



Menu



Magia Lubczyku
RESTAURACJA

Przystawki

Tatar z polskiej wołowiny (150g).....	39 PLN
szalotka / trufla / sól wędzona / cynamon / polędwica wołowa / lubczyk	
Łosoś jurajski kiszony (100g).....	35 PLN
chrzan / ogórek kiszony w solance kołobrzesckiej / karczoch / kawior wędzony z Zielenicy	
Pierogi z kozim serem z gospodarstwa Jasionek (150g).....	39 PLN
ziemniaki merlot / ser kozi / czarnuszka / wędzona śmietana / mąka – młyn w Stoistawiu	
Selekcja sałat z kremowym serem zagrodowym (150g).....	35 PLN
ser krowi / selekcja sałat / mix warzyw / vinegret / pieczywo własnego wypieku	

Zupy

Kaczy rosół z pierożkami i lubczykiem (200ml).....	21 PLN
polska cebula / warzywa korzenne / lubczyk / kaczka / mąka – młyn w Stoistawiu	
Zupa rybna (200ml).....	21 PLN
zakwas żytni / polskie warzywa korzenne / bałtycki dorsz / majeranek / kawior z pstrąga z Zielenicy	

Perły Lubczyku

Steki

Steki z dwóch czystych ras mięsnych, Hereford i Angus, z regionalnej hodowli Agrofirma w Witkowie. Sezonowane na sucho minimum 28 dni, grillowane na węglu organicznym z dodatkiem zrębków olchowych.

Stek z antrykotu z kością (waga od 350–1000g)	
Stek z rozbefu bez kości (waga od 300–400g)	
Steki ważone przed usmażeniem (cena za każde 100g).....	38 PLN

Dodatki

Ręcznie robione frytki na tłuszczu wołowym (120g).....	15 PLN
Ziemniaki z ogniska (120g).....	15 PLN
Grillowana brukiew (120g).....	15 PLN
Kukurydza z masłem (120g).....	15 PLN
Sałatka z karczochów (120g).....	15 PLN
Cebulki perłowe w sosie demi glace (50g).....	8 PLN
Masło truflowe (40g).....	8 PLN

Ryby

Na dostępność ryb wpływa kilka kluczowych czynników tj. okres ochronny danego gatunku, żerowanie na pobliskich łowiskach oraz pogoda. Świeże ryby dostępne z naszych połowów w Bałtyku: dorsz, flądra, gładzica, turbot, troć wędrowna, łosoś srebrniak bałtycki oraz ryby słodkowodne żyjące w Bałtyku: okoń, sandacz.

Kelner opowie państwu o daniach dostępnych dziś

Do rachunku doliczamy serwis 5 %



Magia Lubczyku
RESTAURACJA

Dania Główne

Tradycyjny schabowy z ziemniakami z „ogniska”, mizeria, kefir (250g)	49 PLN
wieprzowina z Witkowa / ziemniaki drelinge / ogórki / kefir / koper / lubczyk	
Golonka z dzika w dymie olchowym (350g)	79 PLN
puree z selera z kawą / demi glące / gotąbek z kaszą perłową z młyna — Stoisław / jabłko / kiszony ogórek w solance kołobrzesckiej / siano z pora / golonka z dzika	
Zraz z jelenia (250g)	59 PLN
kartoflak – babka ziemniaczana / słonina ze świni mangalicy / chrzan / burak / comber z jelenia	
Kurczak zagrodowy Bio z gospodarstwa Wojciecha Pilcha (250g)	49 PLN
krokiet / ser zagrodowy / polska marchew / groszek / szaflwia / masło / pierś supreme	
Smaki ze źródlanych wód Zielenicy (250g)	49 PLN
pierożek / koper włoski / lubczyk / pstrąg palio – łososiovaty / jesiotr syberyjski / kawior z pstrąga	
Łosoś jurajski z hodowli w Janowie podany na domowym makaronie (350g)	49 PLN
pokrzywa / domowy makaron / łosoś jurajski / bottarga	

Karta Deserów

Tartaletka (100g)	18 PLN
czekolada belgijska mleczna / biała / agrest / pigwa / świeże maliny	
Selekcja pralin zapomnianych polskich smaków (80g)	30 PLN
agrest / czarny bez / róża / pigwa / rabarbar / rokitnik	
Ekler (100g)	18 PLN
czekolada / pomarańcza / lubczyk / świeże owoce / kruche ciastko	
Zapiekane owoce pod kruszonką (100g)	25 PLN
rabarbar / poziomka / propolis z pasieki Hawran / lody	
Kasza manna z malinami (100g)	18 PLN
kasza manna z młyna w Stoisławiu / malina / mleko	
Deska serów zagrodowych (300g)	49 PLN
sery krowie / sery kozie / pieczywo / konfitura	

Menu Wege

Selekcja sałat z wędzonym tofu i skwarkami sojowymi (150g)	35 PLN
selekcja sałat / tofu / soja / ogórek / pomidor	
Krem z gruszki i pietruszki (200ml)	21 PLN
gruszka / pietruszka / śmietana roślinna / liście limonki / chilli	
Kaszotto z boczniakiem, soją i lubczykiem (200ml)	21 PLN
kasza pęczak z młyna w Stoiszawiu / polskie warzywa korzenne / skwarki sojowe / białe wino / lubczyk / boczniak	
Gołąbki z kaszy perłowej z młyna w Stoiszawiu (250g)	49 PLN
kapusta / kasza perłowa / ogórek z solanki kołobrzesckiej / jabłko / lubczyk / kardamon / siano z pora	
Ziemniaki z „ogniska” ze smażonymi skwarkami sojowymi i mizerią (250g)	49 PLN
ziemniaki drelinge / soja / ogórek / koper	
Makaron własnej produkcji z pesto z lubczyku i orzechów pini-pini (250g)	49 PLN
makaron bezjajeczny / olej tłoczony na zimno / orzechy / lubczyk	
Owoce zapiekane z kruszonką na maśle roślinnym z sorbetem (100g)	25 PLN
rabarbar / poziomka / propolis z Pasieki Hawran / mąka pszenna z młyna w Stoiszawiu	

Menu bezglutenowe

Tatar z polskiej wołowiny (150g)	39 PLN
szalotka / trufla / sól wędzona / polędwica wołowa / lubczyk	
Krem z gruszki i pietruszki (200ml)	21 PLN
gruszka / pietruszka / śmietana / masło / liście limonki / chilli	
Kaczy rosół z makaronem i lubczykiem (200ml)	21 PLN
polska cebula / warzywa korzenne / lubczyk / kaczka / makaron bezglutenowy	
Schabowy w płatkach kukurydzianych z ziemniakami z „ogniska”, mizeria, kefir (250g)	49 PLN
wieprzowina z Witkowa / ziemniaki drelinge / ogórki / kefir / koper / lubczyk / płatki kukurydziane	
Golonka z dzika w dymie olchowym (350g)	79 PLN
puree z selera z kawą / demi glace / warzywa karmelizowane / siano z pora / golonka z dzika	
Zraz z jelenia (250g)	59 PLN
ziemniaki puree / słonina ze świni mangalicy / chrzan / burak / comber z jelenia	
Kurczak „mleczny” z gospodarstwa Wojciecha Pilcha (250g)	49 PLN
gnocchi / ser zagrodowy / polska marchew / groszek / szatwia / masło / kura	
Łosoś jurajski z hodowli w Janowie podany na warzywach (350g)	49 PLN
łosoś jurajski / polskie warzywa korzenne / karczoch	
Sorbet z owocami (80g)	19 PLN

*W naszej kuchni przetwarzane są produkty, które zawierają gluten.
Dania mogą zawierać śladowe ilości glutenu.*



Magia Lubczyku
RESTAURACJA

Rodzinny czas przy stole

*Na przywitanie Gości serwujemy deskę specjałów Magii Lubczyku,
pieczywo naszej produkcji oraz kompot do obiadu.*

Zupa podawana w wazie

Rosół z kaczki z domowymi kluseczkami

Ogórkowa na żebrach, zakwaszana ogórkami z solanki kołobrzeskiej

**jedna zupa do wyboru*

Danie główne

Pieczona w całości kura „mleczna” z gospodarstwa Wojciecha Pilcha z Dargosławia

Pieczona kaczka nadziewana jabłkami, majerankiem, polską cebulą

**jedno danie do wyboru*

Dodatki

**kluski śląskie, ziemniaki z „ogniska”, ziemniaki gotowane,
kasza pęczak z warzywami, kopytka, zasmażane buraczki, mizeria, modra kapusta,
zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych, kapusta zasmażana**

**trzy dodatki do wyboru*

Deser

Ciepłe ciasto drożdżowe z kruszonką i musem owocowym

Owoce zapiekane pod kruszonką z lodami

**jeden deser do wyboru*

menu dedykowane jest dla 4–5 osób 260 PLN

**obiad dostępny tylko z wcześniejszą rezerwacją*

Do rachunku doliczamy serwis 5 %



Magia Lubczyku
RESTAURACJA

Kolacja Degustacyjna

Przystawka zimna

Łosoś jurajski kiszony (70g)

chrzan / ogórek kiszony w solance kołobrzesckiej / karczoch / kawior wędzony z Zielenicy

Przystawka ciepła

Pierogi z kozim serem z gospodarstwa Jasionek (70g)

ziemniaki merlot / ser kozi / czarnuszka / wędzona śmietana / mąka – młyn w Stoisławiu

Zupa

Zupa rybna (150ml)

zakwas żytni / polskie warzywa korzenne / bałtycki dorsz / majeranek /
kawior z pstrąga z Zielenicy

Intermezzo

Sorbet cytrusowy

Danie główne

Zraz z jelenia (150g)

kartoflak – babka ziemniaczana / słonina ze świni mangalicy / chrzan / burak /
comber z jelenia

Smaki ze źródlanych wód Zielenicy (150g)

pierozek / koper włoski / lubczyk / pstrąg palio – łososiowaty / jesiotr syberyjski /
kawior z pstrąga

Deser

Ekler (80g)

czekolada / pomarańcza / lubczyk / świeże owoce / kruche ciastko

Menu degustacyjne 160 PLN / os.

Menu degustacyjne z dedykowanym winem 299 PLN / os.

**menu dostępne tylko z wcześniejszą rezerwacją dla minimum dwóch osób*

Do rachunku doliczamy serwis 5 %



Karta Napoi

Drinki

JAJO W ZIOŁACH	25 PLN
(Jagermeister, Beefeater, Lime, syrop waniliowy, biało jajka)	
OWOCOWA PASJA	25 PLN
(Bacardi Black, Puree Mango, Passoa, Lime)	
PIKANTNY ANANAS	28 PLN
(Bacardi Oakheart, syrop agawy, Lime, Triple Sec, ananas, bazylija, kolendra, imbir)	
PALONY CYNAMON	28 PLN
(Jack Daniels FIRE, syrop czarny bez, Lime, syrop imbirowy)	
OLD FASHIONED	28 PLN
(Woodford Reserve, pomarańcza, cukier brązowy, Bitter, woda gazowana)	

Drinki na winie

WINNA TRUSKAWKA	30 PLN
(Seyval Blanc, Grand Marnier, sok pomarańczowy, truskawki, mięta, syrop klonowy)	
RONDO WHISKY	30 PLN
(Chivas Regal 12 YO, Rondo Regent, Apricot Brandy, Lime, syrop klonowy, syrop cynamon)	
SEYVAL JACK	30 PLN
(Seyval Blanc, Jack Daniels Honey, Lime, pianka migdałowo – różana)	



Magia Lubczyku

RESTAURACJA

Napoje gorące

Herbaty sypane Eilles (zapytaj kelnera o dostępne smaki)	12 PLN
Kawa ciśnieniowo	
Espresso	8 PLN
Espresso Doppio	12 PLN
Americano	10 PLN
Cappuccino	12 PLN
Flat White	14 PLN
Latte	14 PLN
Latte Macchiato	14 PLN
Espresso Tonic	16 PLN

Kawa alternatywnie

Drip 200ml	14 PLN
Drip 400ml	16 PLN
Syphon 400ml	18 PLN
Cold Brew	14 PLN

Napoje zimne

Napoje gazowane (o, 2l)	10 PLN
Sok owocowy (o, 2l)	10 PLN
Sok świeżo wyciskany (o, 2l)	18 PLN
Woda Cisowianka (o, 3l)	8 PLN

Piwo beczkowe

Grolsch (o, 3l)	8 PLN
Grolsch (o, 5l)	10 PLN

Piwo butelkowe

Pilsner (o, 5l)	14 PLN
Książęce pszeniczne (o, 5l)	14 PLN
Książęce ciemne (o, 5l)	14 PLN
Grolsch (o, 45l)	14 PLN
Tyskie (o, 33l)	10 PLN
Lech (o, 33l)	10 PLN

American Whiskey (4cl)

Jack Daniels Tennessee	20 PLN
Jack Daniels Honey	20 PLN
Jack Daniels Fire	20 PLN
Jack Daniels Gentleman	25 PLN
Jack Daniels Single Barrel	40 PLN

Scotch Whisky (4cl)

Chivas Regal 12*	20 PLN
Singleton of Dufftown	30 PLN
Ardbeg 10 YO	45 PLN

Irish Whisky (4cl)

Tullamore Dew	20 PLN
---------------------	--------



Magia Lubczyku RESTAURACJA

Japan Whisky (4cl)

Yamazaki 40 PLN

Bourbon (4cl)

Woodford Reserve 35 PLN

Brandy (4cl)

Telavi XO 38 PLN

Sarajshivili XO 42 PLN

Metaxa 7* 20 PLN

Papidoux Fine 20 PLN

Cognac (4cl)

Hennessey Vs 24 PLN

Hennessey Fine 26 PLN

Hennessey XO 45 PLN

Baron VS 24 PLN

Baron VSOP 30 PLN

Gin (4cl)

Beefeater 18 PLN

Hendricks 26 PLN

Rum (4cl)

Bacardi Superior 18 PLN

Bacardi Oakheart 18 PLN

Bacardi Black 18 PLN

Tequilla (4cl)

El Jimador Bianco 18 PLN

El Jimador Reposado 18 PLN

Aperitif (4cl)

Campari 14 PLN

Aperol 14 PLN

Jagermeister 14 PLN

Becherovka 14 PLN

Benedictine 18 PLN

Chartreuse 18 PLN

Amarula 18 PLN

Martini (15cl) 18 PLN

Likiery (4cl)

Triple Sec 16 PLN

Apricot Brandy 16 PLN

Grand Marnier 18 PLN

Hpnotiq 18 PLN

Malibu 18 PLN

Archers 18 PLN

Kahlua 18 PLN

Baileys 18 PLN

Midori 18 PLN

Chambord 18 PLN

Amaretto 18 PLN

Wódka (4cl)

Wyborowa 10 PLN

Finlandia 12 PLN

Baczewski 12 PLN

Beluga 30 PLN

Starka 21 YO 50 PLN



Karta Win

Wina musujące

NV Champagne Bouché Cuvée Réserveé Brut	3 8 0 PLN / 75 cł
AOC Champagne, Francja	1 8 0 PLN / 0,375 cł
Szczep: Pinot Noir	
<i>Szampań starzono rok w kadzi nierdzewnej i 3 lata w butelce, by nabrał kompleksowości i charakteru.</i>	
<i>W ustach świeży i aksamitny z posmakiem limonki i suszonych owoców. Przyjemnie zakończony.</i>	
Crémant d'Alsace Leon Baur	1 8 0 PLN / 75 cł
AOC Alsace, Francja	
Szczep: Chardonnay, Pinot Auxerrois	
<i>Crémant powstaje metodą tradycyjną, co znaczy, że poddawany jest drugiej fermentacji w butelce.</i>	
<i>Wino lekkie, wyważone i wytrawne. Nuty kremowe i tostowe z lekką kwasowością.</i>	
Prosecco Spumante Galie Extra Dry Astoria	1 4 0 PLN / 75 cł
DOC Treviso, Włochy	
Szczep: Glera	
<i>Bogate w smaku i bardzo eleganckie. Zapachy dojrzałych jabłek, akacji i kwiatów wisterii.</i>	
<i>Świeże i kremowe na podniebieniu z przyjemnym jedwabistym zakończeniem.</i>	
Prosecco ca'tullo	1 2 0 PLN / 75 cł
D.O.C Prosecco, Włochy	3 0 PLN / 20 cł
Szczep: Glera	
<i>Zapach świeżych, białych owoców takich jak jabłka i gruszki. Delikatny smak.</i>	

Wino różowe

Sancerre Rosé Paul Thomas	1 9 0 PLN / 75 cł
AOC Loire Valley, Francja	
Szczep: Pinot Noir	
<i>Francuski klasyk zbudowany z czerwonego szczepu Pinot Noir. Kolor zawdzięcza krótszemu procesowi maceracji razem ze skórkami winogron. Ma lekko łososiowy kolor i aromaty moreli, wiśni i brzoskwiń. W ustach kompleksowe o doskonałej świeżości, z nutami czerwonych i białych owoców.</i>	

Wina polskie

Solaris Winnica Turnau 1 4 0 PLN / 75 cł
 Polska-Baniewice 2 8 PLN / 15 cł
 Wytrawne
Aromaty gruszki, brzoskwini i miodu znajdują swoje odbicie w smaku, gdzie wyraźna grejpfrutowa kwasowość równoważy się z wytrawnością i dojrzałością, niepozabawioną owocem.

Rondo & Regent Winnica Turnau 1 6 0 PLN / 75 cł
 Polska- Baniewice 3 2 PLN / 15 cł
 Wytrawne
W zapachu dym, skóra i ziemia z nutą czereśni. W smaku kakao i czereśniowa pestka.

Wina białe

Pinot Grigio delle Venezie 1 4 0 PLN / 75 cł
 IGT Veneto, Włochy 2 8 PLN / 15 cł
 Szczep: Pinot Grigio
Lekkie i aromatyczne. Nuty owoców tropikalnych i białych kwiatów. W ustach rześkie i kompleksowe.

Pinot Grigio Bolzano 1 4 0 PLN / 75 cł
 DOC Alto Adige, Włochy 2 8 PLN / 15 cł
 Wytrawne
 Szczep: Pinot Grigio
Świeże i chrupiące. Wyczuwalne aromaty gruszek, jabłek, miodu i orzechów. W smaku pełne, łagodne i eleganckie.

Albarino Boal de Arousa 1 5 0 PLN / 75 cł
 DO Rías Baixas, Hiszpania 3 0 PLN / 15 cł
 Szczep: 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.*

Riesling J&B Selbach Salmo Salar 1 6 0 PLN / 75 cł
 QbA Mosela, Niemcy 3 2 PLN / 15 cł
 Szczep: Riesling
*Doskonały mozelski riesling pochodzący od jednej z najlepszych winnic na świecie - Selbach Oster.
 Wino jest świeże, bardzo aromatyczne, delikatnie kwasowe z dominującymi aromatami owoców cytrusowych.*



Magia Lubczyku RESTAURACJA

Riesling Classic 1 2 0 PLN / 75 c l

Niemcy — Pfalz

Lekko wytrawne

Szczep winogron: Riesling intensywnie owocowe aromaty. Do tego harmonijna równowaga pomiędzy słodyczą i kwasowością.

In Situ Reserva Chardonnay 1 4 0 PLN / 75 c l

DOC Valle De Acomcagua, Chile

Wytrawne

Szczep: Chardonnay

Wyraźna żółta barwa. Zapach intensywny z wyraźną nutą wanilii i ananasa. W tle aromaty cytrusowe.

Bogaty smak z dobrą kwasowością.

2 8 PLN / 15 c l

Sauvignon Blanc Wild Rock 1 5 0 PLN / 75 c l

Nowa Zelandia

Wytrawne

Szczep: Sauvignon Blanc

Jasnosomkowy kolor z zielonym odcieniem. W zapachu brzoskwinie i świeże zielone zioła. W tle nuty krzaka czarnych porzeczek.

Wyraźnie cytrusowe z delikatnym aromatem jabłek. Przyjemnie orzeźwiający z miękkim finiszem.

3 0 PLN / 15 c l

Chablis 1er Cru vieilles vignes 2 6 0 PLN / 75 c l

AOC Chablis 1er Cru, Francja

Szczep: Chardonnay

Wino bardzo bogate, na nosie dojrzałe cytrusy, jabłko, gruszka. Tekstura maślana - kremowa z przyprawami

i pieczonym jabłkiem. Kwasowość i mineralność idealnie zbalansowana.

Chablis Lavantureux 1 6 0 PLN / 75 c l

Francja- A.O.C Chablis

Wytrawne

Szczep: Chardonnay

Typowe dla Chablis aromaty cytrusów i jabłek. Mineralność w umiejętny sposób przeplata się z przyjemną kwasowością.

Château Carbonnieux Grand Cru Classé de Graves, Bordeaux 4 8 0 PLN / 75 c l

AOC Pessac-Léognan Bordeaux, Francja

Szczep: Sauvignon, Sémillon

Pod jego jasnożółtym kolorem dostrzegamy aromaty cytrynowe połączone z delikatną mineralnością.

Smak wyrazisty kończy doskonały finisz.

Wina czerwone

Primitivo Puglia – Palmento	1 3 0 PLN / 75 cł
IGP Puglia, Włochy	2 6 PLN / 15 cł
Szczep: Primitivo	
<i>Czerwone i czarne owoce na nosie. Nuty palonych ziaren kawy.</i>	
Pinot Noir Domaine Amarine	1 4 0 PLN / 75 cł
AOC Burgundy, Francja	2 8 PLN / 15 cł
Szczep: Pinot Noir	
<i>Wino urzekające aromatami czerwonych owoców, malin, truskawek z nutą przypraw.</i>	
<i>W ustach rzeźkie, owocowe, świeże z delikatnie pieprznym finiszem.</i>	
Merlot Cheval Noir Bordeaux	1 6 0 PLN / 75 cł
AOC Bordeaux, Francja	3 2 PLN / 15 cł
Szczep: Merlot	
<i>Merlot pochodzący z wiekowej winorośli tworzy mięsiste i strukturalne wino.</i>	
<i>Aromaty czerwonych owoców w połączeniu z nutą przypraw i niuansami dębiny budują bogate doznania smakowe.</i>	
In Situ Reserva Carmenere	1 4 0 PLN / 75 cł
DO Valle De Aconcagua, Chile	2 8 PLN / 15 cł
Wytrawne	
Szczep winogron: 95% Carmenere, 5% Cabernet Sauvignon	
<i>Wino w kolorze intensywnej czerwieni. W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych owoców, przypraw oraz nuty dymne.</i>	
<i>Na podniebieniu delikatne, choć dojrzałe taniny.</i>	
Rioja Crianza Gardenos	1 3 0 PLN / 75 cł
DOC Rioja Crianza, Hiszpania	2 6 PLN / 15 cł
Wytrawne	
Szczep: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	
<i>Aromaty wanilii oraz pieprzu komponują się z dojrzałymi czereśniami oraz nutami balsamicznymi.</i>	
<i>Delikatna słodycz czerwonych owoców balansuje kwasowość wina, które dojrzewa 12 miesięcy w dębowych beczkach.</i>	
Primitivo Di Manduria Sammarco	1 5 0 PLN / 75 cł
DOP Primitivo Di Manduria, Włochy	3 0 PLN / 15 cł
Wytrawne	
Szczep: Primitivo	
<i>Rubinowa barwa z odcieniami fioleto. W nosie dojrzałe wiśnie, śliwki, nuty kakao oraz wanilii. Dojrzałe, słodkawe taniny.</i>	

Barolo Lodali 2 8 0 PLN / 75 cł

DOCG Barolo, Piedmont Włochy

Wytrawne

Szczep: Nebbiolo

W zapachu, obok aromatów owocowych, wyczuwalne nuty suszonych kwiatów i tytoniu. W smaku eleganckie, pełne i trwałe.

Wino dojrzewa przez 24 miesiące w dębowych beczkach, a następnie przez 12 miesięcy w butelkach.

Amarone Classico Lorenzo Begali 3 8 0 PLN / 75 cł

DOCG Amarone Della Valpolicella Classico, Włochy

Wytrawne

Szczep: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% lokalnych szczepów

Wyjątkowe wino o barwie granatu i czerwieni. W aromacie intensywne z nutami korzennymi.

W ustach solidne i krzepkie, ale miękkie. Wino produkowane z podsuszanych winogron.

Malbec Old Vine by Familia Belasco 2 1 0 PLN / 75 cł

Alto Agrelo (Lujan de Cuyo) Mendoza, Argentyna

Szczep: Malbec

100 letnie krzewy tworzą wino o głębokiej czerwonej barwie, na nosie bardzo intensywne,

z aromatami wiśni i jeżyn i nutami dymnymi. W ustach żywe, pełne z długim soczystym finiszem.

Zinfandel Edmeades 2 6 0 PLN / 75 cł

AVA Mendocino - California, USA

Szczep: Zinfandel

Czerwone wino wytrawne, bardzo wysokiej jakości o przyjemnym bukietcie z aromatami konfitury z jeżyn,

kompotu wiśniowego, ciemnej czekolady, czerwonej lukrecji oraz wyraźną nutą opalanego drewna cedrowego.

W ustach pełne, eleganckie z długim soczystym finiszem. Taniny miękkie i jedwabiste.

Les Cadrans de Saint-Émilion Grand Cru 3 4 0 PLN / 75 cł

AOC Saint-Émilion Grand Cru, Francja

Szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Świetne dojrzałe Bordeaux. Piękny głęboki, czerwony kolor przeplatany niezwykłym bukietem czerwonych owoców i aromatów

wanilii. Wyczuwalne aromaty dębowe i aktywne taniny pokazują idealny charakter i specyfikę regionu Bordeaux – St.Emilion.

Wina deserowe

Labelle – La Demoiselle 1 2 0 PLN / 75 cł

IGP Gascogne, Francja

Półśłodkie

Szczep: Gros Manseng

Śładkie, owocowe i świeże w tym samym momencie. Wyjątkowa elegancja w idealnej równowadze pomiędzy miękkością i świeżością.



Magia Lubczyku
RESTAURACJA

Wina czerwone

Opus One, Napa Valley, Oakville, California, USA 2 8 0 0 PLN / 75 cł

AVA Oakville, USA

Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Lucien Sionneau, Winemaker słynnego Château Mouton Rothschild i syn Roberta Mondaviego – Timothy, wspólnie stworzyli i wprowadzili na rynek nowe wino. Był to rok 1979. Dwa lata później skrzynka wina z winiarni Roberta Mondaviego osiągnęła na aukcji rekordową cenę 24.000 dolarów. Była to najwyższa cena, jaką kiedykolwiek zapłacono za wino z Kalifornii. W 1982 Robert Mondavi i Baron Philippe de Rothschild zaczęli projekt etykiety. Partnerzy zgodzili się wybrać nazwę łacińskiego pochodzenia dla spółki typu joint venture, by łatwo ją rozpoznać w obydwu językach, angielskim i francuskim. Baron Philippe ogłosił i nadał nazwę „Opus”, mając na myśli muzyczne wyrażenie, oznaczające pierwsze arcydzieło kompozytora. Dwa dni później zaproponował dodatkowe słowo i powstał „Opus One”. Roczniki 1979 i 1980 zostały ujawnione jednocześnie w 1984 roku, jako pierwsze wprowadzone na rynek. „Opus One” został wtedy uznany pierwszym, najlepszym winem Ameryki, ustalając ceny za butelkę w wysokości 50 i więcej dolarów. Dziś ceny „Opus One” dochodzą do kilkuset dolarów za butelkę, a wino jest uznawane nieprzerwanie za jedno z najlepszych. Głęboki kolor granatu, aromaty jeżyn, śliwek, orzecha laskowego, oliwy z oliwek, kakao i suszonych wiśni. Wyczuwalne niuanse gorzkiej czekolady, czarnej lukrecji i ziół. Wino historia.

Château Palmer 3eme Cru Classé Margaux, Bordeaux 2 4 0 0 PLN / 75 cł

AOC Margaux, Francja

Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Styl Château

Palmer jest głęboko osadzony w historii i oddaje charakter swojego terroir. Jest to styl ponad modą i trendami. Aby doświadczyć jego ponadczasowości, nie ma lepszego sposobu, niż próbować. Znowu i znowu. Finezja i elegancja, typowa dla wielkich win z Margaux, są stałymi znakami towarowymi Château Palmer. Wina charakteryzują się miękkością i jedwabistą delikatnością. Doskonałe połączenie odmiany Merlot z Cabernet Sauvignon i odrobiną Petit Verdot, tworzy niezwykle bukiet złożony z owoców, kwiatów i przypraw, owinięty mięsistą i hojną strukturą. Subtelna równowaga między aromatycznym bogactwem i potężnymi, ale zawsze ograniczonymi tanninami sprawia, że Palmer to wino o nieporównywalnym uroku, nawet gdy jest bardzo młode. Jego charakter pozostawia w pamięci pozytywne wrażenia i emocje. Długie starzenie w beczce, nadaje wyraz bogactwa gleby i ujawnia wspaniały charakter. Starzenie przebiega bardzo powoli, kolejno przez wiele lat, do nawet kilku dekad w butelce. Twoja cierpliwość zostanie hojnie wynagrodzona, kiedy spróbujesz smaku starego rocznika. Palmer emanuje bogatym i złożonym aromatycznym wykończeniem, czasem egzotycznym, ale zawsze niezapomnianym. Historia i klasa w butelce.

Barolo Boroli 5 4 0 PLN / 75 cł

DOCC Barolo, Włochy

Szczep: Nebbiolo

Wina są najwyższym wyrazem filozofii Rodziny Boroli, jakości bez kompromisów. Rodzina wierzy, że wspaniałe wino jest owocem doskonałej winnicy i wyjątkowego terroiru. Właśnie dlatego podążają za pasją do Barolo, najwyższej ekspresji win Langa. Zarówno w winnicach jak i winiarniach, na obu etapach produkcji, winiarze z Boroli czerpią dodatkową siłę z nieustannych eksperymentów z nowatorskim wkładem. Celem jest niemal obsesyjne osiągnięcie najwyższej jakości. Satisfakcja klientów, recenzje specjalistycznej prasy i najważniejszych przewodników na świecie potwierdzają, że podjęto właściwą ścieżkę, która pobudza do robienia wszystkiego, co najlepsze w winnicach i winiarniach. Boroli to jedna z najlepszych marek winiarskich na świecie. Wino zdobywa nieustannie nagrody i wyróżnienia, a swoim stylem urzeka wielu koneserów. Szczep Nebbiolo ma jasny rubinowy kolor z jasnopomarańczowymi refleksami. Dość intensywny i klasyczny aromat, z lekkim zapachem drewna i obecnością dzikich jagód. Piękny i harmonijny smak z zapachami lukrecji i słodkich tannin.



Maciej Żukowski – Szef kuchni

Ponad 10 lat stażu. Szukający doskonałości w kuchni regionalnej w odświeżeniu Fusion.

Sebastian Perun

Miłujący się w staropolskich przepisach, które przeplata elementami kuchni molekularnej, nadając im nową świeżość.

Dawid Owedyk

Pasjonat dążący do perfekcji przy każdym serwowanym daniu.

Aleksander Puzio

Uwielbiający kuchnię nowoczesną, przez co fine dining czy fusion nie jest mu obcy.