



KARTA WIN

# wina musujące

## VILLA BELLUCI FRIZZANTE

WŁOCHY, VENETO, DOC PROSECCO TREVISO

*glera, półwytrawne*

15 cl 12 50cl 40

## PROSECCO TREVISO EXTRA DRY

WŁOCHY, VENETO, DOC PROSECCO TREVISO

*glera, półwytrawne*

Przyjemnie drażni świeżością owoców i milionów bąbelków, pobudza zmysły słodyczą i akcentami białych kwiatów, odświeża i cieszy.

75 cl 65

# szampany

## MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

FRANCJA, AOC Champagne

*chardonnay, pinot noir, pinot meunier, wytrawne*

Łączy aromaty owoców tropikalnych jak mango, guajawa oraz wyjątkową soczystość nektarynki z nutami maliny i agrestu. Trwały w posmaku z dyskretnym akcentem kwaskowatego kiwi i nutą imbiru

75 cl 540

## MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL

FRANCJA, AOC Champagne

*chardonnay, pinot noir, pinot meunier, półwytrawne*

Eteryiczny bukiet egzotycznych owoców z dopełniającą nutą wanilii. W smaku czaruje akcentami ananasa i mango z odrobiną grejfrutowej świeżości na finiszu.

75 cl 590

## MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL

FRANCJA, AOC Champagne

*chardonnay, pinot noir, pinot meunier, wytrawny*

Urzekający bukiet aromatów dzikiej truskawki, maliny i wiśni przyprawiony delikatną nutą pieprzu. Wyrazisty i trwały smak czerwonej porzeczki, jagody i maliny wieńczy świeży miętowy finisz.

75 cl 690

# wino białe

## **NOS RACINES SAUVIGNON BLANC**

FRANCJA, LANGUEDOCJA, IGP PAY D'OC

*sauvignon blanc, wytrawne*

Orzeźwiająca, młodzieńcza, o typowych aromatach cytrusów, agrestu, liści porzeczki i trawy

 75 cl *60*

## **PRINCIPESCO PINOT GRIGIO**

WŁOCHY, VENETO, IGT VENETO

*pinot grigio, wytrawne*

Wino o żółtym, słomkowym kolorze z zielonkawymi refleksami. Zrównoważony bukiet z nutami jabłek, brzoskwiń i głogu. Świeże i harmonijne na podniebieniu.

 75 cl *65*

## **SANTA CAROLINA 'ESTRELLAS' CHARDONNAY**

CHILE, CENTRAL VALLEY, RAPEL VALLEY

*chardonnay, wytrawne*

Głęboki kolor, w zapachu aromaty owoców tropikalnych, słodkich jabłek i cytryny, wzbogaconych niuansami wanilii, w ustach dobrze wyważone, łagodne i trwałe.

Santa Carolina uzyskała w 2015 roku tytuł THE BEST NEW WORLD WINERY OF THE YEAR 2015

 75 cl *70*

## **CHATEAU STE MICHELLE RIESLING**

USA, WASHINGTON, COLUMBIA VALLEY AVA

*riesling, półwytrawne*

Modelowa równowaga kwasowości i słodyczy. Wciągająca, z przeważającą w smaku cytryną, gruszką, morelą i mineralnym rysem.

Wine Enthusiast 2013 – 90/100 | Wine Spectator 2013 – 88/100 | International Wine Challenge 2013 – Silver Medal

 75 cl *130*

## **KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC**

NOWA ZELANDIA, SOUTH ISLAND, MARLBOROUGH

*sauvignon blanc, wytrawne*

Wyraźne nuty liści pomidorów i czarnej porzeczki, agrestu i kiwi, brzoskwiń i grapefruita, odświeżające i wyraziste. Ultra Premium Sauvignon Blanc.

Top 10 najbardziej popularnych Sauvignon Blanc w Wine & Spirits Restaurant Poll, 2007, 2008, 2009, 2010, 2014

Wine Spectator czterokrotnie Top 100 | Wine Spectator siedem lat z rzędu 90+ Tasting Panel 2013 Sauvignon Blanc 90 pkt

 75 cl *190*


# wino czerwone

## TRAPICHE FALLING STAR CABERNET SAUVIGNON

ARGENTYNA, MENDOZA, CUYO

*cabernet sauvignon, wytrawne*

Zapachu akcenty dojrzałych śliwek i wiśni, usta intensywnie owocowe, średniej wagi.

 75 cl 60

## NOS RACINES MERLOT

FRANCJA, LANGWEDOCJA, IGP PAY D'OC

*merlot, wytrawne*

Świetnie wykonane, gładkie, przyjazne, pełne nut soczystych owoców leśnych i wiśni.

 75 cl 60

## CANAPI SHIRAZ

WŁOCHY, SICILIA, IGP TERRE SICILIANE

*shiraz, wytrawne*

Intensywnie owocowe z dominacją wiśni, dojrzałej śliwki i nutą pieprzu. Wino o miękkich taninach i soczystym posmaku.

 75 cl 70

## VARVAGLIONE V2 PRIMITIVO

WŁOCHY, PUGLIA, IGP PRIMITIVO DEL SALENTO

*primitivo, 4-6 miesięcy w beczce, półwytrawne*

Pachnące czerwonymi owocami jagodowymi oraz czereśniami. W smaku miękkie, o umiarkowanej ilości tanin ze śliwkowomalinowym posmakiem

 75 cl 95

## CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE

WŁOCHY, VENETO, IGT ROSSO DEL VERONESE

*corvina, rondinella, molinara, 22 miesiące w beczce, wytrawne*

Dojrzałe wiśnie i przyprawy korzenne dominują w zapachu, w smaku bogate i intensywne nuty czerwonych owoców. Campofiorin jest protoplastą wszystkich win oznaczonych jako „ripasso” a firma MASI jest prekursorem tego nurtu.

Campofiorin jest obecny na rynku od ponad 50 lat.

Wine Spectator 2012 – 87/100 | Gilbert & Gaillard 2012 – 90/100

 75 cl 165

## **KING OF PROHIBITION SHIRAZ** AUSTRALIA, BAROSSA VALLEY, BAROSSA VALLEY

*shiraz, wytrawne*

Dominują aromaty czarnych owoców jagodowych, śliwek, wiśni, cynamonu i wanilii. W ustach obfite i kremowe, pełne gładkich tanin z owocowym i długim posmakiem.

Nazwa KING OF PROHIBITION nawiązuje do Charlesa 'Lucky' Luciano. Legendarnego mafioso, który w okresie prohibicji w USA przypadającym na lata 1920-1933 dbał, aby na Manhattanie nie brakowało alkoholu.

 75 cl 165

## *house wine*

### **Wino polecane przez sommeliera**

#### **BIAŁE WYTRAWNE**

*chardonnay, wytrawne*

Na pierwszym planie aromaty cytrusów, dojrzałych jabłek, ananasa i białych kwiatów. W ustach odznacza się owocową lekkością i orzeźwiającym zakończeniem.

 15 cl 10  50cl 28

### **Wino polecane przez sommeliera**

#### **CZERWONE WYTRAWNE**

*cabernet sauvignon, wytrawne*

Soczyste owocowe, pełne nut dojrzałych owoców leśnych, wiśni i śliwek. Na palcu średniej budowy, gładkie i przyjazne w picu.

 15 cl 10  50cl 28

# *wino bezalkoholowe*

## **NOSECCO SPUMANTE – ALCOHOL FREE**

WŁOCHY

*wino wieloszczepowe*

Charakteryzuje się jasnożółtym kolorem i drobnymi bąbelkami. W nosie odnajdziemy intensywnie owocowe nuty zielonych winogron, jabłek oraz białych kwiatów. W smaku wino jest orzeźwiające, lekkie i dobrze zrównoważone.

Całość spina delikatna i harmonijna kwasowość.

 75 cl *60*

## **LIGHT LIVE CHARDONNAY ALCOHOL FREE**

NIEMCY, HESJA

*chardonnay, słodkie*

Prostolinijne, odświeżające, o subtelnych aromatach jabłek, białych kwiatów i limonki, lekkie i bezpretensjonalne.

 75 cl *50*    15 cl *10*

## **LIGHT LIVE RED BLEND ALCOHOL FREE**

NIEMCY, HESJA NADREŃSKA

*wino wieloszczepowe, słodkie*

Kolor rubinu z granatowymi refleksami, niezobowiązujące, przyjazne z podkreśloną słodyczą i lekką strukturą.

 75 cl *50*    15 cl *10*



