

# Wina czerwone

**Chateauneuf du Pape** wytrawne 0,75l 220zł

*Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre*

**AC Chateauneuf-du-Pape, Francja**

*Mis en bouteille a la Propriete pour SCEA de L'Oratorie*

*Wino pełne przepychu i elegancji, produkowane według rygorystycznych zasad, zgodnych z wielopokoleniową tradycją. Barwa głębokiej, intensywnej purpury. Bukiet złożony i jednocześnie harmonijny, odnajdziemy w nim nuty czarnej porzeczki i czereśni połączone z bogatym aromatem truskawki oraz z korzennym zakończeniem. Chateneuf-du-Pape ma obfitą, pełną budowę i urzeka długim, szykownym zakończeniem. **Polecane do wykwintnych dań mięsnych, dziczyzny i dojrzałych, aromatycznych serów.***

**Vacqueyras Cuvee Prestige** wytrawne 0,75l 110zł

*Grenache, Syrah*

**A.O.C Vacqueyras, Francja**

*Vignerons de Caractere Vacqueyras*

*Doskonale jakościowo wino gronowe pochodzące z apelacji kontrolowanej Vacqueyras w regionie Cotes du Rhone. Mieszanka Syrah i Grenache Mourv, dre. Pełny bukiet dojrzałych owoców czarnej porzeczki, truskawki, przypraw i fiołków wskazuje, że jest to doskonały produkt Vacqueyras. Gładkie i bogate garbniki, wydobywają smak lukrecji. **Idealnie smakuje z dziczyzną czerwonym mięsem oraz serami.***

**Cotes du Rhone** wytrawne 0,75l 70zł

**Les Combes Saint-Sauveur**

*Grenache, Syrah*

**A.C Cotes du Rhone, Francja**

*Jean Lapardieu*

*Znakomite połączenie pasji i doświadczenia winiarskiego Jean Lapardieu zaowocowało winem o intensywnym kolorze rubinu oraz dominującym aromacie czerwonych owoców i wiosennych kwiatów. W smaku szlachetne, krągłe oraz silnie owocowe. **Doskonale do czerwonych mięs oraz serów.***

**La Barquaise** wytrawne 0,75l 40zł

*Grenache, Cinsald*

**A.C Corbieres, Francja**

*Viticulteurs du Rousillon*

*Wino dobrze zbudowane w kolorze intensywnej czerwieni o aromacie drobnych czerwonych owoców. W smaku zdecydowane, umiarkowanie garbnikowe o wyraźnym finiszu.*

**Doskonale do pieczonych oraz grillowanych mięs oraz dziczyzny.**

# Wina czerwone

**Mouton Cadet** wytrawne **0,75l** **90zł**  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc* **0,375l** **50zł**  
**A.O.C Bordeaux, Francja**  
*Baron Philippe de Rothschild*

*Doskonałe wino, produkowane w rodzinie Rothschildów od 1930 r.  
Wysokiej jakości o charakterystycznych cechach klasycznego wina z regionu Bordeaux .  
Świetnie zrównoważone o aromacie owoców lasu w ustach zdecydowane garbnikowe  
o eleganckim finiszu.*

***Idealnie smakuje z pieczonym oraz zapiekanym mięsem jako towarzysz dań  
głównych oraz do serów.***

**La Patache** wytrawne **0,75l** **85zł**  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Franc*  
**A.C Medoc , Francja**  
*Domaines Lapalu*

*Znakomite wino o kolorze głębokiego rubinu. W bukietcie odnajdziemy wyraźne nuty  
dojrzałych czerwonych owoców, a także czarnej porzeczki. W smaku doskonale  
wyczuwalne lecz delikatne i przyjemne taniny. Długie dobrze zbalansowane zakończenie.  
**Idealnie smakuje z pieczonym oraz zapiekanym mięsem a także serami.***

**Medoc** wytrawne **0,75l** **45zł**  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc*  
**A.C Medoc, Francja**  
*Jean Degaves*

*Wino w kolorze rubinowej czerwieni, dobrze zbudowane, harmonijne . W bukietcie  
wyraźne nuty śliwek i czarnej porzeczki . Jest winem w równowadze mocy i nuty  
owocowej.*

***Polecane do ciemnych mięs, drobiu, pieczeni i serów.***

**Riscal** wytrawne **0,75l** **65zł**  
*Tempranillo*  
**Vino de La Tierra De Castilla y Leon, Hiszpania**  
*Bodega Marques de Riscal*

*Doskonałe wino w kolorze głębokiej czerwieni o dominującym aromacie dojrzałych  
czerwonych owoców. Bardzo dobrze zrównoważone, głębokie z nutą przyprawy  
w finiszu.*

***Polecane do czerwonych mięs , baraniny, dziczyzny, wyraźnych sosów oraz  
pizzy i serów.***

# Wina czerwone

**Brunello di Montalcino** wytrawne 0,75l 250zł

*Sangiovese*

**DOCG Montalcino, Włochy**

*A.A.A.S.p.A*

*Wino złożone w kolorze jasnej czerwieni o aromacie dojrzałych czerwonych owoców w tym dojrzałej wiśni. Wyczuwalne nuty dymu oraz aromat pieczonego chleba w tle. W smaku mocno owocowe z dębowym akcentem oraz charakterystycznym woskowym posmakiem. Bardzo dobra równowaga kwasowości i garbników, wino tęgie o wyraźnym finiszu.*

**Najlepsze do dań kuchni włoskiej zwłaszcza dań głównych, dań mięsnych, dojrzałych serów.**

**Barolo DOCG** wytrawne 0,75l 170zł

*Nebbiolo*

**DOCG Piemont, Włochy**

*La Morra*

*Wino w kolorze granatowej czerwieni o bogatym, pełnym i harmonijnym bukicie. O aromacie dojrzałych owoców z nutą dymu oraz gorzkiej czekolady.*

*W smaku aksamitne i eleganckie, pozostawia długotrwały, wykwinny finisz.*

**Doskonale do czerwonych mięs, serów oraz dziczyzny i pieczeni.**

**Chianti** wytrawne 0,75l 55zł

*Sangiovese, Canaiolo*

**DOCG Toscana, Włoch**

*Olivieto*

*Kultowe wino Toskanii w kolorze jasnego rubinu z refleksami granatu. W smaku mocno owocowe z dębowym akcentem oraz charakterystycznym „toskańskim” niuanssem.*

*W finiszu przyjemne z lekkimi taninami. Aromat kwiatowo-jagodowy z nutkami fiołków i cyprysów.*

**Najlepsze do dań kuchni włoskiej, spaghetti, risotto. Polecane zwłaszcza do dań mięsnych, jest również świetnym dodatkiem do dojrzałych serów.**

**Lindemans Bin 50** wytrawne 0,75l 85zł

*Shiraz*

**South Eastern, Australia**

*Doskonale wino w kolorze intensywnej czerwieni z refleksami fioletu. Przyjemne aromaty czerwonych owoców z nutą wanilii w tle. W ustach delikatnie pieprzowe oraz korzenne nuty, dobrze zrównoważone o miękkim garbnikowym finiszu.*

**Najlepsze do wołowiny, baraniny, makaronów, serów oraz czekolady.**

# Wina czerwone

**Lindemans Cawarra** wytrawne **0,75l** **75zł**  
Shiraz  
South Eastern, Australia

Doskonałe wino z rodziny Lindemans. Wyjątkowo gładkie, aksamitne, miękkie. Aromaty wiśni, śliwek, wanilii, czarnej porzeczki. Kwasowość umiarkowana, delikatne akcenty beczki, korzeni.  
**Najlepsze do mięs i drobiu.**

**Wiliam`s Creek** półwytrawne **0,75l** **50zł**  
Shiraz **0,10l** **8zł**  
South Eastern, Australia **karafka** **0,25l** **18zł**  
QV Vines

Wino w kolorze jasnej czerwieni o łagodnym aromacie owocowym. W smaku delikatne, rześkie i łagodne o przyjemnym zakończeniu.  
**Doskonale do piezonego kurczaka, jagnięciny oraz serów.**

**Sunrise** wytrawne **0,75l** **60zł**  
Cabernet Sauvignon **0,10l** **10zł**  
Central Valley, Chile **karafka** **0,25l** **23zł**  
Vina Concha y Toro

Doskonałe wino o bardzo intensywnym i głębokim kolorze czerwieni. O delikatnym aromacie suszonych śliwek i czarnej porzeczki, z wyczuwalnymi nutami wanilii oraz tytoniu. Część wina leżakuje w beczkach z dębu amerykańskiego przez trzy miesiące.

W ustach soczyste, zbalansowane i o dobrej strukturze.

**Doskonale do czerwonych mięs, dojrzałych serów i pasztetów.**

**Turning Leaf** wytrawne **0,75l** **60zł**  
Zinfandel  
California, USA  
E&J Gallo

Wino o złożonej budowie dobrze zrównoważone o aromacie czerwonych owoców z wyczuwalnymi nutami piezonego chleba, kawy i dymu. W smaku przyjemne z charakterem delikatnie pikantne w tle posmak suszonych śliwek oraz powidel.

**Doskonale do czerwonych mięs oraz dojrzałych serów.**

**Mogen David Concord** półsłodkie **0,75l** **50zł**  
**0,10l** **8zł**  
California, USA **karafka** **0,25l** **18zł**

Doskonałe koszerne wino półsłodkie odmiany Concord. Wino o głębokim, rubinowym kolorze oraz pięknej przejrzystej barwie. W smaku wyraziste, przyjemne, o trwałym zapachu.

**Idealnie nadaje się do spożywania samo oraz do potraw mięsnych, zwłaszcza wołowiny i kurczka**

# Wino z beczki

**Beccaccia** wytrawne  
Vino de Tavola, Włochy  
Cantine Ronco

**200 ml**      **8 zł**

*Wino w kolorze czerwieni , o aromacie drobnych czerwonych owoców.  
W smaku łagodne z delikatną nutą przyprawy w tle. Przyjemne, o gładkim finiszu.  
**Polecane do wszelkich dań, przystawek , mięs, wędlin, pieczonego drobiu.***

**Grzaniec Galicyjski** deserowe

**100 ml**      **8 zł**

*Jedyne w swoim rodzaju czerwone wino gronowe deserowe, produkowane z wina importowanego, wzbogacone oryginalnym wyciągiem z przypraw korzennych w oparciu o XVIII wieczną recepturę. Zalecane spożywanie wina na gorąco.*

# Wina Białe

**Roc de Miremont** słodkie **0,75l** **50zł**  
*Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadele* karafka **0,25l** **18zł**  
**A.O.C Monbazillac, Francja**  
Rigal

Doskonale, pochodzące ze słynnego regionu Bergerac wino, otrzymywane z późno zbieranych gron pokrytych szlachetną pleśnią. Wyróżnia się złocistym kolorem i aromatem miodu, suszonych owoców oraz wanilii. W smaku przyjemnie słodkie z mineralnym akcentem. Wykwintne i eleganckie.

**Doskonale jako aperitif, do gęsej wątróbki, sera typu bleu oraz deserów.**

**Gavi** wytrawne **0,75l** **75zł**  
*Cortese*  
**DOCG Piemont, Włochy**  
La Morra

Wino o delikatnym bukicie białych kwiatów. W smaku łagodne o cytrusowej świeżości z nutą ziół i mineralnymi akcentami.

**Doskonale do potraw z białych mięs, ryb oraz jako aperitif.**

**Lindemans Bin 65** wytrawne **0,75l** **80zł**  
*Chardonnay*  
**South Eastern, Australia**

Wino w kolorze jasnego złota o wyraźnym aromacie dojrzałej brzoskwini, fig oraz melona z nutą dębu w tle. W smaku wyraźne, świeże o długim eleganckim miękkim finiszu.

**Polecane jako aperitif do drobiu, owoców morza, ryb, delikatnych serów oraz makaronów.**

**Williams Creek** półwytrawne **0,75l** **50zł**  
*Semillon, Chardonnay* **0,10l** **8zł**  
**South Eastern, Australia** karafka **0,25l** **18zł**  
QV Vines

Wino jasnej słomkowej barwy o wyraźnym aromacie owoców cytrusowych w tym, melona i grejpfruta. W smaku lekkie i przyjemne o orzeźwiającym finiszu.

**Doskonale do kurczaka, ryb, dań kuchni azjatyckiej oraz jako aperitif.**

**Sunrise** wytrawne **0,75l** **60zł**  
*Sauvignon Blanc* **0,10l** **10zł**  
**Central Valley, Chile** karafka **0,25l** **23zł**  
Vina Concha y Toro

Wino w kolorze słomkowym z zielonymi refleksami. O ciekawym bukicie owoców tropikalnych, dojrzałych brzoskwiń oraz wyraźnym aromatem ziół. W smaku soczyste, świeże, lekkie i delikatne.

**Doskonale jako aperitif oraz do ryb.**

# Wina Białe

**Kressmann Bordeaux** wytrawne **0,75l** **60zł**  
*Semillon, Sauvignon Blanc*  
**Bordeaux, Francja**  
AOC Bordeaux

*Bardzo przyjemne, białe wino. Wino proste i bezpośrednie, prawie jak amerykańskie, tyle że bardziej delikatne. Bukiet i smak kwiatowy. Dobrze zharmonizowane. W sam raz dla kogoś, kto do tej pory pijał tylko czerwone odmiany tego trunku. Dodatkowo ma kuszący kolor, oraz interesującą etykietę.*  
**Idealnie komponuje się ze smakiem smażonej ryby, białych mięs i cielęciny.**

**Gallo Sauvignon Blanc** wytrawne **0,75l** **65zł**  
*Sauvignon Blanc*  
**California, USA**  
E&J Gallo

*Sauvignon Blanc to najszlachetniejszy szczep białych winogron gwarantuje doskonałą jakość, która sprawia, że wino jest pełne dojrzałych aromatów melona, świeżych kwiatów z oleistą i solidną strukturą.*  
**Doskonale do potraw z drobiu, sałatek, owoców morza.**

**Mouton Cadet Blanc** wytrawne **0,75l** **90zł**  
*Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*  
**Bordeaux, Francja**  
AOC Bordeaux

*To bardzo eleganckie, białe wino wyprodukowane jest ze starannie wyselekcjonowanych winogron, ze szczepów: Semillon, Sauvignon Blanc i Muscadelle. Niezmiennie doskonale jakościowo, subtelne i urokliwe. Jest winem znanym i cenionym na całym świecie.*  
**Doskonale do potraw z ryb i owoców morza.**

**Cotes du Rhone** wytrawne **0,75l** **70zł**  
**Les Combes Saint-Sauveur**  
*Grenache, Syrah*  
**A.C Cotes du Rhone, Francja**  
Jean Lapardieu

*Znakomite połączenie pasji i doświadczenia winiarskiego Jean Lapardieu zaowocowało winem o kolorze blade złote z zielonymi refleksami. Świeże, dobrze zbalansowane. Owocowe aromaty z wyraźnymi nutami jabłek i brzoskwiń.*  
**Doskonale do owoców morza i ryb.**

## **Wina musujące**

**Champagne Vve Pelletier** białe półwytrawne  
Reims, Francja 0,75l 160zł

**Francis Montand** białe półwytrawne  
Crancot, Francja 0,75l 55zł

**Andre Galois** białe półwytrawne  
Francja 0,75l 25zł

**Martini Asti** białe słodkie  
DOCG Asti, Włochy 0,75l 70zł

**Valmarone Asti** białe słodkie  
DOCG Asti, Włochy 0,75l 50zł

**Dorato** białe słodkie  
Polska 0,75l 25zł  
0,2l 10zł