Magia Lubczyku
RESTAURACJA

SERDECZNIE WITAMY W RESTAURACJI MAGIA LUBCZYKU



To miejsce, w którym pasja do gotowania spotyka się z poszanowaniem natury i sztuką smaku.
W naszej kuchni stawiamy na świeże, sezonowe składniki, pochodzące głównie z lokalnych gospodarstw naszego regionu.

W menu znajdą Państwo dania, które łączą polską tradycję z nowoczesnym podejściem do gotowania – proste w formie, dopracowane w smaku i przygotowane z dbałością o każdy detal.

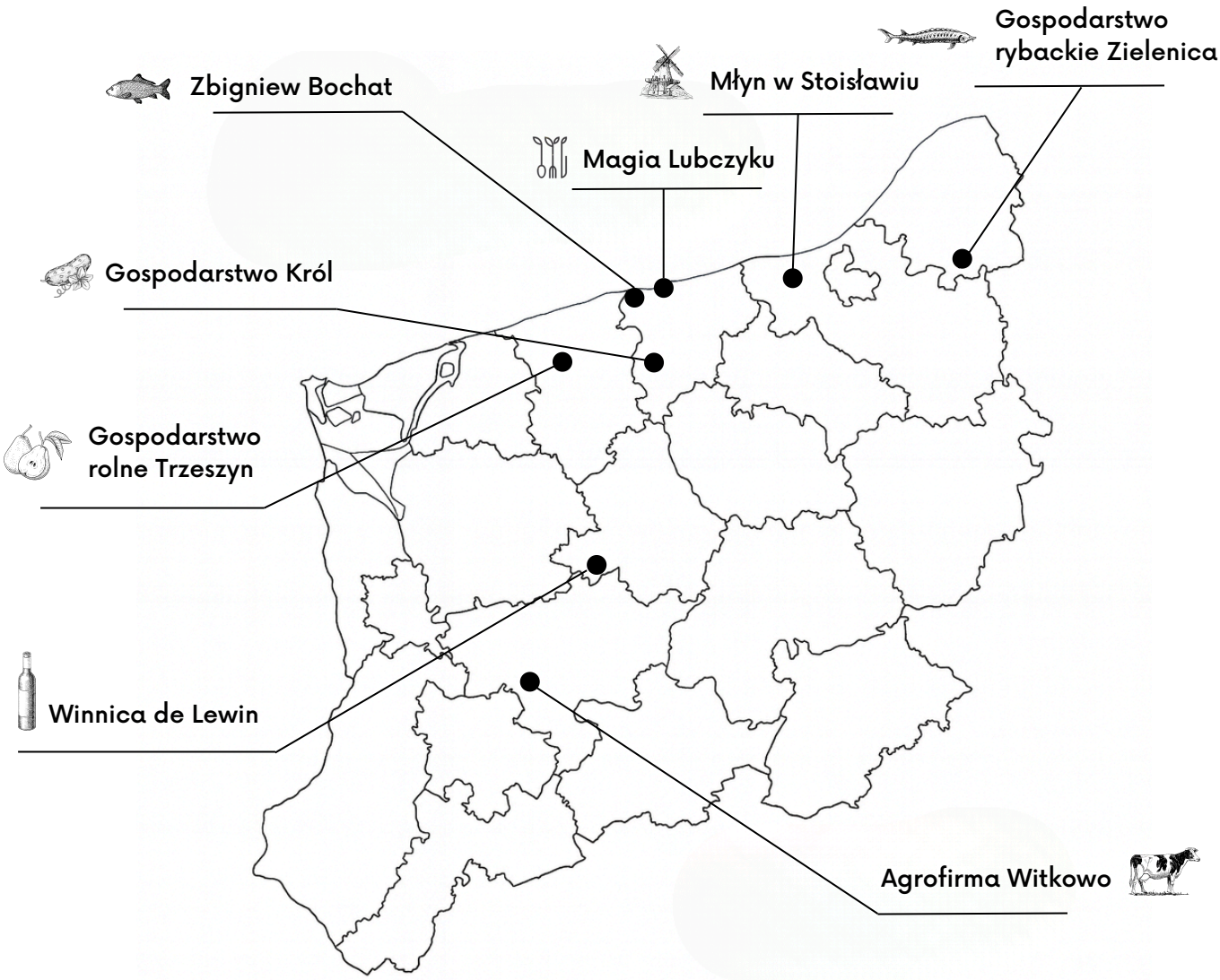
Z dumą należymy do grona najlepszych restauracji w Polsce. Magia Lubczyku została wyróżniona **Grand Award – 5 widelców** w przewodniku **Poland 100 Best Restaurants 2026.**
To dla nas zaszczyt i potwierdzenie, że codzienna praca, zaangażowanie i szacunek do produktu mają znaczenie.

Restauracja Magia Lubczyku jest także częścią sieci **Dziedzictwo Kulinarne Pomorze Zachodnie**, która promuje lokalne produkty i tradycje kulinarne naszego regionu.
Udział w tym przedsięwzięciu to dla nas zobowiązanie, by pielęgnować autentyczne smaki i przekazywać je kolejnym Gościom – z dumą i odpowiedzialnością.

Życzymy Państwu chwil pełnych smaku i przyjemności przy naszym stole.

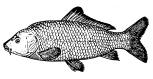
Zespół Magii Lubczyku

POZNAJ NASZYCH DOSTAWCÓW





Winnica de Lewin
Rodzinna winnica z Trzebawia, położona w otulinie Ińskiego Parku Krajobrazowego. Na 5 hektarach nasłonecznionych, morenowych wzgórz dojrzewa siedem odmian winorośli, m.in. solaris, chardonnay, pinot noir i regent. Winnica powstała z zamiłowania do natury i harmonii, łącząc rodzinny charakter z wiedzą enologiczną oraz szacunkiem dla wyjątkowego mikroklimatu Pomorza Zachodniego.



Zbigniew Bochat
zaprzyjaźniony właściciel dwóch kutrów, łowiący tradycyjną metodą – na sieci. Specjalnie dla nas selekcjonuje najlepsze okazy ryb złowionych w okolicznych wodach Bałtyku.



Młyn w Stoisławiu
oddalony od HAVET Hotel Resort & Spa ***** zaledwie 48 km. Powstał w 1958 roku, jest w stanie skupić od pomorskich rolników do 100 tys. ton ziaren rocznie. Jest jednym najnowocześniejszych młynów, a tym samym największym młynem w Polsce. Specjały, które nam dostarcza, to między innymi mąka pszenna, mąka żytnia, kasze oraz płatki owsiane.



Gospodarstwo Król
Pan Piotr Król wraz z małżonką Danutą i synami prowadzi ekologiczne gospodarstwo rolne w Kinowie, odległe 37 km od HAVET Hotel Resort & Spa *****. Państwo Król dostarczają nam wysokiej jakości przetwory, kiszone soki warzywne i ogórki w solance kołobrzeskiej.



Agrofirma Witkowo
prowadzi hodowlę i chów bydła w sześciu czystych rasach tj. Simentaler, Red Angus, Salers, Hereford, Limousine, Charolaise. Mają kontrolę na każdej płaszczyźnie, gdyż pasza którą dostaje bydło również pochodzi z upraw spółdzielni. Agrofirma została odznaczona wieloma nagrodami z branży hodowlanej. O ich produkty zabiegają pośrednicy z wielu krajów między innymi z Włoch, Niemiec czy Francji.



Gospodarstwo rybackie Zielenica
Anna i Łukasz Skowrońscy założyli je w roku 2001, bazując na wieloletniej rodzinnej tradycji chowu ryb. Ekologiczny kompleks hodowlany powstał na bazie krystalicznie czystej wody z lokalnych źródeł. Dzięki ich własnej przyhodowlanej przetwórni oraz prywatnemu transportowi, możemy cieszyć się świeżymi rybami, takimi jak: jesiotr, pstrąg tęczowy, pstrąg łososiowaty czy ikra lub wątroba z pstrąga.



Gospodarstwo rolne Trzeszyn
kontynuując rodzinną tradycję, pan Łukasz Szkuat wraz z rodzicami uprawia owoce i warzywa na ponad 12h pól sadów. Z racji niekomercyjnej produkcji, Pan Łukasz wraz z naszym szefem kuchni dobierają plony dostosowane idealnie do naszych potrzeb kulinarnych.



Serowarnia Mera Vallis
Serowarnia mera vallis zrodziła się z pasji do gotowania i naturalnego jedzenia. Grażyna Szłapka swoją drogę serowarską zaczynała w małych francuskich serowarniach, które wyznaczyły jej kierunek jakim podążać. Sery robione są z mleka pochodzącego od krów wypasanych na soczystych, bogatych w zioła nadnoteckich łąkach w związku z tym smak serów zmienia się wraz z porami roku.

DEDYKOWANE DLA DWÓCH OSÓB
MENU DEGUSTACYJNE 5 DANIOWE

210 PLN/OS.
(PARING WIN 90 PLN /OS.)



Kiszony łosoś
kapary | piklowana dynia | kefir | koperek | rzodkiewka |
kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy

Pierogi z polskiej dziczyzny
emulsja na bazie pieczonej cebuli | wędzona kwaśna
śmietana | pieczone drożdże | kasza gryczana | podgrzybek

Zupa rybna
warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | sandacz | zakwas
żytni | kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy |
śmietana wędzona

Filet z kaczki
puree z wędzonego selera | demi-glace | marchew | brukiew

Ptyś
krem pistacjowy | owoce sezonowe | konfitura z truskawek

Do rachunku doliczamy serwis 10%

DEDYKOWANE DLA DWÓCH OSÓB
LUB CAŁEGO STOLIKA
MENU DEGUSTACYJNE 7 DANIOWE

280 PLN/OS.
(PARING WIN 135 PLN /OS.)

Kiszony łosoś
kapary | piklowana dynia | kefir | koperek | rzodkiewka | kawior
z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy

Tuńczyk wędzony na zimno
polędwica z tuńczyka | kimchi ogórkowe | sezam |
ponzu | imbir | chips chlebowy

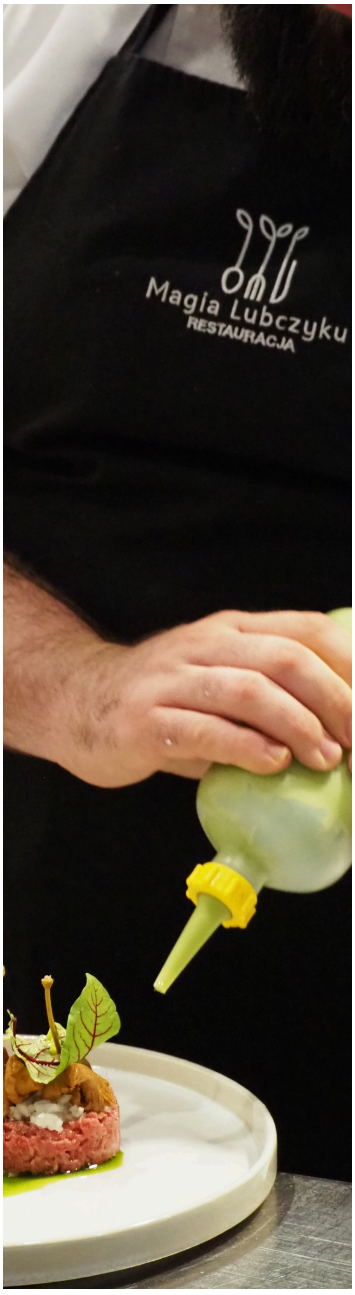
Pierogi z polskiej dziczyzny
emulsja na bazie pieczonej cebuli | wędzona kwaśna
śmietana | pieczone drożdże | kasza gryczana | podgrzybek

Zupa rybna
warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | terrina rybna | zakwas
żytni | kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy | śmietana
wędzona

Sandacz
puree z dyni | emulsja rakowa | dziki brokuł | dynia piklowana |
marchew

Filet z kaczki
puree z wędzonego selera | demi-glace | marchew | brukiew

Ptyś
krem pistacjowy | owoce sezonowe | konfitura z truskawek



Do rachunku doliczamy serwis 10%

PRZEKĄSKI

Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych (400G) 109PLN

Dodatki: ziemniaki z ogniska | grzanki | gruszka | polskie wędliny | regionalne pikle | winogrona

*dedykowane dla 2 osób

Deska polskich serów rzemieślniczych (300G) 109PLN

konfitura | sery kozie | sery krowie

*dedykowane dla 2 osób

Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy (300G) 109PLN

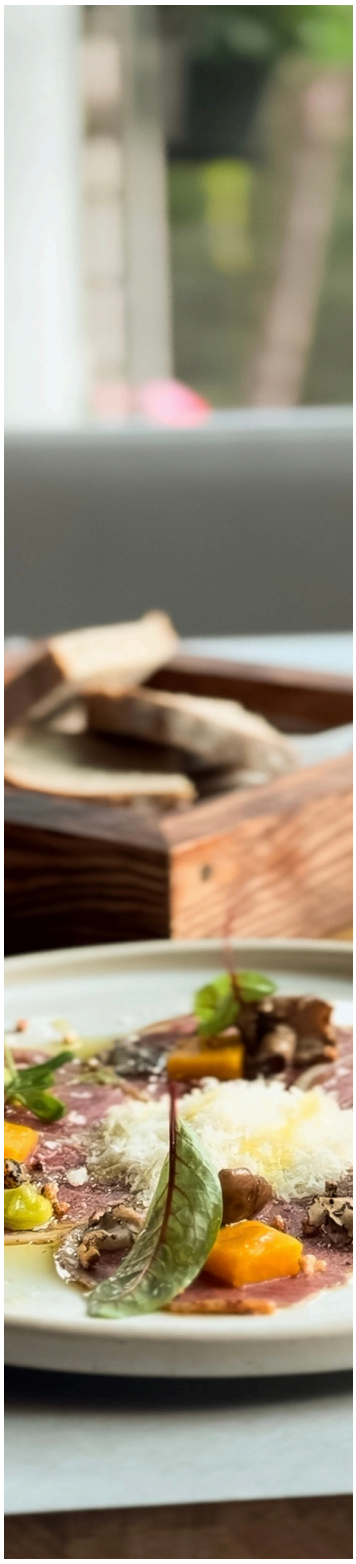
jesiotr wędzony na ciepło | pstrąg wędzony na zimno | wędzony kawior z pstrąga | pieczywo | masło

*dedykowane dla 2 osób

Deska polskich mięs wędzonych, dojrzewających (300G) 109PLN

pastrami wołowe | salami wołowe | szynka | karkówka dojrzewająca | kurka marynowana | chrzan | musztarda | pieczywo | masło

*dedykowane dla 2 osób



Do rachunku doliczamy serwis 10%

PRZYSTAWKI

Chleb (100G) zapytaj o wersję bez glutenu — 10PLN
masło truflowe | masło wędzone

Kiszony łosoś (180G) zapytaj o wersję bez glutenu — 42PLN
kapary | piklowana dynia | kefir | koperek | kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy

Pierogi z polskiej dziczyzny (250G) — 52PLN
emulsja na bazie pieczonej cebuli | wędzona kwaśna śmietana | pieczone drożdże | kasza gryczana | podgrzybek

Tuńczyk wędzony na zimno (250G) — 68PLN
zapytaj o wersję bez glutenu
polędwica z tuńczyka | kimchi ogórkowe | sezam | ponzu | imbir | chips chlebowy

Tatar z polskiej wołowiny (200G) — 68PLN
polędwica wołowa | kurki marynowane | majonez lubczykowy | cebula | wędzona oliwa | kapar | chleb z własnej piekarni | selekcja masła



Do rachunku doliczamy serwis 10%

SAŁATKI

Sałatka z kozim serem (250G) 49PLN

zapytaj o wersję bez glutenu

burak | kozi ser | młode liście | emulsja miodowo-balsamiczna | dżem cebulowy

Sałatka z dojrzewającą kaczką (250G) 49PLN

zapytaj o wersję bez glutenu

rukola | młode liście | pomidor | emulsja kaparowa | ser kominiarz | palona gryka

ZUPY

Krem z pieczonej dyni (250ML) 36PLN

wege zapytaj o wersję bez glutenu

warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | mleko kokosowe | pestki dyni | olej z dyni

Zupa rybna (250ML) 36PLN

warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | sandacz | zakwas żytni | kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy | śmietana wędzona

Zupa ogórkowa (250ML) 36PLN

warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | kark wołowy | koper | śmietana



Do rachunku doliczamy serwis 10%

DANIA GŁÓWNE

Indyk 2.0 (300G) 56PLN
udko z indyka | gnocchi szpinakowe | emulsja z czosnku niedźwiedziego | brokuł | grana padano

Stek z kapusty (300G) 58PLN
zapytaj o wersję bez glutenu wege
pikle | pieczony jarmuż | seler wędzony | emulsja warzywna | olej truflowy

Kotlet schabowy (650g) 72PLN
ziemniaki z ogniska | wędzona śmietana | mizeria kompresowana | jajko sadzone | kefir

Sandacz (350G) zapytaj o wersję bez glutenu 78PLN
puree z dyni | emulsja rakowa | dziki brokuł | dynia piklowana | marchew

Filet z dorady (300G) 78PLN
ravioli z wędzonym twarogiem | omułki | emulsja maślana | sałatka z kopru włoskiego | koper

Filet z kaczki (350G) 79PLN
zapytaj o wersję bez glutenu
puree z wędzonego selera | demi-glace | marchew | brukiew

Mielony z polskiej wołowiny (350G) 79PLN
mostek wołowy | puree z ziemniaka | buraki zasmażane | demi-glace | ikra ze śledzia

Biodrówka jagnięca (300g) zapytaj o wersję bez glutenu 105PLN
ziemniaki z ogniska | cukinia | młoda marchew | chimichurri



Do rachunku doliczamy serwis 10%

STEKI

Steki czystej rasy mięsnej limousine z regionalnej hodowli w Stramnicy położonej 16 km od Dźwirzyna. Sezonowane na sucho minimum 28 dni w naszej dojrzewalni. Grillowane na węglu organicznym z dodatkiem zrębków olchowych.

Steki ważone przed usmażeniem.
Do każdego steka dodajemy sos demi glace.



Stek z antrykotu	(cena za każde 100G - 71PLN)
Stek z rostbefu	(cena za każde 100G - 71PLN)
Tomahawk	580PLN

DODATKI

Ziemniaki z ogniska (120G)	22PLN
Frytki własnej roboty (150G)	26PLN
Puree ziemniaczane (120G)	22PLN
Selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi (120G)	22PLN

Do rachunku doliczamy serwis 10%

MENU DLA DZIECI

Rosół (200G) 24PLN
kaczka | ręcznie robiony makaron | warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat

Makaron własnej roboty w sosie Bolognese (150G) 38PLN
mięso wołowe z Witkowa | warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat | pomidory | cebula | czosnek | ser Grana Padano

Paluszki rybne (150G) 44PLN
sandacz | frytki | surówka z marchewki z jabłkiem

Pierś z kury bio (150G) zapytaj o wersję bez glutenu 44PLN
puree ziemniaczane | pierś z kurczaka bio | mizeria

Pierogi z Nutellą (150G) 38PLN
nutella | świeże owoce | mąka z młyna w Stoisławiu | słodka śmietana

Frytki ręcznie robione z ziemniaków agria (150G) 26PLN

DESERY

Fondue czekoladowe (280G) 109PLN
dodatki: owoce sezonowe | ciastka | pianki | czekolada mleczna belgijska

dedykowane dla 2 osób

Sernik z koziego sera od Piotra Jareckiego (120G) zapytaj o wersję bez glutenu 32PLN
biała czekolada | konfitura z poziomki | owoce sezonowe

Pieczona śliwka (120G) wege 32PLN
śliwki | lody z białego maku | słony karmel | kruszonka gryczana

Ptyś (120G) wege 32PLN
krem pistacjowy | owoce sezonowe | konfitura z truskawek



Do rachunku doliczamy serwis 10%

ALERGENY

	zboża zawierające gluten	skorupiaki i produkty pochodne	jajka i produkty pochodne	ryby i produkty pochodne	orzeszki ziemne i produkty pochodne	soja i produkty pochodne	mleko, produkty mleczne - laktoza	orzechy i produkty pochodne	seler i produkty pochodne	gorczyca i produkty pochodne	nasiona sezamu i produkty pochodne	dwutlenek siarki i siarczany	łubin i produkty pochodne	mięczaki i produkty pochodne
Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych	+				/	/	+	/	/	/		+		
Deska polskich serów rzemieślniczych	+				/	/	+	+	/	/				
Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy	+			+			+	/	/	/				
Deska polskich mięs wędzonych, dojrzewających	+				/		+	/	/	+	/			
Chleb	+				/		+	/		/	/			
Kiszony łosoś	+			+	/	+	+	/		+	/			
Sałatka z kozim serem					/	/	+	+	/	/				
Sałatka z dojrzewającą kaczką					/	/	+	/	/	/				
Pierogi z polskiej dziczyzny	+				/	+	+	/	+	/		/		
Tuńczyk wędzony na zimno				+		+		/	+	+	+	/		
Tatar z polskiej wołowiny	+		+			/		/	/	+				
Krem pieczonej dyni						/		/	+	/				
Zupa rybna	+	/	+	+		/	+	/	+	/				
Zupa ogórkowa	/					/	+		+	+				
Stek z kapusty	/				/	/	+	/	+	+				
Indyk 2.0	+		+		/	+	+		+	+				
Kotlet schabowy	+		+		/	/	+	/	/	/				
Sandacz		+	+	+	/	/	+	/	/	+				
Filet z dorady	+	+		+	/	/	+	/	+					
Filet z kaczki	/				/	/	+	/	+	/				
Mielony z polskiej wołowiny	+		+		/	/	+	/	+	/				
Biodrówka jagnięca	/				/	/	/	/	/					
Steki	+					/	+		+					
Ziemniaki z ogniska							/							
Frytki własnej roboty	/													
Puree ziemniaczane	/					/	+							
Selekcja sałat chrupiących						/		/	/	+				
Rosół	+		+		/	/		/	+					
Makaron Własnej roboty w sosie bolognese	+		+		/	/	+	/	+					
Paluszki rybne	+			+	/	/	/	/						
Filet z kurczaka bio	/				/	/	+	/						
Pierogi z Nutellą	+				/	/	+	+						
Fondue czekoladowe	+		/		/		+	/						
Sernik z koziego sera od Piotra Jareckiego	/				/		+							
Pieczona sliwka	+					/	+	/						
Ptyś	+		+				+	+						

(+) - zawiera

(/) - może zawierać

Magia Lubczyku
Restauracja à la carte

Regionalne winnice

WINNICE
POMORZA
ZACHODNIEGO

Winnica De Lewin - miejscowość Trzebawie

Winnica de Lewin powstała w 2021 z zamiłowania do natury i poszukiwania harmonii w życiu. Założyciele - Ryszard de Lewin Lewiński wraz z żoną Haliną - przyciągnięci urokami wsi Trzebawie, stworzyli miejsce, w którym łączą swoją wiedzę, pasję i wizje. Wybór lokalizacji nie był przypadkowy. Położona w otulinie Ińskiego Parku Krajobrazowego okolica charakteryzuje się malowniczymi widokami, dużą ilością zieleni i doskonałymi warunkami dla uprawy winorośli.

Solaris (12% alkoholu).....150 PLN / 75 cl
Wino białe półsłodkie, aromaty: brzoskwini, ananasa i słodkiej gruszki 32 PLN / 15 cl

Cuvee (12,5% alkoholu).....150 PLN / 75 cl
Wino białe półwytrawne, aromaty: tropikalnych owoców z cytrusowym finiszem 32 PLN / 15 cl

Chardonnay (13% alkoholu).....150 PLN / 75 cl
Wino białe wytrawne, aromaty: kwiatów polnych z akcentami wanilii i masła 32 PLN / 15 cl

Cuvee (12% alkoholu).....150 PLN / 75 cl
Wino czerwone półwytrawne, aromaty: jagód, wiśni i suszonej śliwki 32 PLN / 15 cl

Do rachunku doliczamy serwis 10%

Magia Lubczyku
Restauracja à la carte

Wina musujące

G.H. Mumm Brut Cordon Rouge ..... 350 PLN / 75 cl
Kraj: Francja
Szczep: Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 12,5%

Znakomity, klasyczny, wytrawny szampan o długim czasie starzenia, który wzbogaca Mumm Cordon Rouge w aromaty wanilii, pieczonego chleba i prażonych orzechów. Finisz odznacza się wyjątkową gładkością, a cała kompozycja - wyjątkową elegancją.

Perrier-Jouet Grand Brut ..... 500 PLN / 75 cl
Kraj: Francja
Szczep: Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 12,5%

Świeża, żywa owocowość oraz subtelna kompozycja smakowo - aromatyczna, która znakomicie łączy soczyste nuty cytrusowe z akcentami wanilii, masła, tostów i marynowanego imbiru.

Champagne Laurent Lequart Reserve Brut ..... 300 PLN / 75 cl
Kraj: Francja
Szczep: Meunier
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 12%

Dojrzewało w piwnicy przez 24 miesiące. Aromaty białych kwiatów, brzoskwini i razowego chleba z cytrusową nutą w smaku.

Villa Clara Cava Brut ..... 110 PLN / 75 cl
25 PLN / 15 cl
Kraj: Hiszpania, Region: Katalonia
Szczep: Macabeo / Parellada
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 11,5%

W zapachu dominują owocowe aromaty cytrusów, takich jak cytryna i grejpfrut, oraz zielonych jabłek, które nadają winu świeżości i soczystości. W tle można wyczuć delikatne nuty suszonych kwiatów, takich jak akacja i bławatek oraz prażonych migdałów, które dodają winu złożoności i bogactwa.

Do rachunku doliczamy serwis 10%

Magia Lubczyku
Restauracja à la carte

Wina musujące

Le Petit Chavin Sparkling Chardonnay 0%.....120 PLN / 75 cl
26 PLN / 15 cl
Kraj: Francja, Region: Langwendocja
Szczep: Chardonnay
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 0,0%

Aromaty owoców tropikalnych, brzoskwiń, liczi i białych kwiatów.
Na podniebieniu zaznaczona owocowość jest zrównoważona delikatną świeżością.

Wina białe

Herradura.....110 PLN / 75 cl
25 PLN / 15 cl
Kraj: Hiszpania, Region: Albacete
Szczep: Airén
Półsłodkie
Zawartość alkoholu: 12%

Słodkie aromaty moreli, ananasa z nutami miodu.

Petit Gris "Domaine Moncourt".....140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Francja, Region: Dolina Loary
Szczep: Grolleau Gris
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 10,5%

Wspaniałe lekkie wino o lekkiej barwie. W zapachu uwodzicielskie z nutami lekkich owoców sadowych oraz wiosennych kwiatów. Delikatna słodycz oraz świeżość.

Chardonnay "Valeria" Bodegas Iniesta.....140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Hiszpania, Region: Manchuela
Szczep: Chardonnay
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 13%

Mocno złożone Chardonnay, z nutami białych owoców oraz dojrzałych gruszek. Rewelacyjna struktura i balans między owocem, a dojrzewaniem w beczce z francuskiego dębu. Długie i oleiste.

Do rachunku doliczamy serwis 10%

Magia Lubczyku
Restauracja à la carte

Wina białe

Recaredo Celler Credo Miranius ..... 170 PLN / 75 cl
36 PLN / 15 cl
Kraj: Hiszpania, Region: Penedes
Szczep: Xarello
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 11%

Jest to wino wyjątkowe, które wyróżnia się aromatami cierpkiego grejpfruta, zielonej gruszki i wapiennej skały, a także kwiatowymi nutami. Na podniebieniu prezentuje się jako żywe, czyste i precyzyjne, z akcentem młodej brzoskwini oraz nieoczywistym, mineralnym finiszem.

Riesling Selbach Classik..... 140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Niemcy, Region: Mosela
Szczep: Riesling
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 12%

Riesling w bardzo klasycznym wydaniu, delikatnie wytrawny, z bardzo przyjemnymi aromatami owoców cytrusowych, zielonego jabłka z dobrze wyczuwalną mineralnością.

Sauvignon Blanc Nobody's Hero..... 170 PLN / 75 cl
36 PLN / 15 cl
Kraj: Nowa Zelandia, Region: Marlborough
Szczep: Sauvignon Blanc
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 12,5%

Intensywne aromaty grejpfruta, czarnego bzu i owoców tropikalnych.
W smaku żółte cytrusy, marakuja, mango i zielona papryka

Grüner Veltliner "Weinrieder"..... 140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Austria, Region: Weinviertel
Szczep: Grüner Veltliner
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 13,5%

Cytrusy z nutami białego pieprzu, mineralność i przyprawy.

Do rachunku doliczamy serwis 10%

Magia Lubczyku
Restauracja à la carte

Wina różowe

Rosé d'Anjou "Roche Noire" ..... 120 PLN / 75 cl
26 PLN / 15 cl
Kraj: Francja, Region: Dolina Loary
Szczep: Grolleau Gris
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 11%

Świeża słodycz truskawek, brzoskwiń i malin.

Wina czerwone

Herradura ..... 110 PLN / 75 cl
25 PLN / 15 cl
Kraj: Hiszpania Region: Albacete
Szczep: Tempranillo
Półsłodkie
Zawartość alkoholu: 12%

Słodkie czereśnie i czarne porzeczki z nutami przypraw.

Familia Deicas ..... 140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Urugwaj, Region: Juanucó
Szczep: Tannat
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 14%

W nosie urzeka bogactwem aromatów leśnych owoców, przeplatających się z nutami lukrecji, przypraw oraz delikatnym akcentem dębu.

Chianti Bottega "Acino di Oro" ..... 130 PLN / 75 cl
30 PLN / 15 cl
Kraj: Włochy, Region: Toskania
Szczep: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 12,5%

Dojrzałe wiśnie, jeżyny z nutami przypraw.

Cantine Settesoli ..... 140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Włochy, Region: Sycylia
Szczep: Nero d"Avola
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 13,5%

Akcenty jagód, świeżych wiśni i cynamonu.

Do rachunku doliczamy serwis 10%

Magia Lubczyku
Restauracja à la carte

Wina czerwone

Château Cheval Noir.....140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Francja, Region: Bordeaux
Szczep: Merlot
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 14%

Aromaty czerwonych owoców w połączeniu z nutą przypraw budują bogate doznania smakowe z długim posmakiem.

Bobal Bodegas Iniesta "Corazón Loco".....140 PLN / 75 cl
32 PLN / 15 cl
Kraj: Hiszpania, Region: Manchuela
Szczep: Bobal
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 14%

Aromaty balsamiczne, nuty tostowe z czerwonym owocami.

Bolzano St. Magdalener Classico.....130 PLN / 75 cl
30 PLN / 15 cl
Kraj: Włochy, Region: Alto Adige
Szczep: Schiava, Lagrein
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 13%

W aromacie wyczuwalne są intensywne nuty czerwonych owoców, takich jak wiśnie i maliny, a także subtelne akcenty fiołków i róż. Na podniebieniu wino jest pełne, gładkie i zrównoważone, z delikatnymi taninami i przyjemną, średnią strukturą. Finisz jest długi i elegancki, z nutami migdałów i marcepanu. Wino leżakuje w dębowej beczce przez co najmniej 4 miesiące.

In Situ Reserva Carmenere.....130 PLN / 75 cl
28 PLN / 15 cl
Kraj: Chile, Region: Aconcagua
Szczep: Carmenere
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 13%

W nosie ujawniają się aromaty owocowo-roslinne, wyróżniające się jeżynami, liśćmi czarnej porzeczki, kwiatami oraz nutami ziołowymi. W Tle wyczuwalne również nuty pieprzu, winilii, skóry i dymu.

Alto Moncayo.....400 PLN / 75 cl
Kraj: Hiszpania, Region: Aragon
Szczep: Garnacha
Wytrawne
Zawartość alkoholu: 16%

Produkowane ze starych krzewów, które mają między 40-70 lat. Wino dojrzewa 20 miesięcy w nowych dębowych beczkach. Bogaty aromat, z nutami balsamicznymi, konfiturą z wiśni i jeżyn, z nutą dymu i intensywnym smakiem.

Do rachunku doliczamy serwis 10%