

## WINA BIAŁE NA KIELISZKI

<b>Torrontes „Bodega Colomé”</b> <i>Salta, Argentyna</i>	kieliszek 125 ml / butelka <b>23 zł / 110 zł</b>
<b>Sauvignon Blanc „Wairau Pacific”</b> <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	<b>25 zł / 120 zł</b>
<b>Riesling Feinherb „Doctor L”</b> <i>Mozela, Niemcy</i>	<b>24 zł / 115 zł</b>
<b>Albarinho „Genio y Figura”</b> <i>Rias Baixas, Hiszpania</i>	<b>27 zł / 130 zł</b>
<b>Chardonnay „Casa Silva”</b> <i>Dolina Colchagua, Chile</i>	<b>28 zł / 135 zł</b>
<b>Solaris „Winnica Turnau”</b> <i>Baniewice, Polska</i>	<b>31 zł / 150 zł</b>

## WINA CZERWONE NA KIELISZKI

<b>Primitivo Di Manduria „Pinatoro”</b> <i>Pulia, Włochy</i>	kieliszek 125 ml / butelka <b>26 zł / 125 zł</b>
<b>Rondo Regent Rose „Winnica Turnau”</b> <i>Baniewice, Polska</i>	<b>29 zł / 140 zł</b>
<b>Malbec „Catena Zapata”</b> <i>Mendoza, Argentyna</i>	<b>29zł / 140 zł</b>
<b>Pinot Noir „Lawson’s Dry Hills”</b> <i>Marlborough, Nowa Zelandia</i>	<b>29 zł / 140 zł</b>
<b>Cabernet „Winnica Turnau”</b> <i>Baniewice, Poland</i>	<b>33 zł / 160 zł</b>
<b>Marques de Casa Concha ‘Concha y Toro’</b> <i>Central Valley, Chile</i> <i>Carmenere</i>	<b>34 zł / 165 zł</b>

## WINA SŁODKIE I WZMACNIANE

<b>Sauternes „La Fleur Renaissance”</b> <i>Antoine Moueix, Bordeaux, Francja</i> <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	butelka 0,375l <b>95 zł</b>
<b>Ruby Porto „Graham`s Fine”</b> <i>Dolina Douro, Portugalia</i> <i>Touriga Nacional, Tinta Barroca</i>	Kieliszek 80 ml / butelka 0,75l <b>14 zł / 190 zł</b>
<b>Tokaji „Szamorodni Oremus”</b> <i>Oremus, Węgry</i> <i>Furmint</i>	butelka 0,5l <b>165 zł</b>

# 4 P O R Y R O K U

---

RESTAURACJA

## WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY

<b>Cava „Pares Baltra Brut”</b> <i>Katalonia, Hiszpania</i> <i>Xarello, Parellada, Macabeo</i>	kieliszek 125 ml / butelka <b>23 zł / 110 zł</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene „Santa Margherita”</b> <i>Wenecja, Włochy</i>	<b>34 zł / 165 zł</b>
<b>Prosecco Cartize „Mionetto MO”</b> <i>Mionetto MO, Veneto, Włochy, Glera</i>	<b>150 zł</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b> <i>Szampania, Francja</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	<b>69 zł / 340 zł</b>
<b>Grand Brut Champagne „Perrier-Jouet”</b> <i>Szampania, Francja</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	<b>400 zł</b>
<b>Dom Perignon Moët &amp; Chandon</b> <i>Szampania, Francja</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	<b>1200 zł</b>

## WINA BIAŁE

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

## WINA CZERWONE

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

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

## PIWNICZKA WIN

<b>Chablis 1-er Cru Vailons „J. Moreau &amp; Fils”</b> <i>AOC Chablis 1-er Cru / Burgundia, Francja</i> <i>Chardonnay</i>	butelka <b>360 zł</b>
<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>	
<b>Malbec „Luigi Bosca Finca Los Nobles”</b> <i>Mendoza, Argentyna</i>	<b>395 zł</b>
<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>	
<b>Sangiovese „Isole e Olena, Cepparello”</b> <i>Toskania, Włochy</i>	<b>465 zł</b>
<i>Świetliście rubinowe, o zapachu zdominowanym przez aromaty dojrzałych czerwonych owoców. W smaku pikantne, korzenne, bogate, eleganckie i doskonale skonstruowane.</i>	
<b>Pinot Noir „Joseph Drouhin Closs des Mouches” Beaune 1-er Cru</b> <i>Burgundia, Francja</i>	<b>695 zł</b>
<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>	
<b>Syrah Jaboulet Hermitage, La „Chapelle”</b> <i>Dolina Rodanu, Francja</i>	<b>895 zł</b>
<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>	
<b>„Chateau Pontet”</b> <b>Canet Pauillac Grand Cru Classe</b> <i>Pauillac, Francja</i>	<b>1000 zł</b>
<i>Bardzo atrakcyjny, pełen kremowych owoców z czarnej porzeczki. Ekspresyjne ciemne owoce i słodka cytrusowa świeżość. Wino leżakuje 16-18 miesięcy w beczce.</i>	
<b>„Vega Sicilia Unico” Gran Reserva</b> <i>Ribera del Duero, Hiszpania</i>	<b>2500 zł</b>
<i>Unikatowe, charakterystyczne dla tradycyjnego winiarstwa. W rozłożystym wachlarzu aromatów znajdziemy wiele warstw i wrażeń. Z nutą przypraw, tytoniu, skóry.</i>	