



NEBLINA SAUVIGNON BLANC
11,00 ZŁ 100ML / BUT 70,00 ZŁ

Wytrawne Central Valley - Chile

Zielonkawa barwa. Nos z aromatem owoców cytrusowych, grejfruta i ziołami. W smaku odświeżające, dobrze wyważone, dające odczucie wina półwytrawnego. 85% Sauvignon Blanc z 15% dodatkiem innych odmian. Ręcznie i mechanicznie zbierane winogrona dojrzewają 2 miesiące w kadzi ze stali nierdzewnej. Polecane do ryb i owoców morza.



NEBLINA CABERNET SAUVIGNON
11,00 ZŁ 100ML / BUT 70,00 ZŁ

Wytrawne 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.



RIESLING KABINETT RUDOLF MÜLLER
14,00 ZŁ 100ML / BUT 95,00 ZŁ

Mosel, Prädikatswein – Niemcy

Rudolf Müller Kabinett wyprodukowany jest z dojrzałych gron Riesling, rosnących w Dolinie Mozeli. Winogrona te pozostają dłużej na krzaku w porównaniu z innymi odmianami, zyskując nazwę „Kabinett”. Wino oddaje aromaty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwini oraz owoców cytrusowych. Jego lekka słodycz doskonale pasuje do dojrzewających serów, cielęciny w kremowych sosach, owoców morza czy kurczaka. Szczep: 100% Riesling



PROSECCO, RIONDO COLLEZIONE, EXTRA DRY
13,00 ZŁ 100ML / BUT 90,00 ZŁ

Półwytrawne D.O.C. – Włochy

Odświeżające, rewelacyjne owocowe Prosecco wyprodukowane metodą Spumante fermentacja w butelce. 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

CHATEAU BZENEC BZENECKÁ LIPKA BUT 90,00 ZŁ

Półwytrawne Ryzlink Rýnský - Południowe Morawy

Aromatyczny nektar słowiańskiej lipy w rozkwicie – to było inspiracją dla unikalnej kompozycji słynnych win Bzenecká Lipka. Ten niesamowity, harmonijny trunek tworzą starannie dobrane grona Ryzlink Rýnský z kilku najlepszych winnic w okolicach Bzenec. Wykwintność i pochodzenie wina znaczone są przez znakomite umiejętności regionalnych mistrzów wina, które doprowadziły do powstania napoju bez skazy, o niezwykłej jakości i charyzmie. Wyróżnienia w konkursie Żółty Paragon Nagroda Kupców Polskich 2017.



ZAFRICO WHITE MEDIUM DRY 11,00 ZŁ 100ML / BUT 70,00 ZŁ

Półwytrawne RPA

Świeże, białe, półwytrawne wino z nutami gruszki i imbiru. Rekomendowane jako aperitif, a także do owoców morza, drobiu, sałatek. Zalecana temperatura podawania 9-11 °C.



ZAFRICO RED MEDIUM DRY 11,00 ZŁ 100ML / BUT 70,00 ZŁ

Półwytrawne RPA

Czerwone, półwytrawne wino przepięknie aromatyzowane smakiem świeżej śliwki, jeżyny i figi z subtelną nutą korzennych przypraw. Dobrze zbudowane, z przyjemnym zakończeniem. Zalecana temperatura podawania 16-18 °C.



CONDE DE ALIENTE BLANCO SEMI DULCE 11,00 ZŁ 100ML / BUT 70,00 ZŁ

Półsłodkie Alicante D.O.P. Hiszpania

Dobrze zbudowane i pełne czerwone półsłodkie wino wyprodukowane z idealnie dojrzałych gron szczepu Bobal. Charakteryzuje się rubinową barwą oraz owocowym bukietem z wyczuwalną na podniebieniu nutą czarnych jagód.



CONDE DE ALIENTE TINTO 11,00 ZŁ 100ML / BUT 70,00 ZŁ

Półsłodkie Alicante D.O.P. Hiszpania

To aromatyczne białe półsłodkie wino powstałe z gron szczepu Airén zachwyca na podniebieniu nutami tropikalnych owoców, takich jak banany i ananasy. Niezwykle łagodne, czyste i wyraźne. Idealnie smakuje samo w sobie ale również pasuje do owoców morza, deserów oraz ciast. Podawać w temperaturze 6-8 °C Wyśmienite samo w sobie, jak również jako dodatek do deserów lub lekkich potraw. Temperatura podawania 12-14°C





LAGOSTA BUT 100,00 ZŁ

Półwytrawne Vinho Verde, D.O.C. – Portugalia

Lekko półwytrawne wino, o obniżonej zawartości alkoholu 9%, z regionu Vinho Verde w Portugalii. W ustach rześkie, z wyjątkowo długim zakończeniem. Polecane jako aperitif oraz do sałatek, owoców morza, ryby i białego mięsa.



PRIMITIVO DOPPIO PASSO BUT 130,00 ZŁ

Wytrawne 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 witaminami a kwasowością. Polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny. Szczep: 100% Primitivo.



CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO MEZZACORONA BUT 130,00 ZŁ

Trentino D.O.C. – Włochy

Z winnic położonych wzdłuż doliny Adygi, u stóp Dolomitów. Słomkowożółta barwa. Nos owocowy z kwiatową nutą rumianku. W smaku wytrawne, eleganckie, o delikatnej kwasowości. Wino idealne jako aperitif, a także do przekąsek, białego mięsa i ryb. Szczep: Pinot Grigio.



CHATEAU BONNET BUT 150,00 ZŁ

Wytrawne Entre-Deux-Mers A.O.C. – Francja

Wino dojrzewa 4 miesiące w kadziach na osadzie. Oddaje swoją osobowość poprzez intensywne aromaty grejpfruta, bukszpanu i kwiatu akacji. Pozostawia długie zakończenie z owocami cytrusowymi oraz żółtą brzoskwinia. Wino już do picia, świetne do ryb, skorupiaków i letnich sałatek. Kompozycja: 50% Sauvignon Blanc, 35% Semillon, 15% Muscadelle.



RESERVA DA FAMILIA BUT 120,00 ZŁ

Wytrawne Vinho Regional Lisboa Paco das Cortes – Portugalia
Portugalskie wino, które dojrzewało 4 miesiące we francuskiej dębowej beczce. Nos z aromatem leśnych owoców i przypraw z delikatnym nuansem czekolady. Dobrze zbudowane, delikatnymi taninami. Pozostawia bardzo aksamitny posmak. Idealny partner do pieczonej jagnięciny, pikantnych mięs i delikatnych serów. Kompozycja: 45% Castelao, 35% Tinta Roriz, 20% Alicante Bouschet. NAGRODY: Gold Medal – CWSA Gold Medal – Mundus Vini Muscadelle.



CHIANTI BUT 130,00 ZŁ

Wytrawne Tenute Guicciardini Strozzi D.O.C.G. – Włochy
Wino o rubinowej barwie z etykietą przedstawiającą XIV wiecznego polityka i historyka Francesco Guicciardini. Intensywny i trwały bukiet. W smaku wytrawne, dobrze ułożone, przyjemne. Polecane do większości potraw. Kompozycja: 90% Sangiovese, 10% inne.



COMBE AUX JACQUES, BEAUJOLAIS VILLAGES BUT 150,00 ZŁ

Wytrawne A.O.C. - Louis Jadot – Francja
Długi proces maceracji pozwala osiągnąć dobrą ekstrakcję, stąd wino ma świetną strukturę i jest w stanie dojrzewać przez kolejne lata. Polecane schłodzone celem zachowania właściwych owocowych aromatów oraz delikatnej świeżości. Idealne do delikatesów oraz włoskiej żywności. Szczep: 100% Gamay



FEUDO ARANCIO GRILLO BUT 120,00 ZŁ

D.O.C. Sicilia Grillo – Włochy
Perfekcyjnie oddany charakter sycylijskiej odmiany Grillo. Tropikalne aromaty z charakterystyczną nutą mango oraz owocu papaja w połączeniu z refleksami jaśminu i białych kwiatów. Wino wyważone, harmonijne, o delikatnej kwasowości. Rekomendowane do owoców morza, białego mięsa, pieczonej ryby, makaronów, warzyw. Idealne do carpaccio. [NAGRODY] - 89 pkt. Wine Enthusiast, Gold Medal – Mundus Vini, Bronze Medal – International Wine Challenge, Bronze Medal – CWSA (China),



CHARLES MIGNON BRUT BUT 240,00 ZŁ

Champagne - Francja
Blend Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 20% i Chardonnay 30%. Znakomity, elegancki francuski szampan. Polecany na specjalne okazje.