



## KARTA WIN

### WINA DOMOWE

#### CANTINA DELLA VALLE BIANCO

500 ML – 45 ZŁ

1000 ML – 75 ZŁ

150 ML - 16 ZŁ

#### CANTINA DELLA VALLE ROSSO

500 ML – 45 ZŁ

1000 ML – 75 ZŁ

150 ML - 16 ZŁ

#### GRZANE WINO

25 CL – 28 ZŁ

### WINA MUSUJĄCE

15 CL - 16 ZŁ

#### TOSO PROSECO EXTRA – DRY

75 CL – 80 ZŁ

WINO MUSUJĄCE O BŁYSZCZĄCYM SŁOMKOWO – ŻÓŁTYM KOLORZE I DELIKATNYM, TRWAŁYM PERLAGE.  
AROMATYCZNY NOS MA NUTY JABŁKA, GRUSZKI I BIAŁEJ BRZOSKWINI. W USTACH WYRAZISTA STRUKTURA  
O WYJĄTKOWEJ ŚWIEŻOŚCI DZIĘKI CHARAKTERYSTYCZNEJ KWASOWOŚCI I SMAKU.



## WINA BIAŁE

### **JUNTOS MOSCATEL**

15 CL - 16 ZŁ

(HISZPANIA, KASTYLIA)

75 CL - 70 ZŁ

WINO O ZAPACHU MIODU Z KWIATEM POMARAŃCZY, SKÓRKI CYTRUSOWEJ I BIAŁYCH KWIATÓW.

W USTACH DOBRY BALANS MIĘDZY SŁODYCZĄ A KWASOWOŚCIĄ. POLECANE JAKO APERITIF DO SAŁATEK, PIZZY I MAKARONÓW.

### **AGRONIKA PINOT GRIGIO**

15 CL - 17 ZŁ

(WŁOCHY, VENNETO)

75 CL - 73 ZŁ

NAJPOPULARNIEJSZE BIAŁE WINO WENECKIE. ELEGANCKI KWIATOWO-OWOCOWY BUKIET Z DOMINUJĄCYMI NUTAMI ZIEŁONEGO JABŁKA I CYTRYNY. W USTACH RZEŚKIE, LEKKIE, IDEALNE NA CO DZIEŃ. SZCZEGÓLNICIE POLECANE DO WŁOSKICH DAŃ.

### **TOSO PIEMONTE CHARDONNAY DOC**

15 CL - 17 ZŁ

(WŁOCHY, PIEMONTE)

75 CL - 73 ZŁ

WINO BIAŁE, DELIKATNE, HARMONIJNE I LEKKO OWOCOWE. IDEALNE DO PRYZYTAWEK, ŚWIEŻEGO SERA, BIAŁYCH MIĘS I RYB. DOSKONAŁY JAKO APERITIF.

### **NAU MAI SAUVIGNON BLANC**

15CL - 18 ZŁ

(NOWA ZELANDIA, MARLBOROUGH)

75 CL - 80 ZŁ

WYTRAWNE BIAŁE WINO POCHODZĄCE Z MARLBOROUGH, NOWOZELANDZKIEJ OJCZYZNY ODMIANY SAUVIGNON BLANC. BARDZO INTENSYWNE AROMATY MARAKUJ, AGRESTU I LIŚCI CZARNEJ PORZECZKI. NA PODNIEBIENIU ŚWIEŻE, O ZRÓWNOWAŻONEJ KWASOWOŚCI I ELEGANCKIEJ MINERALNOŚCI. WSPANIAŁE DO SAŁATEK, RYB I OWOCÓW MORZA.



## WINA BIAŁE

### CAVALIERE BIANCO

15 CL – 20 ZŁ

(WŁOCHY, VENTO)

75 CL – 90 ZŁ

BUKIET JEST ŚWIEŻY I AROMATYCZNY, Z DELIKATNYMI NUTAMI KWIATOWYMI, CYTRUSOWYMI I NUTĄ ŻÓŁTYCH OWOCÓW. W USTACH MIĘKKIE, KRĄGŁE I PEŁNE, NA PODNIEBIENIU GŁADKIE, DOBRZE WYWAŻONE O DŁUGIM FINISZU. SUGESTIE KULINARNE: DOSKONAŁE DO DAŃ RYBNYCH, RÓWNIEŻ O PIKANTNYM SMAKU ORAZ DO MIĘKKICH I DOJRZEWAJĄCYCH SERÓW.

### GRAF JOHANN RIESLING QBA HALBTROCKEN

75 CL - 95 ZŁ

(NIEMCY, RHEINGAU)

KOMBINACJA ŁUPKOWEGO TERRIOR I CHŁODNEGO KLIMATU SPRAWIA, ŻE ODMIANA RIESLING Z RHEINGAU JEST ZDECYDOWANIE WYJĄTKOWA. W NOSIE PRZYJEMNE NUTY ZIEŁONEGO JABŁKA I BIAŁYCH BRZOSKWIŃ. W USTACH BARDZO ORZEŻWIAJĄCE Z DOBRĄ KWASOWOŚCIĄ I PRZYJEMNĄ MINERALNOŚCIĄ. IDEALNA KOMPOZYCJA DO RYB, SZCZEGÓLNIIE DO ŁOSOSIA I ZIEŁONYCH WARZYW.

### KLIPFEL DE MUSCAT

50 CL – 90 ZŁ

WINO WZMACNIANE, O ZIELONO-ŻÓLTEJ SZACIE, NOS COEUR DE MUSCAT EMANUJE DELIKATNYMI AROMATAMI ŚWIEŻYCH OWOCÓW (MANGO, LICZI). NA PODNIEBIENIU DAJE ZASKAKUJĄCE WRAŻENIE WGRYZANIA SIĘ W ŚWIEŻY OWOC. WINO JEST CUDOWNIE ZBALANSOWANE, ŻYWE, ŚWIEŻE I BOGATE, Z FINAŁEM W POSTACI ŚWIEŻEJ FIGI. PODAWAĆ W TEMPERATURZE 6-7°C Z FOIE GRAS LUB ZUPĄ TRUSKAWKOWĄ, ALE TAKŻE JAKO APERITIF.



## WINA CZERWONE

### **JUNTOS TEMPRANILLO**

15 CL – 16 ZŁ

(HISZPANIA, KASTYLIA)

75 CL – 70 ZŁ

W NOSIE AROMATY CZARNYCH OWOCÓW, ZE SŁODKĄ NUTĄ BALSAMICZNYCH. W USTACH PEŁNE O INTENSYWNYM SMAKU DOJRZAŁYCH OWOCÓW I SUBTELNA SŁODYCZĄ NA KOŃCU. POLECANE DO MAKARONÓW, PIZZY I CZERWONYCH MIĘS.

### **EVENTOROSSO**

15 CL – 20 ZŁ

(WŁOCHY, PUGLIA)

75 CL – 90 ZŁ

BOGATY BUKIET GŁÓWNIIE CZARNEJ WIŚNI, ŚLIWEK I MALIN Z DELIKATNYM AROMATEM FIOŁKA. SMAK LEKKO SŁODKAWY ZMIENIA SIĘ W ELEGANCKI AKSAMIT Z UKRYTYMI, SUSZONYMI OWOCAMI W TLE. JEST TO HARMONIJNE POŁĄCZENIE Z DOSKONAŁĄ STRUKTURA, W KTÓREJ PORYWCZY CHARAKTER PRIMITIVO I AGLIANICO JEST WYGŁADZONY PRZEZ NATURALNIE WDZIĘCZNĄ MALVASIA NERA.

### **ANTICO PRIMITIVO DI SALENTO**

15 CL – 20 ZŁ

(WŁOCHY, PUGLIA)

75 CL – 90 ZŁ

TO PÓŁWYTRAWNE, CZERWONE WINO STWORZONE W 100% Z WŁOSKIEJ ODMIANY PRIMITIVO. W USTACH PEŁNE, SOCZYSTE Z NUTĄ CZARNYCH OWOCÓW I LEKKO SŁODKIMI NUTAMI PRZYPRAW. POLECANE DO DAŃ KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ - PIZZA, GRILLOWANE MIĘSO I SEZONOWE SERY.

### **GRINDER PINOTAGE**

15 CL – 20 ZŁ

(RPA)

75 CL – 90 ZŁ

BARDZO CIEKAWA PROPOZYCJA DUMY POŁUDNIOWOAFRYKAŃSKICH WINNIC – PINOTAGE. ODWAŻNIE ZAAKCENTOWANĄ STYLISTYKĘ ETYKIETY ŁĄCZĄCĄ TRADYJCJĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ, KONSEKWENTNIE ODNAJDZIEMY W SAMYM WINIE. WZORCOWO UKAZANY OWOC PRZEKONUJE AKSAMITNIE WYSZLIFOWANYMI AKCENTAMI MALIN, TRUSKAWEK, ŚLIWEK I CZEKOLADY. SOCZYSTOŚĆ WYPEŁNIA USTA W ATRAKCYJNY, NIENACHALNY SPOSÓB. W FINALE POJAWIA SIĘ CIEKAWY MOTYW MORWY I LEKKO ZAZNACZONA KORZENNOŚĆ. POLUBI SIĘ Z GRILLOWANĄ PIECZENIĄ I STEKIEM.



### **BYRNE SHIRAZ**

15 CL – 19 ZŁ

(AUSTRALIA POŁUDNIOWA)

75 CL – 85 ZŁ

WINOGRONA PO OSIĄGNIĘCIU OPTIMALNEJ DOJRZAŁOŚCI ZBIERANE SĄ POD OSŁONĄ NOCY, ŻEBY NIE ULEGŁY PRZEGRZANIU

I NIE STRACIŁY OWOCOWEJ NUTY JAGÓD. IDEALNE DO CZERWONEGO MIĘSA.

### **CASALE BURGIO APPASSIMENTO SYRAH**

75 CL – 110 ZŁ

(WŁOCHY, SYCYLIA)

WINO O BARDZO HARMONIJNEJ I DELIKATNEJ STRUKTURZE. W NOSIE DOMINUJE LEŚNA BAJKA OWOCOWA, NATOMIAST W USTACH LEKKO PRZYPRAWOWE, KWASKOWE I WYRAŹNE. WINO DOBRZE ZBALANSOWANE O CIEKAWYM NIETUZINKOWYM FINISZU. SUGESTIE KULINARNE: MAKARONY, JAGNIĘCINA, OSTRE DANIA

### **SIGNORE GIUSEPPE VALPOLICELLA DOC**

75 CL – 105 ZŁ

(WŁOCHY, VENETO)

W KIELISZKU JASNO – RUBINOWA SZATA, A PRZYJEMNY AROMAT PRZYWODZI NA MYŚL DOJRZAŁE CZERWONE OWOCE, BIAŁY PIEPRZ I WANILIĘ. NA USTACH PEŁNE I HARMONIJNE. NAJLEPIEJ SMAKUJE W TOWARZYSTWIE MAKARONÓW I SERÓW.

### **CONDE JOSE RESERVA PRIVADA**

#### **CABERNET SAUVIGNON**

(CHILE)

75 CL – 105 ZŁ

NAJCZĘŚCIEJ UPRAWIANE WINOGRONO NA ŚWIECIE.

INTENSYWNE AROMATY JEŻYŃ I ŚLIWEK, SUBTELNE AKCENTY KAKAO.

### **AGRONICA MONTEPULCIANO**

15 CL - 17 ZŁ

(WŁOCHY, ABRUZZO)

75 CL - 73 ZŁ

CIEMNOPURPUROWA BARWA, DOJRZAŁE OWOCE Z PRZEWAGĄ AROMATÓW WIŚNI I CZEREŚNI.

IDEALNY TOWARZYSZ DLA MIĘS I SERÓW.