



*Karta*  
WIN I ALKOHOLI

# *Szampany / Wina musujące*

## **Bollinger Special Cuvee**

*A.C. Champagne*

Szampan pełen aromatów płatków róży, prażonych orzechów i cytrusów. Czysty i elegancki bukiet. Soczyste i muskularne wino, z długim posmakiem owoców południowych. Zawiera do 10% win typu reserve, z roczników, z których najstarszy dojrzał 10 lat. Special Cuvee leżakowało w butelkach przez co najmniej 3 lata.

75 cl – 380 zł

## **Carat Cava Semi-Seco**

*Castellblanch Metodo Tradicional*

To olśniewająca gwiazda piwnic Castellblanch znakomicie pasująca na przyjęcia, dająca rozkosz podniebieniu, uzyskana z połączenia trzech odmian winogron: macabeo, parellada i xarello.

75 cl – 80 zł

## **Gancia Orange Prosecco**

*Prosecco*

Gancia Prosecco – wino to nosi nazwę odmiany winogron prosecco, która uprawiana jest w okręgach Valdobbiadene i Conegliano w regionie Veneto. Prosecco ma jasno-słomkowy kolor, jabłkową nutę, jest bardzo aromatyczne, świeże i harmonijne. W smaku pełne i wytrawne, jest idealnym aperitifem, doskonale pasuje do szerokiej gamy potraw.

75 cl – 80 zł

# *Wina domowe*

## **Poeta**

*Vino da Tavola, Włochy*

Do codziennego picia.

kieliszek/karafka – 12/25 zł

# Wina białe

## **Rocca Ventosa Pinot Grigio**

*I.G.T. Puglia, Włochy*

Przyjemne, orzeźwiające i chrupkie wino z akcentem owoców południowych i wyrazistym akcentem limonki. Przyjemny, rześki finisz. Polecane jako aperitif do owoców morza, ryb, drobiu i lekkich dań.

kieliszek/butelka – 23/59 zł

## **Pagos Del Rey Blume Verdejo**

*D.O. Rueda, Hiszpania*

Olśniewająca cytrynowa barwa ze złotymi refleksami wspomagana jest bukietem złożonym z aromatów dojrzałych owoców, ziół i minerałów. Subtelne wino o niepowtarzalnym charakterze. Polecane do przystawek, owoców morza.

75 cl – 59 zł

## **Ochagavia Silvestre Chardonnay**

*D.O. Rapel Valley, Chile*

Wino pochodzi z najstarszej winnicy w Chile. Intensywna żółta barwa z łagodnymi, kremowo-owocowymi oraz waniliowymi aromatami. Przyjemne wino z odrobiną beczki. Polecane jako aperitif, do białych mięs.

kieliszek/butelka – 26/64 zł

## **Abadim Vinho Verde**

*D.O.C. Vinho Verde, Portugalia*

Intensywnie owocowy charakter z dominacją owoców cytrusowych oraz jabłek i brzoskwiń. Delikatnie mineralne. Zachowany idealny balans pomiędzy kwasowością a słodyczą. Podawać jako aperitif, do ryb i owoców morza.

75 cl – 64 zł

## **Vermentino Di Sardegna**

*D.O.C. Vernentino di Sardegna Sella E Mosca, Włochy*

Wino o słomkowo- żółtym kolorze z zielonymi refleksami. Przyjemne w zapachu, wytrawne wino o wyspiarskim charakterze. Rześkie i uniwersalne. Podawać jako aperitif, do ryb i owoców morza.

75 cl – 73 zł

## **Finca El Origen Reserva Viognier**

*Valle de Uco, Argentyna*

Dojrzałe, w pałecie delikatne wino. W aromacie wyczuwalne tropikalne owoce, nuty gruszki. Chrupkie z zaznaczoną kwasowością. Idealne jako aperitif do lekkich dań, ryb i owoców morza.

75 cl – 79 zł

## **Soave „Levarie”**

*D.O.C. Soave Classico, Włochy*

Klasyczne włoskie, białe wino, znane na całym świecie dzięki delikatnemu aromatowi i smakowi. Winifikowane w nowoczesnym stylu z tradycyjnych szczepów regionu Veneto garganega i trebbiano di soave. Soave jest idealnym aperitifem, pasuje także do ryb i lekkiej kuchni.

75 cl – 89 zł

### **Chateau Ste Michelle Riesling**

*AVA Columbia Valley, USA*

Wino o świeżym, orzeźwiającym, owocowym smaku, przyjemnej kwasowości i wytwornym zakończeniu. Wyczuwalny aromat brzoskwini i kwiatów, z czystym zakończeniem. Uniwersalne w komponowaniu z jedzeniem. Podawać do: świeżych owoców i delikatnych serów.

75 cl – 99 zł

### **Kim Crawford Sauvignon Blanc**

*Marlborough, Nowa Zelandia*

Nie od dziś uważa się Marlborough za nową stolicę regionów winiarskich specjalizujących się w uprawie Sauvignon Blanc. Wino o słomkowym kolorze, aromatach agrestu, fig z dotykem skoszzonej trawy.

Wino o intensywnej owocowej palecie, od kilku lat wysoko oceniane przez fachowców.

75 cl – 135 zł

### **Grecante Arnaldo Caprai**

*D.O.C. Grechetto Dei Colli Martani, Włochy*

Wino o słomkowo-żółtej barwie z zielonymi refleksami. Aromaty są kwiatowe, a przy tym mocno owocowe.

W smaku jest harmonijne, miękkie i przyjemnie owocowe. Podawać do owoców morza, cielęciny, drobiu.

75 cl – 139 zł

## *Wina czerwone*

### **Chianti Fontella**

*D.O.C.G. Chianti Włochy*

Chianti dojrzewało w beczkach ze słoweńskiego dębu. Doskonała relacja ceny do jakości.

Delikatne w odbiorze mimo młodego wieku. Świetne wino na wieczór ze znajomymi.

Idealne do pieczonych czerwonych mięs, grillowanych warzyw, potraw mięsnych z leśnymi grzybami.

kieliszek/butelka – 26/70 zł

### **Chateau Tour de Graveyres**

*A.C. Bordeaux Superieur, Francja*

Klasyczne bordoskie cuvee z podstawą caberneta. Wino o eleganckiej i subtelnej dębowej nucie.

Idealne do potraw mięsnych, pieczeni, wędlin, twardych serów.

75 cl – 70 zł

### **Reserva Cabernet Sauvignon**

*D.O. Valle de Colchagua, Chile*

Reserva Cabernet Sauvignon wytwarzana w dolinie Colchagua w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu. Mocny, rubinowy kolor z aromatami mięty, zielonej papryki oraz czekolady.

Eleganckie, dobrze zbudowane wino z intensywnym, długim finiszem.

kieliszek/butelka – 32/90 zł

### **Poggio Belvedere**

*I.G.T. Umbria Arnaldo Caprai, Włochy*

Czerwone wino z klasycznych dla Chianti odmian Sangiovese i Cilegiolo, o przyjemnie owocowych aromatach z korzennymi nutami. W ustach pełne i eleganckie.

75 cl – 95 zł

### **Passo Doble Doppia Fermentazione**

*Tupungato Argentina Masi*

Mieszanka malbec (62%), merlot (8%) i corvina (30%). Szczep corvina został poddany krótkiemu podsuszaniu, które dodało winu mocy i głębi przy umiarkowanej zawartości garbników. Bogaty bukiet z akcentami przypraw.

W smaku łagodne, z dobrą strukturą, z posmakami korzeni i czerwonych owoców.

75 cl – 98 zł

### **Morellino di Scansano**

*D.O.C. Morellino di Scansano, Włochy*

Intensywnie czerwone wino z delikatnymi, jaśniejszymi tonami.

Dominują zapachy czarnej porzeczki i przypraw.

Polecane do dziczyzny, wołowiny i pasztetów.

75 cl – 110 zł

### **Gnarly Head Old Vine Zinfandel**

*Lodi USA*

Wino cechują bogate i zdecydowane aromaty ciemnych malin, czarnych wiśni z nutami przypraw i czekolady co jest wynikiem starzenia wina we francuskim oraz amerykańskim dębie.

Winogrona pochodzą z najstarszych w Kalifornii krzewów, które tworzą wina o nasyconym i pełnym smaku.

Rekomendowane do grillowanych żeberek wieprzowych.

75 cl – 120 zł

### **Red Label Shiraz-Cabernet**

*South Australia Wolf Blass*

Wino o głębokim, czerwonym kolorze, o przyjemnych aromatach jagód i pieprzu oraz mięty.

Smak podkreśla soczystość i słodkość owoców. Miętka i pozostająca na długo końcówka.

75 cl – 120 zł

### **Ventisquero Grey Carmenere**

*D.O. Valle del Maipo, Chile*

Eleganckie wino z silną strukturą, niezwykle długim finiszem, aromatyczne i intensywnie korzenne.

Głęboki czerwono-rubinowy kolor oraz bukiet o nutach czarnej porzeczki, jagód z delikatnym waniliowym i karmelowym akcentem. Idealne do potraw mięsnych z sosami.

75 cl – 145 zł

### **Clarendelle**

*A.C. Bordeaux Dillon Family by Chateau Haut-Brion*

Czerwone wino o intensywnych owocowych aromatach. W smaku bogate, o stosunkowo wysokiej kwasowości, która zapewni głębię. Taniny łagodnieją po napowietrzeniu. Niezwykle aksamitne.

75 cl – 159 zł

## **Finca El Origen Gran Reserva Malbec**

*Valle de Uco, Argentyna*

Wino pochodzące z wyjątkowych winnic położonych na wysokości ponad 1200 m n.p.m. Jasna czerwień wina przechodząca w fiolet. Pełne aromatów owoców, nuty beczki i szczypty przypraw korzennych. Idealne do potraw z czerwonego mięsa, steków wołowych.

75 cl – 175 zł

## **Virtuoso Syrah**

*I.G.T. Sicilia Casa Girelli*

Trunek pachnący aromatami grillowanych mięs, dojrzałych owoców oraz nutami wilgotnej ziemi. W smaku średniej budowy z podkreślonymi okrągłymi taninami i wyraźnym finiszem.

75 cl – 179 zł

## **Poggio Antico Rosso di Montalcino**

*D.O.C. Rosso di Montalcino, Włochy*

Winogrona w tym winie pochodzą z odmiany sangiovese, które w Montalcino występują również pod nazwą Brunello. Do cech charakterystycznych tego szczepu należy niska wydajność oraz duża zawartość substancji ekstraktywnych w skórce, dzięki glebie, a w szczególności korzystnemu mikroklimatowi regionu. Tylko najlepsze winogrona wybierane są podczas trzyetapowego procesu przycinania w okresie wegetacji.

Aby zagwarantować najlepszą jakość produktu, plony są celowo utrzymywane na niskim poziomie. Bukiet rosso jest bogaty i intensywny z silnie wyczuwalną maliną. Doskonały na podniebieniu. Smak trwały z bardzo miękkimi i słodkimi garbnikami.

75 cl – 230 zł

## **Brancaia Chianti Classico**

*D.O.C.G. Chianti Classico*

To wino o mocnych taninach oraz delikatnym, mineralnym finiszu. Idealne do past, pieczonego i smażonego drobiu i ryby. Ma niezwykle ziemisty, śliwkowy charakter.

75 cl – 280 zł

## **Tignanello**

*I.G.T. Toscana Antinori*

Tignanello (Super Toskan) – uprawiane w winnicy Tignanello w posiadłości Santa Cristina w regionie Chianti Classico. Wino produkowane w 80% z sangiovese, 15% cabernet sauvignon i 5% cabernet franc. Starzone 14 miesięcy w 225 litrowych beczkach. Pozostaje przez rok w butelkach zanim pojawi się na rynku. Jedno z najlepszych i najbardziej poszukiwanych włoskich win.

75 cl – 390 zł

## **Poggio Antico Brunello di Montalcino Riserva'04**

*D.O.C.G. Brunello di Montalcino*

Głęboki, intensywny, rubinowo-czerwony kolor, charakterystyczny dla wyjątkowo dobrej winorośli.

Pełne zapachów lennych, palonych ziaren kawy. Obfite w dojrzałe i jedwabiste taniny.

Pełny i skoncentrowany, z dużą żywotnością, ale także elegancki i harmonijny, dzięki szczególnie słodkim garbnikom. Wino eleganckie z długo pozostającym finiszem.

75 cl – 490 zł

# *Piwa*

- Żywiec z beczki 0,5 l – 10 zł
- Żywiec z beczki 0,33 l – 8 zł
- Żywiec but. 0,5 l – 12 zł
- Żywiec but. 0,33 l – 10 zł
- Żywiec niskoalkoholowe 0,33 l – 7 zł
- Heineken but. 0,5 l – 15 zł
- Heineken but. 0,33 l – 12 zł
- Paulaner 0,5 l – 15 zł
- Desperados 0,4 l – 15 zł

# *Wódki*

40 ml

- Żołądkowa Gorzka de Luxe – 8 zł
- Żubrówka – 7 zł
- Finlandia – 9 zł
- Finlandia Lime – 9 zł
- Finlandia Cranberry – 9 zł
- Wyborowa – 7 zł
- Wyborowa Lime – 7 zł
- Wyborowa Citrus – 7 zł

# *Whisky*

40 ml

- Johnny Walker Red – 10 zł
- Johnny Walker Black – 18 zł
- Jameson – 16 zł
- Jack Daniels – 18 zł
- Ballantines Finest – 10 zł
- Chivas Regal 12YO – 18 zł

## *Cognac / Brandy*

40 ml

Hennessy V.S. – 29 zł

Stock V.S.O.P – 25 zł

## *Likiery*

40 ml

Kahlua – 12 zł

Malibu – 12 zł

Baileys – 12 zł

Campari – 12 zł

De Kuyper Triple Sec – 15 zł

De Kuyper Blue Curacao – 15 zł

Archers Peach Schnapps – 15 zł

Amaretto – 15 zł

Carolans Irish Cream – 15 zł

Edelkirsh – 8 zł

## *Gin / Rum*

40 ml

Seagram's Gin – 10 zł

Bacardi Rum – 12 zł

## *Inne alkohole*

Martini – 80 ml – 12 zł

Grappa – 40 ml – 15 zł

Tequila Sierra Silver – 40 ml – 15 zł

Jagermeister – 40 ml – 15 zł