit and gooseberry flavors. It is light and balanced.

Chardonnay La Crema

189 zł

AVA Monterey – California, USA Szczep | Grape: Chardonnay

Wino jasne, cytrusowe, morela i nuta miodu. Żółta śliwka, owoce tropikalne poprzedzone aromatami przypraw. Akcent wanilii i dębu.

Clear wine, citrus, apricot and honey note. Yellow plum, tropical fruits preceded by flavors of spices. Accent of vanilla and oak.

Wina czerwone | Red wines | Rot weine

	15 CL	75 CL
Tempranillo Presa Coleccion półsłodkie semi sweet Albacete, Hiszpania Spain Szczep Grape: Tempranillo Wino lekkie i owocowe. Czereśnie i nuty słodkich czarnych owoców. Light and fruity wine. Sweet cherries and notes of sweet black fruit.	14 zł	70 zł
Merlot delle Venezie IGT Veneto, Włochy Italy Szczep Grape: Merlot Borówka i wiśnia, czekolada z odrobiną dżemu i pikantnych nut goździka. Blueberry and cherry, hints of chocolate and jam and pleasant spicy notes of clove.	14 zł	70 zł
Primitivo Puglia - Palmento IGP Puglia, Włochy Italy Szczep Grape: Primitivo Czerwone i czarne owoce na nosie. Nuty palonych ziaren kawy. Red and black fruits on the nose. Notes of roasted coffee beans.	16 zł	80 zł
Pinot Noir Domaine Amarine AOC Burgundy, Francja Francja Szczep Grape: Pinot Noir Owocowe i delikatne wino. Czerwone porzeczki, maliny i owoce leśne balansuje wyraźna kwasowość. Fruit and delicate wine. Red currants, raspberries and forest fruits are balancing clear acidity.		90 zł
Pergolaia di Caiarossa Super Tuscan IGT Tuscany, Włochy Italy Szczep Grape: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc Pergolaia Super Tuscan jest jednym z najlepszych win regionu Toskanii ostatnich lat. Delikatne i zbalansowane. Pergolaia Super Tuscan is one of the best wines of the Tuscan region of recent years. Delicate and balanced.		140 zł

Wina czerwone | Red wines | Rot weine

75 CL

Zinfandel Edmeades

195 zł

AVA Mendocino, USA Szczep | Grape: Zinfandel

Genialne wino od winnicy Edmeades, oddaje w 100 % charakter szczepu Zinfandel oraz hrabstwa Mendocino. Czerwone wino wytrawne bardzo wysokiej jakości o przyjemnym bukacie z aromatami konfitury z jeżyn, kompotu wiśniowego, ciemnej czekolady, czerwonej lukrecji oraz wyraźną nutą opalanego drewna cedrowego. W ustach pełne, eleganckie z ługim soczystym finiszem, taniny miękkie i jedwabiste.

Brilliant wine from the Edmeades vineyard, captures 100% of the Zinfandel and Mendocino counties. Red wine of very high quality with pleasant bouquet with aromas of blackberry jam, cherry compote, dark chocolate, red licorice and a clear note of fired cedar wood. In the mouth full, elegant with long juicy finish, tannins soft and silky.

Chateau Cheval Noir Saint-Emilion

220 zł

AOC Saint-Emilion Bordeaux, Francja | France

Szczep | Grape: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Piękny głęboki, czerwony kolor przeplatany niezwykłym bukietem czerwonych owoców i aromatów wanilii. Wyczuwalne aromaty dębowe i aktywne taniny pokazują idealny charakter specyfikę regionu Bordeaux.

Beautiful deep red color intertwined with an unusual bouquet of red fruits and vanilla flavors. Sensible oak aromas and active tannins show the ideal character of the Bordeaux region.

Karta z alergenami dostępna jest u Kierownika zmiany

Allergen sheet available by the shift manager

Ceny obowiązują od 10.11.2018

Prices valid from 10.11.2018