

WINA BIAŁE NA KIELISZKI

Torrontes „Bodega Colomé” <i>Salta, Argentyna</i>	kieliszek 125 ml / butelka 19 zł / 110 zł
Sauvignon Blanc „Wairau Pacific” <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	21 zł / 120 zł
Riesling Feinherb „Doctor L” <i>Mozela, Niemcy</i>	23 zł / 115 zł
Albarinho „Genio y Figura” <i>Rias Baixas, Hiszpania</i>	23 zł / 130 zł
Chardonnay „Casa Silva” <i>Dolina Colchagua, Chile</i>	23 zł / 135 zł
Solaris „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Polska</i>	25 zł / 150 zł

WINA CZERWONE NA KIELISZKI

Primitivo Di Manduria „Pinatoro” <i>Pulia, Włochy</i>	kieliszek 125 ml / butelka 21 zł / 125 zł
Rondo Regent Rose „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Polska</i>	24 zł / 140 zł
Malbec „Catena Zapata” <i>Mendoza, Argentyna</i>	24 zł / 140 zł
Pinot Noir „Lawson’s Dry Hills” <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	25 zł / 140 zł
Cabernet „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Poland</i>	28 zł / 160 zł
Marques de Casa Concha ‘Concha y Toro’ <i>Central Valley, Chile</i> <i>Carmenere</i>	29 zł / 165 zł

WINA SŁODKIE I WZMACNIANE

Sauternes „La Fleur Renaissance” <i>Antoine Moueix, Bordeaux, Francja</i> <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	butelka 0,375l 95 zł
Ruby Porto „Graham`s Fine” <i>Dolina Douro, Portugalia</i> <i>Touriga Nacional, Tinta Barroca</i>	Kieliszek 80 ml / butelka 0,75l 14 zł / 120 zł
Tokaji „Szamorodni Oremus” <i>Oremus, Węgry</i> <i>Furmint</i>	butelka 0,5l 165 zł

4 P O R Y R O K U

RESTAURACJA

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY

Cava „Pares Baltra Brut” <i>Katalonia, Hiszpania</i> <i>Xarello, Parellada, Macabeo</i>	kieliszek 125 ml / butelka 21 zł / 110 zł
Prosecco Valdobbiadene „Santa Margherita” <i>Wenecja, Włochy</i>	29 zł / 165 zł
Prosecco Cartize „Mionetto MO” <i>Mionetto MO, Veneto, Włochy, Glera</i>	150 zł
Moët & Chandon Brut Imperial <i>Szampania, Francja</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	59 zł / 340 zł
Grand Brut Champagne „Perrier-Jouet” <i>Szampania, Francja</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	400 zł
Dom Perignon Moët & Chandon <i>Szampania, Francja</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	1200 zł

WINA BIAŁE

Torrontes „Bodega Colomé” <i>Salta, Argentyna</i>	butelka 110 zł
Sauvignon Blanc „Wairau Pacific” <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	120 zł
Riesling Feinherb „Doctor L” <i>Mozela, Niemcy</i>	115 zł
Albarinho „Genio y Figura” <i>Rias Baixas, Hiszpania</i>	130 zł
Chardonnay „Casa Silva” <i>Dolina Colchagua, Chile</i>	135 zł
Pinot Grigio „Santa Margaritha” DOC <i>Wenecja, Włochy</i>	140 zł
Grüner Veltliner „Kamptaler Terrassen” <i>Kamptal, Austria</i>	150 zł
Solaris „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Polska</i>	150 zł
Gewurztraminer „Hugel” <i>Alzacja, Francja</i>	160 zł
Sauvignon Blanc „Pere & Fills” <i>Dolina Loary, Pouilly Fume, Francja</i>	180 zł
Chardonnay „Isole e Olena Collezione Privata” <i>Toskania, Włochy</i>	285 zł

WINA CZERWONE

Montepulciano d'Abruzzo „Castellani Elitaio” <i>Abruzja, Włochy</i>	butelka 85 zł
Altos Ibericos Crianza „Torres” <i>DO Rioja Crianza, Hiszpania</i> <i>Tempranillo</i>	120 zł
Merlot „Chateau Clinet Ronan by Clinet” <i>Bordeaux, Francja</i>	125 zł
Primitivo Di Manduria „Pinatoro” <i>Puglia, Włochy</i>	125 zł
Rioja Reserva „Viña Bujanda” <i>Rioja, Hiszpania</i> <i>Tempranillo</i>	130 zł
Rondo Regent Rose „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Polska</i>	140 zł
Malbec „Catena Zapata” <i>Mendoza, Argentyna</i>	140 zł
Pinot Noir „Lawson’s Dry Hills” <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	140 zł
Chianti Classico DOCG “Peppoli” <i>Toskania, Włochy</i> <i>Sangiovese, Merlot, Syrah</i>	190 zł
Cabernet „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Polska</i>	160 zł
Portrait Shiraz „Peter Lehmann” <i>Dolina Barossy, Australia</i>	160 zł
Marques de Casa Concha ‘Concha y Toro’ <i>Central Valley, Chile</i> <i>Carmenere</i>	165 zł
Malbec “Finca El Origen” Gran Reserva <i>Dolina Uco, Mendoza, Argentyna</i>	170 zł
Pinot Noir „Joseph Faiveley” <i>AOC Burgundia, Francja</i>	180 zł
Zinfandel „Ghost Pines” <i>Kalifornia, USA</i>	190 zł
Rioja Gran Reserva “Baron de Ley” <i>Rioja, Hiszpania</i> <i>Tempranillo</i>	199 zł
„Chateau Franc Pipeau” <i>Grand Cru St-Emilion, Bordeaux, Francja</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	210 zł
Cabernet Sauvignon ‘Louis Martini’ <i>Napa Valley</i> <i>Kalifornia, USA</i>	230 zł
„Amarone Della Valpolicella DOCG” <i>Corte Giara „La Groletta”, Wenecja, Włochy</i> <i>Corvina, Rondinella</i>	270 zł

„Châteauneuf-du-Pape” <i>Dolina Rodanu, Francja</i> <i>Grenache, Cinsault, Mourvedre, Syrah</i>	270 zł
„Barolo DOCG” <i>Piemont, Włochy</i> <i>Nebbiolo</i>	299 zł

PIWNICZKA WIN

Chablis 1-er Cru Vailons „J. Moreau & Fils” <i>AOC Chablis 1-er Cru / Burgundia, Francja</i> <i>Chardonnay</i>	butelka 360 zł
<i>Słynne francuskie wino pochodzące z regionu Chablis, który jest stolicą chardonnay. W ustach aromaty jabłek i gruszek, ułożone i dobrze zbudowane. Chablis dojrzewa w dębowych beczkach, które nadają mu także aromaty przypraw i orzechów.</i>	
Malbec „Luigi Bosca Finca Los Nobles” <i>Mendoza, Argentyna</i>	395 zł
<i>Owocowo-pikantne, o mocnej strukturze i intensywnych taninach. Wino wyraziste, szlachetne i trwałe w posmaku, z nutami kawy i likieru cassis. Leżakuje 20 miesięcy w beczce.</i>	
Sangiovese „Isole e Olena, Cepparello” <i>Toskania, Włochy</i>	465 zł
<i>Świetliście rubinowe, o zapachu zdominowanym przez aromaty dojrzałych czerwonych owoców. W smaku pikantne, korzenne, bogate, eleganckie i doskonale skonstruowane.</i>	
Pinot Noir „Joseph Drouhin Closs des Mouches” Beaune 1-er Cru <i>Burgundia, Francja</i>	695 zł
<i>Imponująco połyskliwa, rubinowa barwa, subtelne nuty wiśni, kwiatów, przypraw korzennych, tostów i ziemi, łagodne taniny, wyważone i soczyste. Wino leżakuje 14-18 miesięcy w beczce.</i>	
Syrah Jaboulet Hermitage, La „Chapelle” <i>Dolina Rodanu, Francja</i>	895 zł
<i>Rozłożysty bukiet intensywnych aromatów wiśniówki, wędzonych śliwek, pieczonego mięsa, leśnego runa, pieprzu, czekolady i tytoniu wtopionych w słodkie taniny. Wino leżakuje w beczce.</i>	
„Chateau Pontet” Canet Pauillac Grand Cru Classe <i>Pauillac, Francja</i>	1000 zł
<i>Bardzo atrakcyjny, pełen kremowych owoców z czarnej porzeczki. Ekspresyjne ciemne owoce i słodka cytrusowa świeżość. Wino leżakuje 16-18 miesięcy w beczce.</i>	
„Vega Sicilia Unico” Gran Reserva <i>Ribera del Duero, Hiszpania</i>	2500 zł
<i>Unikatowe, charakterystyczne dla tradycyjnego winiarstwa. W rozłożystym wachlarzu aromatów znajdziemy wiele warstw i wrażeń. Z nutą przypraw, tytoniu, skóry.</i>	