



Karta Menu

Restauracja Lazurowa

Szef kuchni Tomasz Leśniak wraz

z zespołem:

Bartoszem Kozłowskim

Olesią Pobihai, Adrianem Niedzielskim,

polecają:

jesiennie-zimową kartę menu

Przystawki/ Appetizers

Zupy/ Soups

Salatki/ Salads

Dania z ryb/ Fish dishes

Dania z mięs/ Meat dishes

Dania z makaronów/ Pasta dishes

Pierogi/ Dumplings

Desery/ Desserts

Dania dla Dzieci/ Children menu

Napoje/ Beverages

Alkohole/ Alcohols

Wina/ Wines

... Restauracja Lazurowa...

Przystawki/ Appetizers

- Winno korzenne gruszki zapiekane z serem halloumi i szynką dojrzewającą z orzechem nerkowca 24 PLN
Pears marinated in wine, baked with halloumi cheese and ripening ham with cashew nut
gruszka, wino, cynamon, anyż, cukier, ser halloumi, szynka dojrzewająca, nerkowce, oliwa, sól, pieprz
G,H,L*
- Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay
- Krewetki (6 szt.) w sosie bure blanc z czosnkiem, imbirem i chili 44 PLN
Shrimps in bure blanc sauce with garlic, ginger and chili
krewetki, wino białe, masło, chili, imbir, czosnek, cukier, sól, pieprz, pietruszka, grzanka pszenna
A,B,G,L*
- Proponowane wino / recommended wine: Villeria Jasmine
- Śledź siekany z jabłkiem, koprem, szalotką z dipem śmietanowym z gorczycą 19 PLN
Chopped herring with apple, dill, shallot and cream sauce with mustard
śledź, jabłko, koper, majeranek, szalotka, śmietana, musztarda francuska, sól, pieprz, grzanka pszenna
A,D,G,J*
- Proponowane wino / recommended wine: Val D'Oca Prosecco Brut
- Tatar wołowy z szalotką i marynowanymi kurkami 38 PLN
Beef tartare with shallot and marinated chanterelles
połowica wołowa, szalotka, kurki, żółtko, musztarda dijon, sól, pieprz, grzanka pszenna
A,C,G*
- Proponowane wino / recommended wine: Norton Reserva Malbec

Zupy/ Soup

- Zupa grzybowa z ziemniakami, boczkiem i cebulką 20 PLN
Mushroom soup with potatoes, bacon and onion
grzyby leśne, czosnek, sól, pieprz, masło, ziemniaki, boczek, cebula, śmietana
G*
- Orientalna zupa rybna z makaronem soba, dorszem i krewetkami 24 PLN
Oriental fish soup with soba noodles, cod and shrimps
marchew, seler, pietruszka, cebula, imbir, por, cytryna, koper, chilli, śmietana, sól, pieprz, dorsz, krewetki, makaron soba,
A,B,C,D,E,G,H,I,K,F*
- Rozgrzewający krem z dyni z pestkami i oliwą – pozycja wegetariańska 18 PLN
Pumpkin cream soup with seeds and oil – vege soup
dynia, oliwa, chili, czosnek, imbir, sól, pieprz, śmietana, pestki dyni, oliwa dyniowa
G*
- Krem z pieczonych buraków z kozim serem i oliwą pietruszkową 17 PLN
Roasted beatroot cream soup with goat cheese and parsley oil
kozi ser, buraki, cebula, oliwa, pietruszka, sól, pieprz, cukier, ocet balsamiczny, lubczyk
G,I*



Salatki/ Salads

Salatka z kurczakiem lub krewetkami (4 szt.), grzankami, boczkiem, grana padano i sosem jogurtowym 29/37 PLN

Salad with chicken or shrimps, toasts, bacon, grana padano and yoghurt sauce

sałata lodowa, kurczak, krewetki, pieczywo pszenne, boczek, grana padano, jajko, kapary, musztarda, sól, pieprz

A,B,C,G,J*

Proponowane wino / recommended wine: Feudo Arancio Grillo

Kompozycja sałat z falefelem z dyni, pomidorkami, nerkowcami, czerwoną cebulą i sosem musztardowym 26 PLN

Salad mix with pumpkin falafel, cherry tomatoes, cashew nuts, red onion and mustard sauce

dynia, cieciora, bułka tarta, kasza manna, jajko, pomidor, nerkowce, czerwiona cebula, crème fraiche, musztarda, sól, pieprz, miód, sałaty

A,C,H,J,L*

Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay

Salatka z grillowanym serem halloumi, marynowaną papryką, pomidorkami, prażonymi pestkami dyni i sosem winegret 29 PLN

Salad with grilled halloumi cheese, marinated pepper, cherry tomatoes, roasted pumpkin seeds and vinaigrette sauce

ser halloumi, papryka, ocet, sól, cukier, pieprz, chili, pomidorki cherry, pestki dyni, musztarda, miód, sałaty

G,L,H,J*

Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc

Dania z ryb/ Fish dishes

Okoń morski (labraks) pieczony w całości z ziemniakami gratin z batatów, sałatą z grana padano i sosem winegret 36 PLN

Baked whole sea bass with sweet gratin potatoes and salad with grana padano and vinaigrette sauce

okoń morski, masło, sól, pieprz, koper, śmietana, bataty, ser ementaler, grana padano, sałaty, miód, ocet biały winny, musztarda, czosnek

A,D,G,J,L*

Proponowane wino / recommended wine: Louis Roederer Brut Premier

Dorsz smażony z babką ziemniaczaną, sosem grzybowym, marynowaną szalotką i oliwą pietruszkową 34 PLN

Fried cod with potato cake, mushroom sauce, marinated shallot and parsley oil

dorsz, masło, śmietana, ziemniak, cebula, miód, sól, pieprz, jajko, szalotka, ocet, cukier, olej, pietruszka

C,D,G*

Proponowane wino / recommended wine: Anterra Pinot Grigio

Sandacz zapiekany z ziemniakami, marynowaną papryką, czerwoną cebulą i mozzarellą 39 PLN

Baked zander with potatoes, marinated pepper, red onion and mozzarella

sandacz, śmietana, cebula czerwona, mozzarella, papryka, sól, pieprz, cebula, ocet, cukier, chili, olej, ziemniaki

D,G,L*

Proponowane wino / recommended wine: Val D'Oca Prosecco Brut

Śledź w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem, cebulą i ziemniakami 28 PLN

Herring in cream with cucumber, apple, onion and potatoes

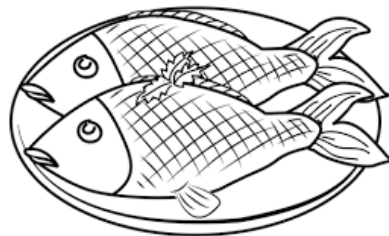
śledź marynowany, creme fraiche, masło, śmietana, sól, pieprz, koper, cebula, ogórek kiszony, jabłko, miód

A,D,G*

Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay

Wszystkie ryby na zamówienie można ugotować na parze

All fish can be steamed on request



... Restauracja Laxuro ...

Dania z mięs/Meat dishes

Pierś z kurczaka z frytkami z batatów, sałatą z grana padano, winegret i dipem jogurtowym 35 PLN

Chicken breast with sweet potato fries, salad with grana padano, vinaigrette and yoghurt sauce

kurczak, frytki z batatów, grana padano, ocet, miód, oliwa, sól, pieprz, jogurt, musztarda francuska, sałata G,J*

Proponowane wino / recommended wine: Villera Chenin Blanc

Policzki wołowe z sosem demi glass, ziemniakami gratin z batatów i marynowaną dynią 39 PLN

Beef cheeks with demi glass sauce, sweet potato gratin and marinated pumpkin

poliki wołowe, kości wołowe, marchew, czosnek, seler, pietruszka, zioła, cebula, śmietana, bataty, ser ementaler, dynia, ocet, cukier, cynamon, imbir, sól, pieprz, papryka

A,C,G,L*

Proponowane wino / recommended wine: Primitivo Doppio Passo

Udko z kaczki confit z babką ziemniaczaną, sosem grzybowym i winną gruszką 37 PLN

Confit duck leg with potato cake, mushroom sauce and pear marinated in wine

udko z kaczki, czarna soczewica, olej, masło, śmietana, cebula, wino białe, grzyby leśne, gruszka, cukier, cynamon, imbir, goździki, sól, pieprz

G,L*

Proponowane wino / recommended wine: Norton Reserva Malbec

Kotlet schabowy smażony na smalcu z gnecionymi ziemniakami z omastą i surówką 36 PLN

Fried in lard pork chop with potato puree and salad

schab, sól, pieprz, musztarda, smalec, bułka tarta, pank, śmietana, boczek, cebula, warzywa, olej, cukier, ocet A,C,G*

Proponowane wino / recommended wine: McWilliam's Markview Shiraz

Pierogi, dania z makaronów i bezmięsne

Dumplings, pasta and dish without meat

Makaron soba z warzywami, kolendrą, sosem sojowym, chili i prażonym sezamem 24 PLN

Soba noodles with vegetables, coriander, soy sauce, chili and roasted sesame

makaron soba, pietruszka, seler, marchew, por, chili, kolendra, soja, miód, sól, pieprz, sezam, jajko

A,C,F,K*

Proponowane wino / recommended wine: Rudolf Muller Riesling Kabinett

Kremowe pappardelle z kurczakiem lub krewetkami (6 szt.), szpinakiem i grana padano 32/49 PLN

Creamy pappardelle with chicken or shrimps, spinach and grana padano

kurczak/krewetki, jajko, mąka, cebula, białe wino, śmietana, szpinak, grana padano, gałka muszkatołowa, sól, pieprz, czosnek

A,B,C,G,L*

Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc

Babka ziemniaczana z sosem grzybowym, grana padano i oliwą pietruszkową 26 PLN

Potato cake with mushroom sauce, grana padano and parsley oil

śmietana, ziemniak, sól, czosnek, pieprz, jajko, białe wino, cebula, grana padano, grzyby leśne, oliwa, pietruszka G,L*

Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay

Pierogi (7 szt.) z wolno pieczoną wołowiną z creme fraiche i marynowaną dynią 28 PLN

Dumplings with slow roast beef with crème fraiche and marinated pumpkin

wołowina, mąka, jajko, olej, sól, pieprz, creme fraiche, dynia, cukier, ocet, chili, cynamon, goździki, anyż, oliwa, cebula, seler, pietruszka, marchew, czosnek

A,C,G,I,L*

Proponowane wino / recommended wine: Primitivo Doppio Passo

Desery/ Desserts

Fondant czekoladowy z lodami waniliowym i ziemią migdałową Chocolate fondant with vanilla ice cream and crushed almonds czekolada, mąka, jajko, mięta, śmietana, wanilia, migdały, cukier, masło, przyprawa korzenna A,C,G,H*	20 PLN
Lody z bitą śmietaną, orzechami, adwokatem i korzennym ciastkiem Ice cream with whipped cream, nuts, advocaat and spicy biscuit śmietana, cukier, orzechy, adwokat, wanilia, czekolada, jajko, mąka A,C,G,H*	19 PLN
Karmelizowane śliwki z aromatem cynamonu, z gałką lodów i prażonymi migdałami Caramelized plums with cinnamon aroma, scoop of ice cream and roasted almonds śliwki, cukier, masło, cynamon, wanilia, imbir, śmietana, migdały, mąka, miód, jajko A,C,G,H*	18 PLN
Tarta z gruszkami i cynamonem z sosem waniliowym Tart with pears and cinnamon with vanilla sauce gruszka, mąka, jajko, masło, cynamon, cukier, śmietana, wanilia A,C,G,H*	19 PLN



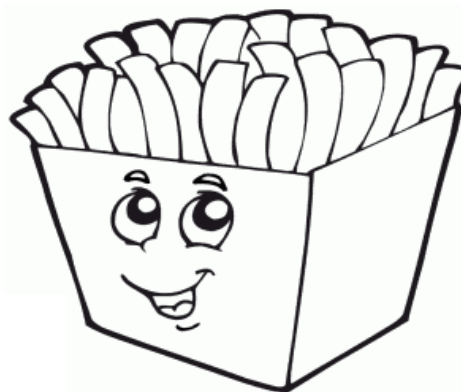
Dania dla Dzieci/ Children menu

Nugetsy z kurczaka z frytkami i sałatą z sosem winegret Chicken nuggets with chips and salad with vinaigrette sauce kurczak, sól, pieprz, mąka, jajko, bułka tarta, frytki, sałata, olej, musztarda, miód, ocet biały winny A,C,J,L*	24 PLN
Klopsiki z dorsza w sosie koperkowym z ziemniakami puree i bukietem jarzyn Cod meat balls in dill sauce with potato puree and vegetable mix dorsz, jajko, mąka, bułka tarta, ziemniaki, sól, pieprz, koper, zioła, cytryna, czosnek, bukiet jarzyn, śmietana A,C,D,G*	25 PLN
Naleśnik z twarogiem Pancake with cottage cheese mąka, jajko, mleko, twaróg, cukier, wanilia, bita śmietana A,C,G*	20 PLN
Naleśnik z Nutellą Pancake with Nuttella mąka, jajko, mleko, Nutella, bita śmietana A,C,G*	21 PLN
Zupa pomidorowa z makaronem Tomato soup with pasta marchew, kurczak, seler, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, pietruszka, por, jajko, mąka, pomidory, śmietana A,C,G,I*	17 PLN
Rosół drobiowy z makaronem Chicken soup with pasta kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, por, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, mąka, jajko A,C,G*	16 PLN
Frytki z batatów z dipem jogurtowym Sweet potato fries with yoghurt sauce ziemniak batat, creme fraiche, jogurt, musztarda francuska G,J*	16 PLN



Dodatki/ Additives

Ketchup	3 PLN
Ketchup	
Majonez	3 PLN
Mayo	
BBQ	3 PLN
Barbecue sauce	
Frytki	11 PLN
Chips	
Grzanki 2 szt.	5 PLN
Toasts (2 pieces)	
Bukiet warzyw – brokuł, marchew, kalafior 150 g	9 PLN
Vegetables mix – broccoli, carrot, cauliflower	
Ziemniaki puree 150 g	9 PLN
Potato puree	
Gałka lodów	4 PLN
Ice cream scoop	



Lista alergenów:

A - zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasen), żyto, jęczmień, owies lub ich hybrydowe, a także produkty pochodne z wyjątkiem:

A₁ - syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;

A₂ - maltodekstryny na bazie pszenicy;

A₃ - syropów glukozowych na bazie jęczmienia;

A₄ - zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

B - skorupki i produkty pochodne;

C - jajka i produkty pochodne;

D - ryby i produkty pochodne;

E - orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

F - soja i produkty pochodne;

G - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą);

H - orzechy tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*) orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*), (Wangenh) K. Koch orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*) a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

I - seler i produkty pochodne;

J - gorczyca;

K - nasiona sezamu i produkty pochodne;

L - dwutlenek siarki i siarczany w stężeniu powyżej 10 mg/kg;

Ł - łubin produkty pochodne;

M - mięczaki i produkty pochodne;

- oraz produkty pochodne, i ich obróbka jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktów, z którego powstały

Kawy/Coffee

Espresso	7 PLN
Americano	9 PLN
Kawa czarna / Black coffee	9 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	9 PLN
Cappuccino	10 PLN
Latte / Latte Macchiato	12 PLN
Latte Macchiato z syropami (pistacja, toffi, mięta, wanilia) / with syrup: pistachios, toffi, mint, vanilla	14 PLN
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Ice coffee with ice cream and whipped cream	17 PLN
Kawa po irlandzku / Irish coffee	22 PLN
Kawa zimowa z nutą cynamonu	19 PLN
Kawa z Baileysem / Coffee with Baileys	21 PLN
Kawa parzona / Brewed coffee	9 PLN

Herbaty/Tea

Herbata czarna Assam Special Broken / Black tea	9 PLN
Herbata czarna Darjeeling Royal Second Flush Leaf / Black tea	9 PLN
Herbata czarna English Select Pure Ceylon Leaf / Black tea	9 PLN
Herbata czarna Earl Grey Premium Leaf / Black tea	9 PLN
Herbata zielona Asia Superior / Green tea	9 PLN
Herbata owocowa Vita Orange / Fruit tea	9 PLN
Herbata owocowa Summer Berry / Fruit tea	9 PLN
Herbata ziołowa Kamillentee / Herb tea	9 PLN
Herbata ziołowa Peppermint / Herb tea	9 PLN
Herbata czarna z rumem (40 ml) i pomarańczą / Black tea with Rum and orange	21 PLN
Herbata bursztynowa z pomarańczą i likierami (Peachtree i Cointreau)	21 PLN
Amber tea with orange and liqueurs (Peachtree and Cointreau)	
Herbata rozgrzewająca z pomarańczą, imbirem i Jack Daniel's Firee	21 PLN
Warming tea with orange, ginger and Jack Daniel's Firee	
Herbata owocowa z pomarańczą, imbirem, cynamonem, goździkiem	18 PLN
Warming tea fruit with orange, ginger and clove	

Napoje zimne/Cold Beverages

Sok pomarańczowy 0,2l / Orange juice 0,2l	6 PLN
Sok porzeczkowy 0,2 l / Black currant juice 0,2 l	6 PLN
Sok pomidorowy 0,2 l / Tomato juice 0,2 l	6 PLN
Sok jabłkowy 0,2 l / Apple juice 0,2 l	6 PLN
Sok grejpfrutowy 0,2 l / Grape fruit juice 0,2 l	6 PLN
Pepsi 0,2 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN
7-Up 0,2 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN
Mirinda orange 0,2 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN
Tonik 0,2 l	6 PLN
Lipton / lemon, peach, green, 0,5 l	9 PLN
Woda mineralna gaz / nie gaz 0,3 l / 0,5 l / Mineral water – fizzy / still 0,3 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN
Schweppes Lemon 0,5 l	9 PLN
Sok ze świeżo wyciskanych cytrusów 0,2 l / Freshly squeezed juice from citrus	14 PLN

Piwa/Beer

Piwa beczkowe / Draft beer

Tyskie 0,3 l / Tyskie 0,5 l 5 PLN / 8 PLN

Piwo butelkowe / Bottled beer

Tyskie Gronie 0,5 l 8 PLN
Lech Premium 0,5 l 8 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l 12 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l 11 PLN
Lech Free 0,33 l 9 PLN
Warka 0,5 l 8 PLN
Pilsner Urquell 0,5 l 12 PLN
Piwo grzane 16 PLN
Sok do piwa 2 PLN

Piwa regionalne/Local beer

Amber Złote Lwy 0,5l 13 PLN
Amber Pszenicznik 0,5l 13 PLN
Amber Koźlak 0,5l 13 PLN
Amber Grand Imperial Porter 0,5l 13 PLN

Rum

Bacardi White / Black 50 ml 12 PLN
Malibu 50 ml 12 PLN

Wódki/Vodka

Pravda 40 ml / 0,7 ml 13 PLN / 160 PLN
Soplica smakowa 40 ml 9 PLN
Finlandia 40 ml / 0,5 l 11 PLN / 90 PLN
Finlandia Redberry 40 ml 10 PLN
Finlandia Mango 40 ml 10 PLN
Finlandia Blackcurrant 40 ml 10 PLN
Finlandia Cranberry 40 ml 10 PLN
Finlandia Coconut 40 ml 10 PLN
Finlandia Grapefruit 40 ml 10 PLN
Finlandia Lime 40 ml 10 PLN
Wyborowa 40 ml / 0,5 l 9 PLN / 70 PLN
Żołądkowa gorzka 40 ml 9 PLN
Żołądkowa gorzka z miętą 40 ml 9 PLN
Żubrówka grass 40 ml 9 PLN

Aperitif

Martini Bianco 100 ml 18 PLN
Martini Extra Dry 100 ml 18 PLN

Gin & Tequila

Seagram's 40 ml 12 PLN
El Jimador Blanco 40 ml 13 PLN
El Jimador Repasado 40 ml 13 PLN

Likiery/Liqueur

Kahlua 40 ml 11 PLN
Baileys 40 ml 12 PLN
Campari 40 ml 11 PLN
Passoa 40 ml 11 PLN
Sheridans 40 ml 12 PLN
Goldwasser 40 ml 11 PLN
Jagermeister 40 ml 14 PLN

Whisky

Ballantines 40 ml 13 PLN
Ballantines Brasil 40 ml 13 PLN
Grant's 40 ml 12 PLN
Jameson 40 ml 14 PLN
Jim Beam 40 ml 14 PLN
Jim Beam Red Stag 40 ml 14 PLN
Jack Daniel's 40 ml 17 PLN
Jack Daniel's Honey 40 ml 17 PLN
Jack Daniel's Firee 40 ml 17 PLN
Jack Daniel's Rye 40 ml 17 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml 28 PLN
Jack Daniel's Gentleman 40 ml 23 PLN
Johnnie Walker Blenders Batch 13 PLN
Johnnie Walker Red 40 ml 14 PLN
Johnnie Walker Black 40 ml 18 PLN
Glendronach 40 ml 12yo 31 PLN
Glendronach 40ml 18yo 60 PLN
Benriach-Singel malt 40ml 27 PLN
Benriach-Peadet 40 ml 30 PLN
Glenglassaugh Evolution 40 ml 31 PLN

Brandy

Metaxa ***** 40 ml 14 PLN
Metaxa ***** 40 ml 16 PLN
Stock 84 VSOP 40 ml 12 PLN

Drinki / Cocktails

CAMPARI ORANGE Campari, wódka, sok pomarańczowy	21 PLN
MOJITO White rum, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana	24 PLN
GIN-TONIC Gin, tonic	18 PLN
CUBA LIBRE Rum Bacardi, cola, limonka lub mała cytryna	23 PLN
BLUE LAGUNA Wódka, Blue Curacao, sok z cytryny, lemoniada	24 PLN
PASSOA ORANGE Passoa, sok pomarańczowy	20 PLN
SEX ON THE BEACH Likier kokosowy, brzoskwiniowy, wódka, sok pomarańczowy, żurawinowy lub z porzeczki	25 PLN
BLUE HAWAIIAN Rum Bacard, likier kokosowy, blue curacao, sok ananasowy	24 PLN
MALIBU COCKTAIL Malibu, mleko skondensowane lub sok ananasowy	24 PLN
WHITE RUSSIAN Wódka, Kahlua, śmietanka	20 PLN
BLOODY MARY Wódka sok pomidorowy, sos Worcestershire, Tabasco, sól, pieprz	19 PLN
APEROL SPRITZ Aperoll, prosecco	25 PLN
SZARLOTKA Żubrówka grass, nektar jabłkowy	19 PLN
LONG ISLAND Wódka, tequila, rum Bacardi, gin, triple sec, sok z cytryny, cola	30 PLN
COSMOPOLITAN Wódka, likier pomarańczowy, sok żurawinowy, sok z limonki	23 PLN
MARGERITA Tequila, triple sec, sok z cytryny	24 PLN
LYNCHBURG Jack Daniel's, triple sec, sok z cytryny, lemoniada	24 PLN

Drinki Autorskie Hotelu Szafir

SZAFIROWY White rum, likier brzoskwiniowy, likier Blue curacao, sok pomarańczowy, 7up	31 PLN
RUBINOWY Likier Casis, wódka, Campari, Martini Bianco, 7up, sok porzeczkowy	28 PLN
TURKUSOWY Wódka Lime, likier melonowy, sok jabłkowy	24 PLN
KRYSTAŁOWY Martini Bianco, whisky miodowe, mięta	24 PLN
LUCIANO Cointreau, limonka, lemoniada	19 PLN
LAZUROWY BROWAR Blue curacao, piwo, 7up, sok z cytryny	22 PLN



Szampany i Prosecco / Champagnes and Prosecco

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Champagne A.O.C. – Francja

Wytrawne | Dry

„Elegancki, soczysty szampan ze świetną nutą kwiatu jabłoni. W ustach przywołuje wspomnienie zielonego i żółtego jabłka, mandarynki i startego imbiru z dodatkiem krakersów z razowej mąki pszennej. Cudowna struktura, ze smacznym zakończeniem” – Wine Spectator.



75 cl
300 PLN

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT

Champagne A.O.C. – Francja

Wytrawne | Dry

Wyśmienity szampan będący owocem ponad stu rodzajów win pochodzących z trzech doskonałych szczepów winogron: Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. Jego złoto-żółty kolor z subtelnymi zielonkawymi refleksami idealnie komponuje się z aromatycznym bukietem zielonego jabłka, owoców cytrusowych smak przepełnia owocowa świeżość z nutami jabłka, gruszek i cytrusów.



75 cl
300 PLN

VAL D'OCA PROSECCO BRUT

Treviso D.O.C. – Włochy

Wytrawne | Dry

Świetne musujące wino z eleganckim kwiatowym bukietem i wyśmienitymi „bąbelkami”. Znakomita równowaga między kwasowością a łagodnością. Podawać schłodzone jako aperitif, do ryb czy owoców morza. Szczep: Glera.



75 cl
85 PLN

Wina białe / White wines

ANTERRA PINOT GRIGIO

Delle Venezie I.G.T. – Włochy

Delikatne owocowe wino z Wenecji o pięknej żółto-słomkowej barwie. Świetnie zachowana równowaga między kwasowością a słodyczą. Wytrawne o eleganckim, kwiatowym bukiecie. Szczep: Pinot Grigio.



75 cl
75 PLN

RUDOLF MÜLLER RIESLING KABINETT

Mosel Pradikatswein – Niemcy

Półsłodkie | Semi – sweet

Rudolf Müller Kabinett wyprodukowany jest z dojrzałych gron Riesling, rosnących w Dolinie Mozeli. Winogrona te pozostają dłużej na krzaku w porównaniu z innymi odmianami, zyskując nazwę „Kabinett”. Wino oddaje aromaty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwini oraz owoców cytrusowych. Szczep: Riesling.



75 cl
80 PLN

FEUDO ARANCIO GRILLO

Sicilia D.O.C

Wytrawne | Dry

Tropikalne aromaty z charakterystyczną nutą mango oraz owocu papaja w połączeniu z refleksami jaśminami i białych kwiatów. Wino wyważone, harmonijne, o delikatnej kwasowości. Szczep: Grillo.



75 cl
80 PLN

SILVERLAKE SAUVIGNON BLANC

Nowa Zelandia

Wytrawne | Dry

Wyróżniające się Sauvignon blanc wybuchające aromatem dojrzałej marakui, limonki z charakterystycznymi nutami egzotycznych ziół. W smaku soczyste, intensywne, z czystym zakończeniem. Szczep: Sauvignon Blanc.



75 cl 110 PLN

12 cl 20 PLN

CARMEN PREMIER RESERVA CHARDONNAY

Casablanca Valley – Chile

Wytrawne | Dry

Charakteryzuje się jasno złoto-żółtą barwą z intensywnymi aromatami gruszki, figi, kokosa i owoców tropikalnych. Część wina dojrzewa w dębowej beczce przez okres sześciu miesięcy, wprowadzając nuty wanilii. W smaku łagodne z lekkimi niuansami toffi i karmelu. Znakomita struktura, pozostająca w równowadze z kwasowością i długim zakończeniem. Szczep: 100% Chardonnay.



75 cl 110 PLN

VILLIERA CHENIN BLANC

Stellenbosch – RPA

Wytrawne | Dry

Rzeńskie wino o intensywnym smaku owoców i miodu, z wyczuwalną w nosie korzenną nutą, którą tworzą ananasy, gujawy i cytrusy. Wyczuwalna dębowa nuta. Dojrzały i cierpki smak ananasa, grejpfruta i gujawy. Na podniebieniu dobry balans i długo utrzymujący się bogaty smak, pełna struktura oraz długie zakończenie. Chenin Blanc jest najbardziej popularnym białym szczepem w RPA. Szczep: 100% Chenin Blanc.



75 cl 120 PLN

VILLIERA JASMINE

RPA

Wytrawne | Dry

Kwiatowe białe wino, z delikatnym aromatem przypraw. W nosie wyczuwalny intensywny, wyrazisty charakter. Na podniebieniu delikatnie słodkawy i owocowy posmak. Blend: 50% Muscat, 27% Riesling, 23% Gewurztraminer.



75 cl 120 PLN

12 cl 20 PLN

Wino różowe / Rose wine

FEUDO ARANCIO TINCHITE ROSE

Terre Siciliane I.G.T - Włochy

Delikatnie wytrawne | Delicately dry

Wino prezentuje ciepły kolor wiśni z refleksami rubinowo-fioletowymi. W zapachu ukazuje mnóstwo świeżych aromatów, takich jak geranium, malina, jeżyna, truskawka, czerwona porzeczka i granat. Szczep: Frappato.



75 cl

85 PLN

Wina czerwone / Red wines

NEBLINA CABERNET SAUVIGNON

Central Valley – Chile 750 ml

Wytrawne | Dry

Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty śliwki z nutami czekolady. Dobrze wyważone, z ułożonymi taninami i świetnym zakończeniem. 85% Cabernet Sauvignon z 15% dodatkiem innych odmian.



75 cl
70 PLN

CARMEN INSIGNE CARMENERE

Central Valley D.O. – Chile

Wytrawne | Dry

Wino charakteryzuje się głęboko rubinową barwą. Nos to przede wszystkim aromaty jeżyn, papryki, słodkich przypraw, dymu tytoniowego oraz czarnych oliwek. Dobrze połączone nuty czekolady, wanilii i pieprzu zwiększają złożoność. Taniny są delikatne, bogate i trwałe. Wino daje czyste, wyraźne i długie zakończenie. Kompozycja: 90% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon.



75 cl
80 PLN

MCWILLIAM'S MARKVIEW SHIRAZ

New South Wales – Australia

Wytrawne | Dry

Australijski Shiraz, który dojrzewał w amerykańskim i francuskich beczce. Dominujące aromaty malin, czarnej porzeczki i wiśni, uzupełniają nuty przypraw typu czarny pieprz. Lekko słodkie dębowe akcenty dodają złożoności oraz wprowadzają do znakomitego zakończenia.



75 cl
100 PLN

VILLIERA DOWN TO EARTH

Stellenbosch – RPA

Wytrawne | Dry

Down to Earth Red to wybuchowe połączenie przypraw i smaku ciemnych jagód z pieszczącą podniebienie taniną. Całość, zmieszana z dawką dobrze zintegrowanej nuty dębowej. Blend: 92% Touriga Nacional, 8% Shiraz.



75 cl
90 PLN

PRIMITIVO DOPPIO PASSO

Salento I.G.T. – Włochy

Wytrawne | Dry

Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością. Polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny. Szczep: 100% Primitivo.



75 cl 100 PLN
12 cl 20 PLN

VILLIERA PINOTAGE

Stellenbosch – RPA

Wytrawne | Dry

Czerwone wino, dojrzewające w beczce, z aromatem kawowo-czekoladowym, jak i nutą wanilii. W nosie wyczuwalna subtelna dębowa nuta, śliwki, wanilia. Wszystko to z lekkim dymnym odcieniem. Podniebienie miękkie, lecz o pełnej strukturze i idealnej długości. Szczep: Pinotage.



75 cl 110 PLN

BODEGA NORTON RESERVA MALBEC

Mendoza – Argentyna

Wytrawne | Dry

Wino Malbec Reserva Malbec produkowane jest ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron z winnic starszych niż 30 lat. Dojrzewa przez okres 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu oraz dodatkowo 10 miesięcy w butelkach przed wypuszczeniem na rynek. Szczep: Malbec.



75 cl
130 PLN

Wino słodkie / Dessert wine

POMEGRIGIO POMEGRANATE

75 cl 72 PLN

Vino de Espana – Hiszpania

Słodkie | Sweet

Unikalne połączenie hiszpańskiego wina gronowego wyprodukowanego z najlepszych gron szczepu Tempranillo z wysublimowanymi walorami owocu granatu. Doskonałe jako aperitif. Idealnie pasuje do ciast i deserów. Podawane schłodzone w długim kieliszku na kruszonym lodzie. Kompozycja: Tempranillo, owoc granatu. Polecane jako wino deserowe oraz do każdego rodzaju słodkiego dania.



12 cl 17 PLN

Wino domu / House wine

PÓŁWYTRAWNE BIAŁE SEMI-DRY WHITE

750 ml / 120 ml

60 PLN / 15 PLN

WYTRAWNE CZERWONE DRY RED

750 ml / 120ml

60 PLN / 15 PLN

PROSECCO DRY

120 ml

16 PLN

WINO GRZANE MULLED WINE

200 ml

15 PLN

