

WINA MUSUJĄCE

Prosecco Frizzante Extra Dry, Prosecco DOC „Vallotaj”

AZIENDA VINICOLA COLFERAI

Veneto **20/100 zł**

Musujące wino o świeżym zapachu i delikatnej owocowości. Gładkie, lekko słodkie i aksamitne. Znakomite jako aperitif, do skorupiaków, przekąsek, dań wegetariańskich, wędlin.

Prosecco Col Sandago Superiore DOCG

Veneto **36/180 zł**

Prosecco o drobnych, trwałych bąbelkach. W nosie dominuje zielone jabłko uzupełnione nutą żółtych owoców. W ustach przyjemnie subtelnie wytrawne, orzeźwiające, trwałe, niezwykle harmonijne. Doskonale jako aperitif, dobrze uzupełnia lekkie przekąski, sałatki owocowe.

“Moët & Chandon Brut Imperial” LVMH

Szampania **320 zł**

Oferuje aromatyczny bukiet zielonego jabłka, owoców cytrusowych oraz orzechów nerkowca. Smak przepelnia owocowa świeżość z nutami jabłka, gruszek i cytrusów, która dojrzewając odkrywa wspaniały aromat pieczonych bułek francuskich oraz orzechów laskowych. Świetnie smakuje jako aperitif. Doskonale komponuje się w towarzystwie deserów, a także białego mięsa czy ryb.

“Moët & Chandon Rose Imperial” LVMH

Szampania **340 zł**

Różowy kolor z bursztynowymi refleksami uzupełnia bukiet aromatów dzikiej truskawki, maliny i wiśni przyprawiony delikatną nutą pieprzu. Wyrazisty, trwały smak porzeczki, jagody i maliny przeplata się z soczystością dojrzałej brzoskwini oraz świeżością mięty. Poleca się serwować jako aperitif, bądź podawać do owocowych deserów.

WINA BIAŁE

Catarratto Terra de Cicale, Terre Siciliane IGP „Ramarro”

ALIBRIANZA S.R.L.

Sycylia **20/100 zł**

Sycylijskie, białe wytrawne wino, świeże i owocowe z bogatym, intensywnym bukietem. Najlepiej smakuje jako aperitif, z daniami rybnymi lub białym mięsem.

Pinot Grigio, Umbria IGT „Selva Volpina”

Umbria **22/110 zł**

Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet elegancki, owocowy przypominający jabłka i cytrusy z nutą białych kwiatów. Smak świeży, gładki, harmonijny. Idealne do antipasti, sałat, ryb, owoców morza.

Chardonnay, Umbria IGT „Selva Volpina”

ALIBRIANZA S.R.L.

Umbria **24/120 zł**

Subtelny bukiet kwiatowo-owocowy. Przyjemnie orzeźwiające, miękkie, wytrawne. Polecane do past szczególnie z sosem śmietanowym/maślanym, dań wegetariańskich, ryb, wędlin, lekkich dań z grzybami.

Oropasso Biscardo

Veneto **32/160 zł**

Blend znanej rodzimej Garganegi z Chardonnay. Bukiet tworzą delikatne aromaty kwiatów i owoców z wiodącymi cytrusami z migdałowym akcentem. W ustach świeże, mineralne, eleganckie i harmonijne, cytrusowy charakter współtworzy owocowa słodycz brzoskwini i melona. Najlepiej smakuje jako aperitif, z daniami rybnymi lub białym mięsem.

Ciari Sauvignon Blanc IGT

Veneto **34/170 zł**

Borgo Molino Ciari Sauvignon Blanc IGT pochodzi z regionu IGT w Tre Weneccji we Włoszech. Kolor tego białego wina jest słomkowo-żółty i ma dryfujący aromat cytrusów i złotych pysznych jabłek. Gładkie, przyjemne i ma dobre ciało. Polecane do skorupiaków, dań wegetariańskich, przystawek i zup rybnych, ryb w lekkim sosie.

WINA CZERWONE

Syrah Terra delle Cicale, Terre Siciliane IGP „Ramarro”

ALIBRIANZA S.R.L.

Sycylia **20/100 zł**

Młode, smaczne i złożone wino, oferuje przyjemne aromaty jagód i fiołków. Delikatnie wytrawne, pełne i krągłe w ustach z charakterystyczną dla szczepu szczyptą pikantności. Najlepiej smakuje z duszonym mięsem, dziczyzną lub lekkimi serami.

Passo del Sud Appassimento IGP

Pulia **24/120 zł**

Wino wytwarzane jest za pomocą starożytnych metody Appassimento która polega na podsuszaniu gron, dzięki czemu wino jest delikatne i krągłe. W nosie wyczuć można głównie ciemne owoce z domieszką kawy zbożowej. W ustach słodko pikantne maliny z wanilią oraz kakao. Finisz zaskakująco długi i cielisty. Wino dedykowane do delikatnych mięs czerwonych. Doskonale podane samodzielnie.

Malbec Corte delle Rose

Veneto **24/120 zł**

Wino o pięknej błyszczącej czerwonej barwie. Owocowe z intensywnym aromatem malin. Dobrze zbalansowane z odpowiednią ilością tanin i słodkim posmakiem. Może być serwowane samodzielnie lub jako towarzysz drobnych przekąsek, serów i mięs.

Sangiovese, Chianti DOCG „Villa Marnia”

CANTINE PAOLO LEO

Toskania **26/130 zł**

Pyszne, świeże, owocowe i soczyste Chianti z aromatami czereśni, czarnej porzeczki i przyjemnym owocowym posmakiem. Dobrze smakuje z jagnięciną, grillowanym i pieczonym mięsem czerwonym, dojrzałymi serami, zupami na bazie warzyw, risotto z grzybami.

Corvina, Merlot, Rosso delle Venezie IGP „Millefiori Appassimento”

CANTINE PAOLO LEO

Veneto **30/150 zł**

Piękny i intensywny bukiet przypominający wiśnie, suszone owoce, czekoladę i śliwki. W ustach jest pełne, miękkie i krągłe z przyjemną pikantnością i długim, trwałym finiszem. Idealne do grillowanych mięs, jagnięciny, dziczyzny, dań tradycyjnych kuchni śródziemnomorskiej, past, pizzy, twardych serów.

Primitivo Appassimento, Puglia IGP „Passitivo”

CANTINE PAOLO LEO

Apulia **32/160 zł**

Najwyższej jakości wino starannie wyselekcjonowane grona są podsuszone, aby zwiększyć koncentrację smaków i aromatów, dodatkowo część wina leżakuje w dębowych beczkach przez 12 miesięcy. Pełne, skoncentrowane o intensywnych aromatach słodkich jagód, malin i czereśni z nutami pikantnych przypraw i czekolady, rozpieszca miękkością i gładkimi taninami. Wyśmienite do większości dań mięsnych, szczególnie wołowiny, dziczyzny lub pieczonych warzyw czy twardych serów.

Neropasso Rosso Veneto IGT – Biscardo

Veneto **32/160 zł**

Wino o rubinowej barwie z odcieniami minerałów granatu. Bukiet przynosi zapachy czereśni, wiśni i kompotu śliwkowego, które wzbogacają pikantne akcenty. Na podniebieniu wita trwała, aksamitna owocowa słodycz, którą dekorują na finiszu delikatne taniny. Pasuje do wołowiny, jagnięciny, past z intensywnymi sosami.

Scuri Pinot Nero D.O.C

Veneto **36/180 zł**

W winie dominacja soczystej owocowości pod delikatnym wpływem dymu i skóry. Wyczuwa się maliny i jeżyny, owoce czarnego bzu i czereśnie. Pojawiają się też zapachy przyprawowe, takie jak estragon i listek laurowy. W ustach świeże dzięki ożywczej kwasowości przy tym delikatnie ściągające. Idealne do wołowiny, cielęciny, dziczyzny, kurczaka, past, mięs grillowanych.

Balgio Gibellina Passimento

Sycylia **36/180 zł**

Wino o intensywnie rubinowej barwie prezentuje intensywny bukiet ciemnych wiśni z nutami suszonych truskawek i owoców granata. Paleta w całej swojej krasie wypełnia usta owocową słodyczą, która w harmonii współgra z delikatnie zaznaczoną kwasowością i eleganckimi, delikatnymi taninami. Wyśmienite do większości dań mięsnych, szczególnie wołowiny, dziczyzny lub pieczonych warzyw czy twardych serów.

Primitivo, Primitivo di Manduria DOP, „Papale Oro”

VARVAGLIONE

Apulia **42/210 zł**

Wino oczarowuje głęboką rubinową barwą oraz bogactwem aromatów dojrzałych ciemnych owoców, owocowej konfitury, drzewa cedrowego i goździków. Niezwykle eleganckie i skoncentrowane, w ustach eksploduje słodkością owoców; znakomicie zbalansowane z przyjemną i krągłą taniną. Idealne do czerwonych, pieczonych, grillowanych mięs i miękkich serów. Znakomicie dopełni smak każdej mięsnej uczyty.

Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC - Biscardo Veneto 270 zł

Wino prezentuje głęboką rubinową czerwień przyjmującą z czasem odcień granatu. Charakteryzuje się bogatym, złożonym aromatem z nutą dojrzałej wiśni oraz czekolady i migdałów. Na podniebieniu miękkie, dobrze wyważone pomiędzy alkoholem, taninami i kwasowością. Doskonale jako dodatek do potraw z dziczyzny, czerwonego mięsa oraz dojrzałych serów.

Amarone delle Valpolicella Classico DOCG - Biscardo Veneto 380 zł

Amarone z rodzinnej posiadłości Biscardo. Przez 120 dni wyselekcjonowane grona są podsuszane, następnie zgniatane i w niskiej temperaturze przechodzą proces fermentacji przez około 50 dni, by dalej dojrzewać w małych dębowych beczkach. Niezapomniane, trwałe i intensywne aromaty konfitur wiśni i czekolady. W smaku aksaminie, pozostawiające posmak gorzkich migdałów. Idealne do steka i policzków wołowych oraz dziczyzny.

WINO RÓŻOWE

Rosapasso Pinot Nero Rosato Biscardo

Veneto **32/160 zł**

Wino różowe o delikatnie zaznaczającym się owocowym aromatem poziomkowo-wiśniowym. Świeże, harmonijne, gładkie na podniebieniu z eleganckim finiszem zaznaczonym subtelną kwasowością. Dedykowane jako aperitif i delikatnych przekąsek.

WINO BEZALKOHOLOWE

Geiserslay riesling

Dolina Mozeli **32/160 zł**

Geiserslay Riesling Alcohol Free to wino bezalkoholowe wyprodukowane z ręcznie zbieranych winogron odmiany Riesling. Pomimo braku procentów wino zachowało typowy charakter Rieslinga. W kieliszku ujawnia jasno-żółty kolor o pastelowej barwie. W nosie zachwyca świeżymi aromatami cytrusów i zielonych gruszek, a podniebienie uwodzi doskonałą równowagą między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością z wyraźną mineralną nutą. Serwowane jako aperitif.

WINO DESEROWE

Moscato, Piemonte DOC Pelissero

LE NATURE MOSTO PARZIALMENTE

FERMENTATO

Piemont **20/100 zł**

Lekko musujące odkrywa aromaty białych kwiatów akacji, passiflory i wyczuwalnego miodu, zgrabnie łączą się z nutami szałwii, tymianku i mięty typowych dla gleb Piemontu. Na podniebieniu słodkie a zarazem odpowiednio kwasowe, wzmacniane przez orzeźwiający bąbelki. Znakomite towarzystwo rozmaitych deserów i świeżych owoców.

NAPOJE ZIMNE

S.Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l. 9 zł

S.Pellegrino / Acqua Panna 0,75 l. 19 zł

Coca Cola zero, coca cola 0,25 l. 9 zł

Fanta, sprite 0,25 l. 9 zł

Tonic water 0,25 l. 9 zł

Fuzetea cytrynowa, brzoskwiniowa 0,25 l. 9 zł

Cappy pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina 0,25 l. 9 zł

Burn 0,25 l. 13 zł

Świeżo wyciskany sok 0,4 l. 21 zł

Lemoniada cytrynowa 0,4 l. 19 zł

Lemoniada smakowa 0,4 l. 21 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso 9 zł

Americano 11 zł

Cappuccino 13 zł

Espresso doppio 13 zł

Latte machiato 15 zł

Herbata Harney & Sons 17 zł

Flat white 17 zł

LIKIERY (40 ml)

Campari 15 zł

Fernet Branca 19 zł

Limoncello 21 zł

Sambuca 21 zł

Jagermeister 21 zł

Cointreau 21 zł

KOKTAJLE

Mimoza 25 zł

Gin & Tonic 27 zł

Limoncello spritz 29 zł

Aperol Spritz 31 zł

Cuba Libre 31 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Martini Vibrante Tonic 25 zł

Martini Floreal Tonic 25 zł

WHISKY I KONIAK (40 ml)

Johnnie Walker Red / Black 19/23 zł

Ballantines 19 zł

Jack Daniels 23 zł

Chivas Regal 25 zł

Glenmorangie Original 33 zł

Hennessy V.S. 21 zł

RUM, TEQUILA, GIN (40 ml)

Bacardi White / Black 17/21 zł

Olmeca 25 zł

Finsbury 17 zł

MARTINI (80 ml)

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 21 zł

WÓDKA (40 ml)

Żubrówka biała 11 zł

Finlandia 15 zł

Belvedere 25 zł

Grappa 27 zł

PIWO BECZKOWE

Pilsner Urquell 0,3 / 0,5 l. 13/17 zł

PIWA BUTELKOWE

Peroni Nastro Azzuro 0,3 l. 19 zł

Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l. 17 zł

Książęce Czerwony Lager 0,5 l. 17 zł

Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l. 17 zł

Lech Premium 0,5 l. 15 zł

Tyskie 0,5 l. 15 zł

Corona 0,3 l. 15 zł

Desperados 0,4 l. 15 zł

Hardmade 0,4 l. 17 zł

Franziskaner 0,5 l. 17 zł

Paulaner 0,5 l. 19 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Lech Free 0,3 l. 11 zł

Corona zero 0,3 l. 15 zł

Książęce Złote Pszeniczne zero 0,5 l. 15 zł