

WINA MUSUJĄCE

Prosecco Frizzante Extra Dry, Prosecco DOC „Vallotaj”

AZIENDA VINICOLA COLFERAI

Veneto **16/80 zł**

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

Prosecco Spumante Brut, Prosecco DOC

TENUTA MONTICELLO

Veneto **20/100 zł**

Aromaty zielonych jabłek i białych kwiatów. Usta pełne świeżych smaków brzoskwiń i jabłek z delikatnymi bąbelkami i świeżą kwasowością oraz dobrze zrównoważonym i długim finiszem. Znakomite jako aperitif, do skorupiaków, przekąsek, dań wegetariańskich, wędlin. Doskonale podkreśli klimat każdej uroczystości.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

“Moët & Chandon Brut Imperial” LVMH

Szampania **310 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 bułeczek 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 **330 zł**

Różowy kolor z bursztynowymi refleksami uzupełnia bukiet aromatów dzikiej truskawki, maliny i wiśni przyprawiony delikatną nutą pieprzu. Wyrazisty, trwały smak porzeczeki, 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 **16/80 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 **17/85 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 **18/90 zł**

Subtelny bukiet kwiatowo-owocowy. Przyjemnie orzeźwiający, miękki, wytrawny. Polecane do past szczególnie z sosem śmietanowym/maślanym, dań wegetariańskich, ryb, wędlin, lekkich dań z grzybami.

Sauvignon Blanc, Terre Siciliane IGP „Zagara”

TENUTA ANDRERO

Sycylia **24/120 zł**

Eleganckie wino z nutami świeżych ziół, brzoskwiń i owoców tropikalnych. W ustach pełne z doskonale zrównoważonymi nutami owocowymi i przyjemną mineralnością. Polecane do skorupiaków, dań wegetariańskich, przystawek i zup rybnych, ryb w lekkim sosie.

Chardonnay, Salento IGP „Battigia”

CANTINE PAOLO LEO

Apulia **130 zł**

Intensywny aromat owoców tropikalnych z przyjemnymi nutami miodu i wanilii oraz harmonijny, świeży i miękki smak. Pasuje do skorupiaków, dań wegetariańskich, ryb – zwłaszcza grillowanych dań w sosie maślanym.

WINA CZERWONE

Syrah Terra delle Cicale, Terre Siciliane IGP „Ramarro”

ALIBRIANZA S.R.L.

Sycylia **16/80 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.

Merlot, Umbria IGT „Selva Volpina”

ALIBRIANZA S.R.L.

Umbria **18/90 zł**

Urocze i beztrudne wino z serca Włoch, pachnące dojrzałą wiśnią, śliwką ze szczyptą kawy i cynamonu. Pyszne, doskonale zrównoważone z jedwabistym zakończeniem. Idealne do wołowiny, cielęciny, dziczyzny, kurczaka, past, mięs grillowanych.

Sangiovese, Chianti DOCG „Villa Marnia”

CANTINE PAOLO LEO

Toskania **20/100 zł**

Pyszne, świeże, owocowe i soczyste Chianti z aromatami czereśni, czarnej porzeczeki 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 **26/130 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 **30/150 zł**

Najwyższej jakości wino starannie wyselekcjonowane grona są podsuszane, 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, rozpieszcza miękkością i gładkimi taninami. Wyśmienite do większości dań mięsnych, szczególnie wołowiny, dziczyzny lub pieczonych warzyw czy twardych serów.

Primitivo, Primitivo di Manduria DOP, „Papale Oro”

VARVAGLIONE

Apulia **36/180 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.

Negroamaro, Puglia IGP „Orfeo”

CANTINE PAOLO LEO

Apulia **190 zł**

Doskonale, mocne i złożone wino, a jednocześnie całkowicie gładkie. Intensywne aromaty ciemnych owoców, lukrecji i kawy. W ustach złożone taniny i doskonałą kwasowość równoważą nuty słodkich przypraw i dojrzałych śliwek. Wszystkiego dopełnia niebywale długi i trwały finisz. Pasuje do wołowiny, jagnięciny, past z intensywnymi sosami.

Brunello di Montalcino, Toscana DOCG

TENUTE POGGIOCARO

Toskania **220 zł**

Wino produkowane jest z najlepszych winogron Sangiovese i dojrzewa w dębowych beczkach co najmniej 4 lata. Rubinowego koloru z odcieniami granatu o pełnym, waniliowym bukiecie i intensywnym aksamitnym smaku. Polecane do dań mięsnych oraz dojrzałych serów takich jak Parmigiano Reggiano lub Pecorino Toscano.

Amarone della Valpolicella, Veneto DOCG
MONTIGOLI

Veneto **270 zł**

Amarone to marka sama w sobie dlatego każda butelka zawiera swego rodzaju obietnicę. Do produkcji użyto tylko najlepszych i najbardziej dojrzałych gron, które przez kilka miesięcy po zbiorach poddane zostały naturalnemu procesowi suszenia w celu koncentracji ekstraktu i cukrów. Piękna, rubinowa i gęsta suknia odkrywa moc aromatów czarnej wiśni w rumie, śliwek i kawy. W ustach krzepkie i gładkie, z długim finiszem. Idealne do steka i policzków wołowych oraz dziczyzny.

Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte, Veneto DOCG
ZENI FRATELI

Veneto **300 zł**

Głęboki rubinowy kolor obdarzony jest granatowym wykończeniem. Bukiet jest bardzo stylowy, elegancki, z nutami dojrzałych owoców, kakao i przypraw. W ustach potwierdza swoją klasę esencją, harmonią, ciepłym i długotrwałym dotknięciem czereśni, malin i śliwki. Lista nagród przyprawia o zawrót głowy. Uradzi każdy stek i ciężkie sosy. Kocha towarzystwo dojrzewianych serów.

WINO DESEROWE

Moscato, Piemonte DOC Pelissero

LE NATURE MOSTO PARZIALMENTE

FERMENTATO

Piemont **18/90 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. 8 zł

S.Pellegrino / Acqua Panna 0,75 l. 18 zł

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0,25 l. 9 zł

Fuzetea 0,25 l. 9 zł

Sok Cappy 0,25 l. 9 zł

Świeżo wyciskany sok 0,4 l. 17 zł

Red bull 0,25 l. 13 zł

Lemoniada 0,4 l. 15 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso 7 zł

Americano 9 zł

Cappuccino 11 zł

Espresso doppio 11 zł

Latte machiato 13 zł

Herbata Harney & Sons 15 zł

Herbata zimowa 15 zł

LIKIER (40ml)

Fernet Branca 15 zł

Sambuca 17 zł

Jagermeister 19 zł

Cointreau 19 zł

APERITIF

Campari 40 ml 12 zł

Aperol Spritz 27 zł

WHISKY I KONIAK (40 ML)

Johnnie Walker Red / Black 14/18 zł

Ballantines 18 zł

Jack Daniels 20 zł

Chivas Regal 24 zł

Glenmorangie Original 30 zł

Hennessy V.S. 18 zł

RUM (40 ml)

Malibu 14 zł

Bacardi White / Black 14/18 zł

TEQUILA (40 ml)

Olmecca 18 zł

GIN (40 ml)

Finsbury 14 zł

MARTINI (80 ml)

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 21 zł

WÓDKA (40 ml)

Żubrówka biała 9 zł

Finlandia 11 zł

Belvedere 20 zł

Grappa 26 zł

PIWO BECZKOWE

Pilsner Urquell 0,3 / 0,5 l. 11/15 zł

PIWA BUTELKOWE

Peroni Nastro Azzuro 0,3 l. 17 zł

Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l. 13 zł

Książęce IPA 0,5 l. 15 zł

Książęce Czerwony Lager 0,5 l. 13 zł

Lech Premium 0,5 l. 13 zł

Tyskie 0,5 l. 13 zł

Hardmade 0,4 l. 17 zł

Desperados 0,4 l. 13 zł

Corona 0,3 l. 15 zł

Franziskaner weissb. 0,5 l. 17 zł

Paulaner dunkel 0,5 19 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Lech Free 0,3 l. 11 zł

Książęce Złote Pszeniczne zero 0,5 l. 13 zł