

CHILE

WYTRAWNE

Neblina Chardonnay

Central Valley - Chile

Intensywne i świeże aromaty z owocami cytrusowymi, gruszką i ananasem. W smaku odświeżające, delikatne, wyważone, lekko słodkie. 95% Chardonnay z 5% dodatkiem innych odmian. Ręcznie oraz mechanicznie zbierane winogrona (plon z 1 ha winnicy 10 -20 ton) dojrzewają 2 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do ryb i owoców morza.

55 zł

Neblina Cabernet Sauvignon

Central Valley - Chile

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. Ręcznie (40%) oraz mechanicznie (60%) zbierane winogrona dojrzewają 4 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do grillowanego czerwonego mięsa.

55 zł

PÓŁWYTRAWNE

Carme Sauvignon Blanc

Central Valley - Chile

Półwytrawne, białe, dobrze zbalansowane. Zachwyca subtelnym, słomkowożółtym kolorem oraz pełnym świeżości aromatem cytrusów i owoców tropikalnych z niuansiem trawy. Idealnie smakuje podane w temperaturze 8-10°C w towarzystwie potraw na bazie białych mięs, ryb i owoców morza oraz sałat. Szczep: Sauvignon Blanc.

45 zł

Neblina Merlot

Central Valley - Chile

Bardzo intensywna rubinowa barwa. Wino świeże, eleganckie z aromatami wiśni, dojrzałych śliwek oraz nutami pieprzu i kakao. W smaku krągłe, średnio zbudowane, zachęcające do picia. 85% Merlot z 15% dodatkiem innych odmian. Winogrona zbierane ręcznie (65%) oraz mechanicznie (35%) dojrzewają od 4 do 6 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. Rekomendowane do makaronów oraz serów.

55 zł

WŁOCHY

WYTRAWNE

Primitivo Doppio Passo

Salento I.G.T. - Włochy

Część gron zostaje poddana tradycyjnemu procesowi winifikacji podczas gdy pozostała zbierana jest po przesuszeniu tj. 3-4 tygodnie później. Dodanie przefermentowanej porcji Primitivo do wycieków gron później zbieranych daje początek drugiej fermentacji. Podnosi to poziom alkoholu, oraz nadaje winu głębszego zabarwienia i złożoności aromatu. Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady.

Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością. Polecane do dojrziałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny. Szczep: 100% Primitivo.

80 zł

Lunardi Pinot Grigio

I.G.T. Delle Venezie - Włochy

Aromaty owoców tropikalnych takich jak mango, kiwi z kuszącymi nutami kwiatów (akacja, wiciokrzew, pomarańcza). Umiarkowana kwasowość. Wino idealne do jarzynowych zup, sałat, przekąsek czy grillowanego białego mięsa. Szczep: Pinot Grigio.

55 zł

WYTRAWNE NA GRANICY PÓŁWYTRAWNOŚCI

Ca(De)Io Bianco

Terre Siciliane I.G.P. - Włochy

Sycylijskie białe wino o jasnosłomkowej barwie. Przyjemne aromaty brzoskwiń z niuansami minerałów. W smaku świeże i trwałe. Polecane do rybnych hors d'oeuvre, makaronów z sardynką lub sosem pomidorowym, grillowanego ptactwa i kurczaka.

Kompozycja: Inzolia, Catarratto.

50 zł

Ca(De)Io Rosso

Puglia I.G.P. - Włochy

Głęboko rubinowa barwa. Owocowe aromaty morwy i śliwki. Wino świeże, lekko gorzkie, trwałe, dobrze zbudowane. Rekomendowane do surowej szynki, melona, makaronów z sardynką, grillowanego białego i czerwonego mięsa oraz grillowanej ryby. Szczep:

Sangiovese.

50 zł

PROSECCO

Riondo Collezione, Prosecco

Delle Venezie D.O.C. - Włochy

Przywołuje wspomnienie słodkiego, soczystego jabłka, gruszki oraz kwiatu akacji. W smaku bliżej wina półwytrawnego aniżeli półsłodkiego (cukier resztkowy: 14g/l). Rewelacyjne jako aperitif, do włoskiej szynki, przekąsek czy owoców. Na każdą okazję. Szczep: Glera.

70 zł



HISZPANIA

WYTRAWNE

Boca Blanca

Catalunya D.O.

Bardzo intensywne, owocowe aromaty z nutami jabłek i owoców egzotycznych na tle cytrusów. W smaku odświeżające, z przyjemną kwasowością. Schłodzone do 5-7°C znakomicie pasuje jako aperitif, do owoców morza, łososia, białej ryby, sushi, risotto czy sałatek z drobiem i serem. Kompozycja: 70% Macabeu, 30% Parellada.

60 zł

Boca Roja

Catalunya D.O. - Hiszpania

Dobrze zbalansowana kwasowość oraz intensywne aromaty czerwonych i leśnych owoców dają wino, które świetnie pasuje na każdą okazję. W okresie letnim wskazane lekkie schłodzenie butelki. Kompozycja: 40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

60 zł

PÓŁWYTRAWNE

Marques De Fuertigo White Semi-Dry,

D.O. La Mancha - Hiszpania

Bukiet z orzeźwiającymi nutami jabłka, gruszki oraz melona. Lekkie, przyjemnie świeże, białe, półwytrawne wino rekomendowane jako aperitif, do przystawek, makaronów, wędzonych serów, pasztetów i owoców morza.

45 zł

Marques De Fuertigo Red Semi-Dry

D.O. La Mancha - Hiszpania

Głęboko rubinowa barwa. Nos z owocami przywołującymi wspomnienie gorącego hiszpańskiego lata. Wino eleganckie, dobrze zbudowane, które znakomicie pasuje do większości potraw.

45 zł

PÓLSŁODKIE

Conde De Aliente Semi Dulce Tinto

La Mancha D.O. - Hiszpania

Dobrze zbudowane i pełne czerwone półsłodkie wino wyprodukowane w idealnie dojrzałych grom szczepu Bobal. Charakteryzuje się rubinową barwą oraz owocowym bukietem z wyczuwalną na podniebieniu nutą czarnych jagód. Idealnie smakuje podane w temperaturze 15-17°C w towarzystwie deserów i słodczy.

50 zł

BEZALKOHOLOWE – NIEMCY

60 zł

Michel Schneider Chardonnay

Niemcy

Bezalkoholowe wino z delikatnie zaznaczoną kwasowością. W smaku przywołuje owoce cytrusowe, jabłko, ananas. Świetne jako aperitif a odpowiednio schłodzone znakomity towarzysz do kurczaka, indyka, ryby, owoców morza, gotowanych warzyw, delikatnych serów a także dań z grzybami. Szczep: Chardonnay.



HOUSE WINE

150ml 0,75L

Virto Bianco

Vino di Tavola - Włochy, Toskania

Wino białe wytrawne o charakterystycznej jasnożółtej barwie i miłym zapachu kwiatów, które charakteryzuje się owocowym aromatem i delikatnym smakiem. Serwowane do: owoce morza, ryby, drób, potrawy z warzyw. Najlepiej serwować w temperaturze: 10-12 °C

10 zł 30 zł



Virto Rosso

Vino di Tavola - Włochy, Toskania

Wino czerwone wytrawne, które ujmuje głęboką, rubinową barwą oraz świeżym, owocowym bukietem z odrobiną wiśni i jagód. Bardzo dobrze zbalansowane urzeka aksamitnym smakiem. Serwowane do: wołowina, wieprzowina, pizza, makarony. Najlepiej serwować w temperaturze: 18-20 °C

10 zł 30 zł



Gruzja

Wina wytrawne



Saperavi, Badagoni, Kachetia, Gruzja 12%

70 zł

Czerwone, wytrawne wykonane z najbardziej popularnej czerwonej odmiany gruzińskiej - saperavi. W winie znajdziemy wyraźne aromaty i smaki owoców leśnych, dżemu z jeżyn, jagody, w tle smoła, żwir, ściółka. W ustach dość kwasowe, nieskomplikowane, owocowe. Jest jeżynowa konfitura, sok z czereśni. Świetnie sprawdzi się do mięs z rusztu.

Wina półwytrawne



Pirosmani, Badagoni, Kachetia, Gruzja 11%

65 zł

Białe Półwytrawne rkatsiteli z Doliny Alazanii. Aromaty o średniej, ale przyjemnej intensywności. Dominują nuty kwiatowe, rumiankowe, jest też trochę owoców - mango, jabłka i agrestu. W ustach miękkie, dość świeże, utrzymane w rejestrach owocowych, jabłkowo-gruszkowych i lekko cytrynowych. Wszystko ogładzone, odpowiednio sprofilowane, by nie wychylić się poza powszechnie lubiane smaki.



Pirosmani, Badagoni, Kachetia, Gruzja, 11,5%

65 zł

Czerwone półwytrawne, wykonane z saperavi rosnącego w Alazani Valley. W aromatach dominują nuty jeżyn, jagód, konfitury z czarnej porzeczki. W ustach miękkie, gładkie, o wyrazistym, owocowym charakterze - wiśni, morwy, jeżyn i pestek. Wino o średniej wadze. Nieco chropawy charakter saperavi złagodzone tu decydując się na formę półwytrawną (około 20 g cukru na litr). Dla początkujących, bezpieczne wejście w świat gruzińskiego wina.

Wina półsłodkie



Alazani valley, Badagoni, Kachetia, Gruzja 11%

60 zł

Białe półsłodkie, wykonane z rkatsiteli uprawianego w Dolinie Alazani. Dominują nuty kwiatowe - rumianku, bzu, poza tym akcenty jabłka, brzoskwini i ananasa. W ustach wyczuwalna słodycz i lekka kwasowość. W tle lekka nuta ziołowa. Wino łatwe, proste i przystępne w picie. Dla miłośników gatunku jak znalazł.



Alazani Valley, Badagoni, Kachetia, Gruzja, 10%

60 zł

Półsłodkie saperavi, utrzymane w wyraźnie owocowym charakterze, dominują klimaty wiśniowe, dżemowe i pestkowe. Wino łagodne, o przejrzystej i lekkiej strukturze. Są delikatne taniny, lekka kwasowość i korzenno-śliwkowe tło. Można nie przepadać za półsłodkimi winami, ale pod względem wykonania jest to całkiem sympatyczne i poukładane wino. Sprawdźcie sami.