

WINA BIAŁE NA KIELISZKI

	kieliszek 125 ml / butelka
Riesling Feinherb „Doctor L” <i>Mozela, Niemcy</i>	27 zł / 130 zł
Albarinho „Genio y Figura” <i>Rias Baixas, Hiszpania</i>	27 zł / 130 zł
Torrontes „Bodega Colomé” <i>Salta, Argentyna</i>	28 zł / 140 zł
Chardonnay „Talbot” <i>Monterey County AVA, Kalifornia, USA</i>	36 zł / 210 zł
Sauvignon Blanc „Matua” <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	32 zł / 160 zł
Solaris „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Polska</i>	35 zł / 175 zł
Riesling Scharzhofberger Feinherb <i>Mozela, Niemcy</i>	39 zł / 260 zł
Riesling „Schloss Vollrads GG” <i>Rheingau, Niemcy</i>	46 zł / 295 zł

WINA CZERWONE NA KIELISZKI

	kieliszek 125 ml / butelka
Primitivo Di Manduria „Epicuro” <i>Pulia, Włochy</i>	29 zł / 140 zł
Pinot Noir „Edna Valley” <i>San Luis Obispo + Monterey AVA, Kalifornia USA</i>	25 zł / 140 zł
Malbec „Bodega Colome” <i>Mendoza, Argentyna</i>	32 zł / 190 zł
Zinfandel „Three Fingers Jack” <i>Lodi AVA, Kalifornia, USA</i> <i>Carmener</i>	38 zł / 230 zł

WINA SŁODKIE I WZMACNIANE

Sauternes „La Fleur Renaissance” <i>Antoine Moueix, Bordeaux, Francja</i> <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	butelka 0,375l 110 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 / 190 zł
Tokaji „Szamorodni Oremus” <i>Oremus, Węgry</i> <i>Furmint</i>	butelka 0,5l 165 zł

kieliszek 125 ml / butelka

Cava „Bonaval” Brut nature <i>Katalonia, Hiszpania</i> <i>Xarello, Parellada, Macabeo</i>	23 zł / 110 zł
Prosecco Valdobbiadene „Santa Margherita” DOCG <i>Wenecja, Włochy</i>	38 zł / 190 zł
Prosecco Cartizze „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>	73 zł / 360 zł
Ruinart „Blanc de Blanc” Champagne <i>Szampania, Francja</i> <i>Chardonnay</i>	650 zł
Dom Perignon Vintage 2012 <i>Szampania, Francja</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	1600 zł

WINA BIAŁE

	butelka
Riesling Feinherb „Doctor L” <i>Mozela, Niemcy</i>	130 zł
Albarinho „Genio y Figura” <i>Rias Baixas, Hiszpania</i>	130 zł
Chardonnay „Talbot” <i>Monterey County AVA, Kalifornia, US</i>	210 zł
Torrontes „Bodega Colomé” <i>Salta, Argentyna</i>	140 zł
Sauvignon Blanc „Matua” <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	160 zł
Rioja Muga Blanco <i>Rioja, Hiszpania, Viura</i>	170 zł
Solaris „Winnica Turnau” <i>Baniewice, Polska</i>	175 zł
Resling Nik Weis <i>Mozela – Saar, Niemcy</i>	180 zł
Pinot Grigio „Santa Margaritha” DOC <i>Wenecja, Włochy</i>	185 zł
Gewurztraminer „Hugel” <i>Alzacja, Francja</i>	190 zł
Sauvignon Blanc „Pascal Jolivet” <i>Dolina Loary, AOC, Pouilly Fume, Francja</i>	PLN 290
Sauvignon Blanc „Pascal Jolivet” <i>Dolina Loary, Pouilly Fume, Francja</i>	290 zł
Riesling „Schloss Vollrads GG” <i>Rheingau, Niemcy</i>	295 zł
Chardonnay „Isole e Olena Collezione Privata” <i>Toskania, Włochy</i>	320 zł

WINA CZERWONE

Montepulciano d'Abruzzo „Castellani Elitaio” <i>Abruzja, Włochy</i>	butelka 85 zł
Primitivo Di Manduria „Epicuro” <i>Puglia, Włochy</i>	140 zł
Pinot Noir „Edna Valley” San Luis Obispo + Monterey AVA, Kalifornia USA	140 zł
Portrait Shiraz „Peter Lehmann” <i>Dolina Barossy, Australia</i>	160 zł
Rioja Reserva „Viña Bujanda” Rioja, Hiszpania Tempranillo	165 zł
Merlot „Chateau Clinet Ronan by Clinet” <i>Bordeaux, Francja</i>	170 zł
Tempranillo „Tierra Aranda” Crianza <i>Dolina Duero, Hiszpania</i>	180 zł
Tempranillo „Vendima Seccionada” Cosecha <i>Dolina Duero, Hiszpania</i>	180 zł
Cotes du Rhone „E. Guigal” Rhone, Francja Syrah, Grenache, Mourvedre	180 zł
Pinot Noir „Joseph Faiveley” AOC Burgundia, Francja	180 zł
Malbec „Bodega Colome” Mendoza, Argentyna	190 zł
Malbec „Finca El Origen” Gran Reserva <i>Dolina Uco, Mendoza, Argentyna</i>	190 zł
Chianti Classico DOCG „Peppoli” <i>Toskania, Włochy</i> Sangiovese, Merlot, Syrah	190 zł
Tempranillo „Cruz Sagra” Castillo de Penaradna, Hiszpania	220 zł
Rioja Gran Reserva „Baron de Ley” <i>Rioja, Hiszpania</i>	220 zł
Zinfandel „Three fingers Jack” <i>Lodi AVA, Kalifornia, USA</i>	230 zł
„Chateau Franc Pipeau” <i>Grand Cru St-Emilion, Bordeaux, Francja</i> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	280 zł
Cabernet Sauvignon 'Louis Martini' <i>Napa Valley, Kalifornia, USA</i>	310 zł
„Châteauneuf-du-Pape” Ogier (BIO) <i>Dolina Rodanu, Francja</i> Grenache, Cinsault, Mourvedre, Syrah	299 zł
„Amarone Della Valpolicella DOCG” <i>Sartori di Verona, Wenecja, Włochy</i> Corvina, Rondinella	299 zł
„Bersano Nirvasco” Barolo DOCG <i>Piemont, Włochy, Nebbiolo</i>	320 zł

PIWNICZKA WIN

Chablis 1-er Cru Vailons „J. Moreau & Fils” <i>AOC Chablis 1-er Cru / Burgundia, Francja</i> Chardonnay	butelka 390 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” Mendoza, Argentyna	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” Toskania, Włochy	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 Clos des Mouches” Beaune 1-er Cru Burgundia, Francja	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” Dolina Rodanu, Francja	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 Pauillac, Francja	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 Ribera del Duero, Hiszpania	2500 zł
<i>Unikatowe, charakterystyczne dla tradycyjnego winiarstwa. W rozłożystym wachlarzu aromatów znajdziemy wiele warstw i wrażeń. Z nutą przypraw, tytoniu, skóry.</i>	

(Powyższe wina są również dostępne w ofercie sprzedaży na kieliszki dzięki użyciu urządzenia „CORAVIN”. W sprawie szczegółów zapytaj obsługę.)