

RESTAURACJA
ATRIUM
STARACHOWICE

W 2015 powstało miejsce z pasji do designu oraz przyjemności jedzenia. Szef kuchni Marcin Bródka serwuje dania dbając o najbardziej wyrafinowane podniebienia, a swój kunszt potwierdza zdobywając np. Złotą Chochlę oraz Luksusowa Marka Roku 2016.

In 2015, a place was created out of a passion for design and the pleasure of food. Head Chef Marcin Bródka serves dishes crafted for the most refined palates, and his culinary mastery has been recognized with awards such as the Golden Ladle and Luxury Brand of the Year 2016.

Godziny otwarcia

Poniedziałek	11:00 - 22:00
Wtorek	11:00 - 22:00
Środa	11:00 - 22:00
Czwartek	11:00 - 22:00
Piątek	11:00 - 23:00
Sobota	11:00 - 23:00
Niedziela	11:00 - 21:00

Lunch Dnia

Zupa + Drugie Danie

***34zł**

**Lunch dnia dostępny od poniedziałku do piątku od 12:00 do wyczerpania.*

Menu Miesiąca

Zupa + Drugie Danie+Deser

**Zapytaj obsługi o dostępne menu*



505 45 65 45



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.

Chętnie poznamy Twoje wrażenia!



- 1 Otwórz aplikację aparatu
 - 2 Zeskanuj kod QR
 - 3 Napisz o nas recenzję, możesz dodać również zdjęcia
-  Istnieje możliwość oceny nas wpisując poniższy link w swojej wyszukiwarce

<https://g.page/r/CZ3CZ7LoY54rEBM/review>



Restauracja Atrium 

Oceń nas



Przystawki

Starters

-  **Ręcznie siekany tatar z wołowiny, z piklami i klasycznymi dodatkami, budującymi głębię smaku 59.00 zł**

Hand-chopped beef tartare with pickles and classic accompaniments, carefully balanced to build depth of flavour

-  **Złociste placki ziemniaczane z kapusty kiszzonej, podawane z miksem świeżych sałat z warzywami i ziarnami oraz delikatnym serekiem z pomidorami 32.00 zł**

Golden potato pancakes with sauerkraut, served with a mix of fresh leaves with vegetables and seeds, accompanied by a delicate soft cheese with tomatoes

- Krewetki duszone z cebulką w białym winie, serwowane z aromatyczną focaccią 49.00 zł**

Prawns gently stewed with onion in white wine, served with aromatic focaccia

- Ręcznie lepione pierogi, podane w klasycznej odsłonie z kwaśną śmietaną 29.00 zł**

Hand-made pelmeni dumplings, served in a classic style with sour cream



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Sałatki *Salads*

-  **Burrata o kremowym wnętrzu, w towarzystwie wędzonej szynki, suszonych pomidorów, orzechów włoskich i mieszanych sałat 43.00 zł**

Creamy burrata paired with smoked ham, sun-dried tomatoes, walnuts and mixed leaves

- Klasyczna sałatka Cezar z krewetkami, chrupiąca i wyrazista, dopracowana w każdym detalu 49.00 zł**

Classic Caesar salad with prawns, crisp and bold, refined in every detail

- Sałatka Cezar z kurczakiem, oparta na sprawdzonej harmonii smaków 34.00 zł**

Caesar salad with chicken, built on a proven harmony of flavours

-  **Zimowa sałatka z soczewicy i pieczonych warzyw, 29.00 zł**
 **doprawiona sosem balsamiczno-winnym z nutą musztardy**

Winter lentil and roasted vegetable salad, dressed with a balsamic-wine vinaigrette with a hint of mustard



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Zupy Soups

**Kwaśnica świętokrzyska, gotowana metodą francuską, 32.00 zł
podana z babeczką nadziewaną delikatnym farszem z
jagnięciny**

*Świętokrzyska kwaśnica - a traditional fermented cabbage soup,
cooked using French techniques and served with a savoury lamb-
filled muffin*

**Zalewajka świętokrzyska, oparta na maślanym purée 27.00 zł
opalanym ogniem, zwieńczona jajkiem sadzonym**

*Świętokrzyska zalewajka - a regional rye soup based on fire-charred
buttery potato purée, finished with a fried egg*

**Klarowny rosół długo warzony, podany z klasycznym 19.00 zł
makaronem**

Clear, long-simmered chicken broth served with classic noodles

 **Aksamitny krem z buraka, z prażonym porem i ziarnami, o 25.00 zł
głębokim, naturalnym smaku**

*Velvety beetroot soup with toasted leek and seeds, offering a deep,
natural flavour*

 **Zupa senatorska Atrium, przygotowywana według 27.00 zł
autorskiej receptury**

*Atrium Senator's signature soup, prepared according to the Chef's
own recipe*



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Makarony i pierogi

Pasta & Dumplings

 **Pierogi z kaczego mięsa i kiszanej kapusty, serwowane z ciemnym, intensywnym sosem pieczeniowym 34.00 zł**

Dumplings filled with duck meat and sauerkraut, served with a rich, dark roasting jus

 **Tagliatelle z leśnymi grzybami - borowikiem i kurką - uzupełnione delikatną fasolką edamame 39.00 zł**

Tagliatelle with wild forest mushrooms - porcini and chanterelles - complemented by delicate edamame beans

Fettuccine carbonara, klasyczna kompozycja w kremowej odsłonie 39.00 zł

Fettuccine carbonara, a classic composition in a creamy interpretation

 **Makaron soba z wołowiną, inspirowany kuchnią chińską, pełen aromatu i głębi 49.00 zł**

Soba noodles with beef, inspired by Chinese cuisine, full of aroma and depth



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Dania główne

Main Courses

Noga z gęsiny pieczona na wolnym ogniu, w towarzystwie knedli z powidłami śliwkowymi, modrej kapusty i sosu śliwkowego 89.00 zł

Slow-Roasted Goose Leg, served with plum-filled dumplings, braised red cabbage and a rich plum sauce
Slow-roasted goose leg, served with plum-filled dumplings, braised red cabbage and a rich plum sauce

Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce, serwowany z maślanym purée opalonym ogniem oraz surówką z kiszonej kapusty 39.00 zł

Traditional breaded pork schnitzel, golden and crisp, served with fire-charred buttery potato purée and sauerkraut salad

Wątróbka drobiowa smażona z cebulką, podana z tłuczonymi ziemniakami i sałatką z ogórka kiszzonego 34.00 zł

Pan-fried chicken liver with onion, served with mashed potatoes and pickled cucumber salad

✔ **Bakłażan w chrupiącej panierce panko, podany z aromatycznym sosem pomidorowym i wędzonym tofu 44.00 zł**

Panko-crumbed aubergine, served with aromatic tomato sauce and smoked tofu

Stek wołowy - danie flagowe Szefa Kuchni, soczysty i pełen charakteru, podany z aksamitnym sosem śmietanowym, chrupiącymi bocznikami, grillowaną pietruszką, młodym szpinakiem i pieczonym ziemniakiem 89.00 zł

Beef steak - the Chef's signature dish, juicy and full of character, served with a velvety cream sauce, crispy oyster mushrooms, grilled parsley root, young spinach and a baked potato



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Dania główne

Main Courses

Burger wołowy, soczysty i wyrazisty, serwowany w 49.00 zł
maślanej bułce z dopracowanymi dodatkami i chrupiącymi
frytkami belgijskimi

Juicy beef burger served in a buttery bun with carefully selected accompaniments and crispy Belgian fries

 **Filet z kurczaka przygotowany metodą sous-vide, podany z 44.00 zł**
grillowaną kukurydzą, ziemniaczanymi ćwiartkami,
orzeźwiającą surówką z czerwonej kapusty oraz
aksamitnymi sosami czosnkowym i BBQ

Sous-vide chicken fillet served with grilled corn, potato wedges, refreshing red cabbage slaw and silky garlic and BBQ sauces

Sandacz - królewska ryba o perłowym mięsie, delikatny i 64.00 zł
szlachetny w smaku, podany w kremowym sosie
kurkowym, z aksamitnym purée ziemniaczanym i
chrupiącymi warzywami w tempurze

Zander - a noble freshwater fish with pearly flesh, delicate and refined in flavour, served in a creamy chanterelle sauce with smooth potato purée and crispy tempura vegetables

 **Dorada - szlachetna ryba o delikatnym, białym mięsie, 49.00 zł**
lekka i wyrafinowana w smaku, serwowana w aksamitnym
sosie truflowym, z kremowym purée z dyni i brokułem

Sea bream - a refined fish with delicate white flesh, light and elegant, served in a velvety truffle sauce with creamy pumpkin purée and broccoli



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Desery Desserts

Suflet czekoladowy - deser o wyraźnym charakterze, z 24.00 zł
płynnym wnętrzem, podany z jedwabistym musem
czekoladowym i świeżym akcentem pomarańczy

*Chocolate soufflé with a molten centre, served with silky chocolate
mousse and a fresh hint of orange*

 **Beza Pavlova - lekka forma i delikatna struktura, połączona 34.00 zł**
z owocami sezonowymi i truskawkowym sorbetem, który
wnosi nutę orzeźwienia

*Pavlova meringue - light and delicate, paired with seasonal fruit
and strawberry sorbet for a refreshing finish*

Tarta śliwkowa z migdałami - klasyczna kompozycja oparta 22.00 zł
na maślanym spodzie, z aromatycznym nadzieniem i
subtelną słodyczą

*Plum and almond tart - a classic composition on a buttery base, with
aromatic filling and subtle sweetness*

 **Mus chałwowy - aksamitna konsystencja i wyważona 29.00 zł**
słodycz, przełamane świeżością malin

*Halva Mousse – a velvety texture and balanced sweetness,
complemented by the freshness of raspberries*

 **Puchar lodowy z owocami - ponadczasowa propozycja, 24.00 zł**
lekka w odbiorze i przyjemna w finiszu

*Ice Cream Sundae with Fruit – a timeless choice, light on the palate
and pleasantly refreshing on the finish*



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Pizza

Pizza

Caprese moderna: mozzarella, świeża bazylia, pomidor 35.00 zł
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, tomato

Salami: sos pomidorowy, mozzarella, salami 36.00 zł
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami

Salmone bianco: sos śmietanowo - cytrynowy, mozzarella, łosoś pieczony, pomidorki cherry, rukola 45.00 zł
Cream and lemon sauce, mozzarella, baked salmon, cherry tomatoes, arugula

Capriciosa: sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki 38.00 zł
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Każda pizza ma 33 cm / Each pizza is 33 cm.



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Menu dla najmłodszych

Children's menu

Rosół z makaronem 15.00 zł
Chicken broth with noodles

Zupa pomidorowa z makaronem orzo 17.00 zł
Tomato soup with orzo pasta

Quesadillas junior z kurczakiem i ketchupem 29.00 zł
Junior Quesadillas with Chicken and Ketchup

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem 25.00 zł
Chicken nuggets with fries and ketchup

Pizza margherita: mozzarella, świeża bazylia 29.00 zł
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

Naleśniki z nutellą i dżemem 19.00 zł
Pancakes with Nutella and jam

Smażone serniczki z rodzynkami i sosem czekoladowym 21.00 zł
Cheese pancakes with raisins and chocolate sauce



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania pikantne
Spicy dishes

Napoje gorące

Hot drinks

Caffé espresso	12 zł
Caffé americano	12 zł
Caffé cappuccino	15 zł
Caffé doppio	15 zł
Caffé flatwhite	19 zł
Caffé latté	19 zł
Caffé frappe (z lodami)	19 zł
Caffé espresso & Tonic	19 zł
Irish Coffee	29 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	17 zł
<i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	
Herbata Richmont	15 zł
<i>Richmont Tea</i>	
Herbata zimowa	29 zł
<i>Winter Tea</i>	

Napoje zimne

Cold drinks

 Woda Kropla Délice	0,33 l	8 zł
 Coca Cola	0,25 l	10 zł
 Coca Cola Zero	0,25 l	10 zł
 Sprite	0,25 l	10 zł
 Fanta	0,25 l	10 zł
 Tonic Kinley	0,25 l	10 zł
 FuzeTea	0,25 l	10 zł
 Sok Cappy	0,25 l	10 zł
 Burn	0,25 l	16 zł
Sok ze świeżych owoców	0,2 l	15 zł
	0,4 l	25 zł

Piwo Beer

	Żywiec beczka	0,5l	15 zł
	Heineken	0,5l	15 zł
	Żywiec	0,5l	15 zł
	Żywiec 0%	0,5l	15 zł
	Żywiec Białe	0,5l	15 zł
	Warka Radler	0,5l	15 zł
	Warka Strong	0,5l	15 zł
	Desperados	0,4l	17 zł
	Paulaner	0,5l	17 zł
	Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne	0,5l	21 zł

Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne

Dnieje - Piwo jasne pełne, niefiltrowane pasteryzowane.

Dilok - Piwo typu lager wiedeński, niefiltrowane, pasteryzowane.

Wisław - Piwo typu Schwarzbier, niefiltrowane, pasteryzowane.

CERVISIA de BUSK - Piwo jasne, pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane

CERVISIA de BUSK Juicy - Piwo jasne, pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane z dodatkiem soku z pomarańczy.

SUN O'clock - Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane.

SUN O'clock Juicy - Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane z dodatkiem soku z pomarańczy.

SZYDŁO - Piwo w stylu porter bałtycki, niefiltrowane, pasteryzowane.

W smaku i aromacie dużo suszonej śliwki.

***Browar Ponidzie** to miejsce wyjątkowe pod wieloma względami. Postanowiliśmy połączyć pasję do warzenia naturalnego piwa z ciekawostkami historycznymi naszego regionu, tak aby każde piwo było ukłonem w stronę rodzimej kultury. Nasze autorskie receptury zostały sprawdzone oraz docenione w gronie piwowarów domowych i teraz z dumą dzielimy się nimi z Wami. Zapewniamy, że korzystamy wyłącznie z naturalnych składników a piwa są wytwarzane tradycyjną, rzemieślniczą metodą. Jako browar kontraktowy korzystamy z pomocy zaprzyjaźnionego Szczyrzyckiego Browaru Cystersów „Gryf” w Beskidzie Wyspowym gdzie od lata 2020 roku warzymy nasze piwa.*

***Ponidzie Brewery** is a truly unique place in many respects. We decided to combine our passion for brewing natural beer with historical insights from our region, so that each beer pays tribute to local culture. Our original recipes have been tested and appreciated within the homebrewing community, and now we are proud to share them with you. We guarantee that we use only natural ingredients and that our beers are produced using traditional, craft methods. As a contract brewery, we collaborate with the friendly Szczyrzyc Cistercian Brewery “Gryf” in the Beskid Wyspowy Mountains, where our beers have been brewed since the summer of 2020.*

Koktajle bezalkoholowe *Non-alcoholic cocktails*

ATRIUM 17.00 zł

Sok ananasowy, sok żurawinowy, sok z limonki

MOJITO bezalkoholowe 25.00 zł

Sprite, limonka, mięta

MALIBU SUNRISE 23.00 zł

Sok grejpfrutowy, syrop kokosowy, grenadyna

KASKADER 26.00 zł

Sok pomarańczowy, syrop miętowy, sprite

Koktajle alkoholowe *Alcoholic cocktails*

COSMOPOLITAN 29.00 zł

Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy

MANHATTAN 35.00 zł

Martini rosso, Jim Beam, Angostura bitters

MAI TAI 31.00 zł

*Rum jasny, rum ciemny, syrop Grandyna, syrop Falernum,
sok ananasowy, sok pomarańczowy*

PORNSSTAR MARTINI 36.00 zł

*Wódka, purée z marakui, Syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco,
marakuja*

STRAWBERRY MARGARITA 39.00 zł

Tequila silver, sok z limonki, Cointreau, truskawki

MOJITO 35.00 zł

Rum biały, woda gazowana, limonka, mięta

APEROL SPRITZ 33.00 zł

Aperol, Prosecco, woda sodowa

NEW YORK SOUR 29.00 zł

Jack Daniels, syrop cukrowy, sok z limonki, czerwone wino

HUGO 29.00 zł

Prosecco, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, woda gazowana

ESPRESSO MARTINI 28.00 zł

Prosecco, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, woda gazowana

BLACKBERRY INTENSE 31.00 zł

Wódka, Cointreau, likier jeżynowy, sok porzeczkowy, sok z limonki

Whisky Single Malt

Aberlour 12yo	Szkocja	4 cl	24.00 zł
Glenfiddich 12yo	Szkocja	4 cl	25.00 zł
Auchentoshan 12yo	Szkocja	4 cl	28.00 zł
Paul John Edited	Indie	4 cl	30.00 zł
Glenfiddich 15yo	Szkocja	4 cl	35.00 zł
Kilchoman Machir Bay	Szkocja	4 cl	38.00 zł
Bushmills 16yo	Irlandia	4 cl	35.00 zł
West Cork Port Cask	Irlandia	4 cl	33.00 zł
Springbank 10yo	Szkocja	4 cl	38.00 zł
Nikka Coffey Malt	Japonia	4 cl	43.00 zł
The Benriach Cask Strength	Szkocja	4 cl	45.00 zł
GlenGlassaugh Octaves	Szkocja	4 cl	48.00 zł
Inchmurrin 12yo	Szkocja	4 cl	48.00 zł
Glen Scotia Victoriana	Szkocja	4 cl	49.00 zł
Lagavulin 16yo	Szkocja	4 cl	49.00 zł
The GlenDronach 18yo	Szkocja	4 cl	56.00 zł

Whisky Blended

Johnnie Walker Red	Szkocja	4 cl	14.00 zł
Johnnie Walker Black	Szkocja	4 cl	20.00 zł
Johnnie Walker Gold Label	Szkocja	4 cl	32.00 zł
Ballantine's Finest	Szkocja	4 cl	15.00 zł
Ballantine's Brasil	Szkocja	4 cl	13.00 zł
Ballantine's Hard Fired	Szkocja	4 cl	15.00 zł
Ballantine's 12yo	Szkocja	4 cl	26.00 zł
J.A. Baczewski 1782	Polska	4 cl	19.00 zł
Jameson	Irlandia	4 cl	14.00 zł
Fireball	Kanada	4 cl	18.00 zł
Grant's	Szkocja	4 cl	12.00 zł
Nikka Taketsuru NAS	Japonia	4 cl	36.00 zł
Bearface	Kanada	4 cl	29.00 zł
West Cork Black Cask	Irlandia	4 cl	23.00 zł
West Cork Bourbon Cask	Irlandia	4 cl	33.00 zł
Chivas Regal 12yo	Szkocja	4 cl	20.00 zł
Chivas Regal Mizunara	Szkocja	4 cl	35.00 zł
Chivas Regal 18yo	Szkocja	4 cl	42.00 zł
Chivas Regal 25yo	Szkocja	4 cl	120.00 zł

Bourbon

Jim Beam	4 cl	14.00 zł
Jack Daniel's	4 cl	18.00 zł
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	27.00 zł
Blanton's Gold Edition	4 cl	38.00 zł
Eagle Rare	4 cl	36.00 zł

Wódka

Wyborowa	4 cl	10.00 zł
Żubrówka Bison Grass	4 cl	10.00 zł
Żołądkowa Gorzka	4 cl	10.00 zł
Pan Tadeusz	4 cl	11.00 zł
Stock	4 cl	11.00 zł
Finlandia	4 cl	13.00 zł
Absolut	4 cl	14.00 zł
J.A. Baczewski	4 cl	15.00 zł
J.A. Baczewski (smaki)	4 cl	17.00 zł
Chopin Czarny	4 cl	29.00 zł
Wódka Krzeska	4 cl	37.00 zł
Deluxe	4 cl	30.00 zł

Cognac

Hennessy VS	4 cl	20.00 zł
Rémy Martin VSOP	4 cl	24.00 zł
Otard VS	4 cl	24.00 zł
Martell VSOP	4 cl	28.00 zł
Calvados XO	4 cl	39.00 zł

Brandy

Stock 84 VSOP	4 cl	12.00 zł
Metaxa 5*	4 cl	14.00 zł
Metaxa 7*	4 cl	19.00 zł

Gin

Gin Lubuski	4 cl	14.00 zł
Beefeater	4 cl	16.00 zł
Gordon's Pink	4 cl	19.00 zł
Bombay Sapphire	4 cl	24.00 zł
Bulldog Gin	4 cl	32.00 zł
Ophir Gin	4 cl	29.00 zł
Hendrick's Gin	4 cl	32.00 zł
Etsu Japanese Gin	4 cl	35.00 zł
Monkey 47	4 cl	49.00 zł

Tequila / Mezcal

Sierra Silver	4 cl	16.00 zł
Sierra Reposado	4 cl	23.00 zł
Mezcal Lajita Reposado	4 cl	39.00 zł

Rum

Malibu	4 cl	12.00 zł
Bacardi Superior	4 cl	18.00 zł
Captain Morgan	4 cl	16.00 zł
Havana Club 3 Añejo	4 cl	20.00 zł
Havana Club Especial	4 cl	25.00 zł
Havana Club 7 Añejo	4 cl	29.00 zł

Vermouth

Martini Bianco	10 cl	15.00 zł
Martini Extra Dry	10 cl	15.00 zł
Martini Rosato	10 cl	15.00 zł
Martini Rosso	10 cl	15.00 zł
Martini Fiero	10 cl	15.00 zł

Szampany i wina musujące



Prosecco Extra - Dry Cabert
Cantina di Bertiole

Włochy 12.5 cl 23.00 zł
75 cl 129.00 zł

Region: Veneto

Szczep: Glera

Apelacja: Prosecco DOC

Rodzaj: Półwytrawne



Champagne Brut Tradition
Jean Pernet

Francja 75 cl 299.00 zł

Region: Szampania

Szczep: Pinot Noir, Chardonnay,

Pinot Meunier

Apelacja: Champagne AOC

Rodzaj: Wytrawne

Dojrzewanie: 24 miesiące w
butelkach na listwach po
spienieniu.

Wina białe



Trebbiano d'Abruzzo Vitali
Vene

Włochy 75 cl 99.00 zł

Region: Abruzja

Szczep: Trebbiano

Apelacja: Trebbiano d'Abruzzo DOP

Rodzaj: Wytrawne

Dojrzewanie: 4 miesiące w
stalowych zbiornikach



Pinot Grigio Friuli "Cabert"
CABERT - Cantina di Bertiole

Włochy 12,5 cl 22.00 zł
75 cl 109.00 zł

Region: Friuli

Szczep: Pinot Grigio

Apelacja: Friuli Grave DOC

Rodzaj: Wytrawne



Pinot Grigio Friuli "Cabert"
CABERT - Cantina di Bertiole

Hiszpania 12,5 cl 20.00 zł
75 cl 105.00 zł

Region: Friuli

Szczep: Pinot Grigio

Apelacja: Friuli Grave DOC

Rodzaj: Wytrawne



Albariño Albanta
Altos de Torona
Region: Galicja
Szczep: Albariño
Apelacja: Rias Baixas DOC
Rodzaj: Wytrawne

Hiszpania 75 cl 149.00 zł



Chablis
Domaine de Vauroux
Region: Burgundia
Szczep: Chardonnay
Apelacja: Chablis AOC
Rodzaj: Wytrawne

Francja 75 cl 199.00 zł



Riesling Kabinett Halbtrocken
Wachtenburg Winzer
Region: Nadrenia - Palatynat
Szczep: Riesling
Apelacja: Pfalz Kabinett
Rodzaj: Półwytrawne

Niemcy 12,5 cl 29.00 zł
75 cl 169.00 zł



Kerner Kabinett Halbtrocken
Wachtenburg Winzer
Region: Nadrenia - Palatynat
Szczep: Kerner
Apelacja: Pfalz Kabinett
Rodzaj: Półsłodkie

Niemcy 12,5 cl 29.00 zł
75 cl 169.00 zł



Chardonnay Tolva
Vicar
Region: Dolina Centralna
Szczep: Chardonnay
Apelacja: Central Valley DO
Rodzaj: Wytrawne

Chile 12,5 cl 28.00 zł
75 cl 159.00 zł



Sauvignon Blanc Stoneburn
Stoneburn Vineyards
Region: Marlborough
Szczep: Sauvignon Blanc
Apelacja: Marlborough
Rodzaj: Wytrawne

Nowa Zelandia 12,5 cl 28.00 zł
75 cl 159.00 zł

Wina różowe



Rose Tolva

Chile 75 cl 149.00 zł

Vicar

Region: Dolina Centralna

Szczep: Merlot, Cabernet Sauvignon

Apelacja: Central Valley DOC

Rodzaj: Wytrawne

Wina czerwone



Villa Schinosa Laghiglione

Włochy 12,5 cl 28.00 zł

Az. Agr. Corrado Capece Minutolo

75 cl 158.00 zł

Szczep: 60% Primitivo, 40% Syrah

Apelacja: Puglia IGP

Rodzaj: Wytrawne

Dojrzewanie: 6-8 miesięcy w
beczkach z dębu słowiańskiego



Chianti Classico

Włochy 75 cl 159.00 zł

Fattoria Le Fonti

Region: Toskania

Szczep: Sangiovese, Merlot,

Cabernet Sauvignon

Apelacja: Chianti Classico DOCG

Rodzaj: Wytrawne

Dojrzewanie: 12 miesięcy w
beczkach z dębu francuskiego



Kerner Kabinett Halbtrocken

Hiszpania 12,5 cl 20.00 zł

Wachtenburg Winzer

75 cl 105.00 zł

Region: Nadrenia - Palatynat

Szczep: Kerner

Apelacja: Pfalz Kabinett

Rodzaj: Półsłodkie



Crianza
Bodegas Zuazo Gaston
Region: Rioja
Szczep: Tempranillo
Apelacja: Rioja DOC
Rodzaj: Wytrawne
Dojrzewanie: 12 miesięcy w
dębowych beczkach

Hiszpania **75 cl 159.00 zł**



Pinot Noir
Emile Boeckel
Region: Alzacja
Szczep: Pinot Noir
Apelacja: Alsace AOC
Rodzaj: Wytrawne
Dojrzewanie: Dębowe beczki

Francja **12,5 cl 34.00 zł**
 75 cl 189.00 zł



Merlot Tolva
Vicar
Region: Dolina Centralna
Szczep: Merlot
Apelacja: Central Valley DO
Rodzaj: Wytrawne

Chile **12,5 cl 28.00 zł**
 75 cl 159.00 zł



Llama
Belasco de Baquedano
Region: Mendoza
Szczep: Malbec
Apelacja: Mendoza
Rodzaj: Wytrawne
Leżakowanie / Dojrzewanie: 6
miesięcy w beczkach z nowego
dębu francuskiego

Argentyna **12,5 cl 28.00 zł**
 75 cl 159.00 zł



Little Hills Cabernet Sauvignon
Excelsior
Region: Western Cape
Szczep: Cabernet Sauvignon
Apelacja: Breede River Valley
Rodzaj: Wytrawne

Republika **75 cl 119.00 zł**
Południowej
Afryki