

Alpamanta Cabernet Sauvignon Natal, Mendoza 24,00 | 150,00

Dojrzały cabernet, który zachwyca nutami pieczonych jeżyn, czereśni i jagód.
Delikatna słodycz i niska kwasowość sprawiają, że wino jest krągłe w smaku, idealne na chłodniejsze dni.
Przez wyczuwalne taniny dobrze sprawdzi się również do czerwonych mięs i cięższych sosów.

Domaine Hering Pinot Noir, Cuvée Du Chat Noir, Alzacja 26,00 | 180,00

Lżejsze wino o głębokim aromacie soczystej wiśni z nutą wanilii i przypraw.
Wibrująca kwasowość, świeże owoce i delikatne beczkowe aromaty - to wszystko sprawia, że ten pinot noir jest idealny dla fanów soczystych i bardziej owocowych win.

■ **WINA DESEROWE | DESSERT WINE** [100ml | 750ml]

Polvanera Moscato IGT, Puglia 19,00 | 130,00

Delikatne i łagodne wino z mineralnym finiszem.
W smaku wyczuwalna cytryna, brzoskwinia i róża.
Idealne do deserów, jako aperitif.

■ **WINA STOŁOWE | HOUSE WINE** [10 cl | 0,5 L | 1 L]

Solatio Vino Bianco IGT 14,00 | 65,00 | 105,00

Solatino Vino Rosso IGT..... 14,00 | 65,00 | 105,00

■ **WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINE** [10 cl | 75 cl]

Rebuli Prosecco Spumante Extra Dry DOC, Veneto 17,00 | 95,00
W ustach lekko słodkie, świeże i owocowe, w smaku wyczuwalne jabłko, gruszką i cytrusy.

Rebuli Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G., Veneto 145,00
Eleganckie wino musujące. W smaku dominują nuty dojrzałych gruszek, jabłek oraz morela i kwiat pomarańczy. Na podniebieniu wyczuwalna subtelna mineralność.

Rebuli Millesimato Rose Brut DOC, Veneto 17,00 | 95,00
Orzeźwiające różowe wino musujące. Zachwyca aromatami truskawek i malin.
W ustach delikatna słodycz podbita delikatną kwasowością, co sprawia, że wino jest przyjemne w picciu i bardzo orzeźwiające

Santus, Franciacorta Brut, Lombardia 210,00
Wino musujące zrobione metodą szampańską z Włoch. Kompleksowe, eleganckie, jednocześnie świeże i cytrusowe. Nadające się zarówno jako aperitif, jak i do posiłku.

■ **WINA BIAŁE | WHITE WINE** [10 cl | 75 cl]

Domaine Hering Riesling, Alzacja [100ml | 1 l] 22,00 | 175,00
Klasyczny riesling pełen soczystych, czerwonych jabłek, dojrzałych gruszek i delikatnej moreli. W ustach przyjemna kwasowość łączy się z wyczuwalną słodyczą dając wino wybitnie pijalne i uniwersalne.

K.Martini & Sohn Sauvignon Blanc DOC, Alto Adige 24,00 | 150,00
Klasyczny sauvignon blanc z nutami trawy cytrynowej i tropikalnych owoców.

Roncolato Pinot Grigio IGT, Veneto 19,00 | 105,00
Przyjemne, aromatyczne i zrównoważone wino z delikatną nutką mineralności.
W ustach orzeźwiające, o wyraźnie kwiatowo - owocowym bukietie (owoce cytrusowe, kwiat akacji) ze słodkim finiszem.

Vetrère Finis Chardonnay, Apulia 24,00 | 150,00
Klasyczne i eleganckie chardonnay ze słonecznej Puglii. W nosie dominują nuty zielonego jabłka i białych kwiatów. W ustach zachwyca wyważoną kwasowością, pojawia się chrupkie jabłko i trochę cytrusów tworząc spójną, orzeźwiającą całość.

Roccafiorè Fiordaliso Bianco IGT, Umbria 24,00 | 150,00
Lekkie, świeże i orzeźwiające wino, zachwyca aromatami cytrusów, zielonego jabłka i słonej morskiej wody. W ustach chrupkie z wyczuwalną kwasowością.

Tasi Gargenega Vino Bianco IGT, Veneto 23,00 | 140,00
Białe wino z aromatami polnych kwiatów, moreli i gruszek.
W ustach przyjemnie odświeżające, z wyczuwalną delikatną kwasowością i mineralnym finiszem..

Vetrère Minutolo Cré IGP, Apulia 24,00 | 150,00
Białe lekkie wino o aromatach dojrzałych cytrusów, delikatnych brzoskwiń i mango.
Mineralny finisz połączony z delikatną słodyczą sprawia, że wino jest dobrze zbalansowane i przyjemne w picu szczególnie w ciepłe dni.

Geyerhof Grüner Veltliner Stockwerk, DAC, Kremstal 24,00 | 150,00
Klasycznie zrobiony gruner z Kremstal w Austrii.
Można wyczuć w nim dużo nut cytrusowych, które przeplatają się z białym pieprzem i soczystą brzoskwinia. Usta są świeże z delikatną słodyczą na finiszu.

K. Martini & Sohn Gewurtztraminer DOC, Alto Adige 165,00
Wino o barwie słomkowo – złotej, pełne i skoncentrowane, o dyskretnym, ale intensywnym zapachu. Delikatnie wytrawne na finiszu. słodkie, mocno zbudowane z wyczuwalną nutą goździków, róży, liczi i owoców tropikalnych.

Morgassi Superiore Gavi di Gavi „Tuffo” DCG, Piemont 150,00
Fenomen (osobowość) (zjawiskowość) pośród białych win Piemontu, mineralne, słomkowe, o wysokiej kwasowości z elegancką kwiatową nutą.
W smaku wyczuwalny aromat owoców cytrusowych.

■ WINO RÓŻOWE | ROSE WINE [10 cl | 75 cl]

Cantina Roccafiore Rosato, Umbria 24,00 | 150,00
Odświeżające wino różowe ze szczepu sangiovese.
W ustach przyjemnie mineralne, z wyczuwalnymi nutami malin i granatu.
Eleganckie, rześkie i niezobowiązujące.

■ WINO POMARAŃCZOWE | ORANGE WINE [10 cl | 75 cl]

Vetrère Minu, Apulia 26,00 | 175,00
Wino macerowane na skórkach ze szczepu minutolo pochodzące ze słonecznej Apulii. Pełne nut suszonych moreli, polnych kwiatów i soczystych brzoskwiń.
W smaku orzeźwiające, z delikatną, pikantną tanią i lekko słodkim finiszem.

■ WINA CZERWONE | RED WINE [10 cl | 75 cl]

Rignana Chianti Classico DCG, Toskania 24,00 | 155,00
Nowoczesne Chianti o typowej kwasowości dla szczepu Sangiovese, nasycone taninami.
Intensywny, rubinowy kolor jest zapowiedzią aromatu wiśni i czerwonych owoców z lekką nutą dębowej beczki.

Le Fonti Chianti Classico Riserva DCG, Toskania 175,00
Dojrzałe, pełne i eleganckie chianti w wersji, która dłużej dojrzewana w dębowej beczce.
Można w nim wyczuć zdecydowane nuty ciemnych, słodkich owoców połączonych z aromatami skóry i dymu. Usta są pełne, soczyste i kompleksowe, a na finiszu wyczuwalna jest delikatna tanina i ziemistość.

Tasi Valpolicella Superiore DOC, Veneto 23,00 | 140,00
Czerwone wino o średnim ciele i odświeżającej kwasowości. Wyczuwalne są w nim nuty czerwonych owoców takich jak maliny i wiśnie, delikatna ziołowość i przyjemna tanina.
Uniwersalne, idealnie nadające się do dań z sosami pomidorowymi czy pizzy.

K. Martini & Sohn Schiava DOC, Alto Adige 21,00 | 130,00
Lżejsze czerwone wino, które idealnie sprawdzi się do prostych dań kuchni włoskiej.
W smaku dojrzałe czerwone owoce łączą się z delikatnym dymem i mleczną czekoladą.
Wino ma dość lekkie ciało, gładkie taniny i odświeżająca kwasowość.

Nebbiolo Langhe Cascina Luisin DOC, Piemont 175,00
Klasyczne, ładnie ułożone nebbiolo z Piemontu. Dojrzałe czerwone owoce, łączą się z delikatną ziemistością i aromatami grzybowymi. Ładnie wkomponowana tanina, delikatna kwasowość i kompleksowe ciało sprawiają, że wino jest bardzo eleganckie i idealnie pasuje do dań z grzybami czy delikatnych mięs.

Vetrère Tempio Di Giano Negroamaro IGP, Apulia 23,00 | 140,00
Czerwone wino pełne apulijskiego słońca i słodszych smaków. Wyczuwalne nuty jeżyn, dojrzałych czereśni i śliwek. Delikatna tanina na języku sprawia, że wino mimo swojej dużej słodyczy jest bardzo pijalne i idealnie nadaje się do cięższych mięs czy słodszych sosów.

Vetrère Livruni Primitivo IGP, Apulia 23,00 | 140,00
Czerwone wino z nutami pieczonych wiśni i dojrzałych malin połączonych z czekoladową słodyczą. W ustach pełne, krągłe i przyjemnie owocowe

Roccafiore Il Roccafiore Sangiovese IGT, Umbria 26,00 | 170,00
Aromaty ciemnych, soczystych owoców jak jeżyny i dojrzałe śliwki subtelnie łączą się z gorką czekoladą i lukrecją. Ciało bardzo eleganckie z delikatną tanią i dobrze wkomponowaną kwasowością.

Cascina Luisin Barbaresco Rabaja DCG, Piemont 290,00
Prawdziwy arystokrata smaku stworzony ze szczepu nebbiolo.
W ustach eleganckie i dojrzałe, z wyczuwalnymi aromatami suszonych jagód, dymu i delikatnej ściółki leśnej. Aksamitna konsystencja, ułożone tanina i odświeżająca kwasowość sprawiają, że wino jest subtelne, pełne i bardzo kompleksowe.

Roncolato Amarone della Valpolicella DCG, Veneto 280,00
Jedno z najsłynniejszych win włoskich. Amarone jest produkowane z podsuszanych owoców, co zwiększa słodycz w tym wytrawnym winie. Ciemno bordowa, nasyciona barwa z wiśniowymi refleksami, intensywny, słodki zapach konfitury, jeżyn i wanilii. W smaku jest mocno owocowe, wędzone z wyczuwalną nutą gorzkiej czekolady. Wielkie wino na specjalne okazje.

Rignana Chianti Classico Gran Selezione DCG, Toskania 290,00
Gran Selezione spędza trochę więcej czasu w beczkach przez co wino jest bardziej zaokrąglone i trochę bardziej ułożone po czasie; można w nim wyczuć klasyczne dla Chianti nuty pieczonej wiśni i czereśni z dodatkiem dymu, czekolady i grzybów.