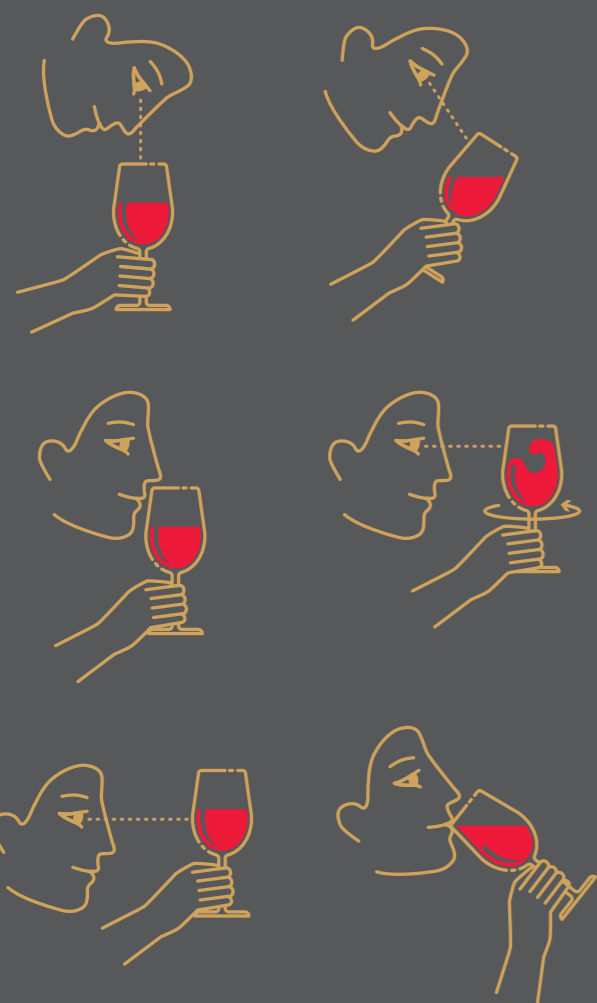


# JAK DEGUSTOWAĆ WINO



CHEFS  CULINAR  
FOODSERVICE NASZA PASJA



# KARTA WIN

## WINA MUSUJĄCE



### PROSECCO TREVISO

**Winnica:** Cantine Maschio

**Pochodzenie:** Veneto, Włochy

**Szczep:** Glera

**Styl:** musujące, lekkie, półwytrawne

Klasyczne półwytrawne prosecco, orzeźwiające i lekkie. Aromaty jabłek i gruszek, w smaku wzbogacone dojrzałymi cytrusami. Świetne jako aperitif lub w połączeniu z lekkimi sałatkami.

Cena za butelkę **67,50 zł** | kieliszek **14,50 zł**

## WINA BIAŁE



### ZELTINGER RIESLING

**Winnica:** Weingut Selbach

**Pochodzenie:** Mozela, Niemcy

**Szczep:** Riesling

**Styl:** orzeźwiające, półwytrawne, lekkie, cytrusowe

Lekki i zwiewny riesling znad rzeki Mozeli. Doskonały na wiosenne ciepłe wieczory oraz letnie upalne dni. Świetnie łączy się z rybami i owocami morza.

Cena za butelkę **67,50 zł** | kieliszek **14,50 zł**



### CRUDO

**Winnica:** Mare Magnum

**Pochodzenie:** Sycylia, Włochy

**Szczep:** Cataratto, Zibibbo

**Styl:** półwytrawne, tropikalne, aromatyczne, BIO

Wino przywodzące na myśl słoneczną Sycylię. Proste, przyjemne i smaczne. W kieliszku cała gama tropikalnych smaków i aromatów – mango, papai oraz ananasa. Trunek zakończony świeżą cytrusową nutą. Sprawdza się w akompaniamencie lekkich sałatek i owoców morza.

Cena za butelkę **69,50 zł** | kieliszek **15,50 zł**



### RIESLING KABINETT

**Winnica:** Schloss Rheinhartshausen

**Pochodzenie:** Rheingau, Niemcy

**Szczep:** Riesling

**Styl:** dobrze zbudowane, półwytrawne, soczyste, organiczne

Jedno z najlepszych win swojego regionu. Winorośla uprawiane organicznie przez wielopokoleniową rodzinę winiarską, której celem jest tworzenie win jakościowych i długowiecznych. Wyprodukowane w stylu półwytrawnym stanowi świetny balans pomiędzy świeżą owocową kwasowością a soczystością i słodyczą. W smaku i aromatach biała porzeczka, brzoskwinie w syropie, owoce pigwy, migdały, suszone morele i nektarynki. Wino wspaniałe. Dobrze pasuje do ostrych i aromatycznych potraw.

Cena za butelkę **74,50 zł** | kieliszek **17,50 zł**

## WINA BIAŁE



### MOUNT FISHTAIL SAUVIGNON BLANC

**Winnica:** Misty Cove Konrad Hengstler

**Pochodzenie:** Marlborough, Nowa Zelandia

**Szczep:** Sauvignon Blanc

**Styl:** lekkie, orzeźwiające, wytrawne

Wino klasyczne w swoim stylu. Bardzo intensywne i aromatyczne. Aromaty agrestu i cytrusów z odrobiną owoców tropikalnych. Doskonały kompan do ryb i owoców morza.

Cena za butelkę **82,50 zł** | kieliszek **19,50 zł**



### ZENI LUGANA

**Winnica:** Cantine Fratelli Zeni

**Pochodzenie:** Veneto, Włochy

**Szczep:** Trebbiano

**Styl:** zbalansowane, pełne – dobrze zbudowane, wytrawne

Skoncentrowane i bogate smakowo wino o niskiej kwasowości i wyraźnej tropikalnej, lekko słodkawej końcówce. Świeże i pełne jednocześnie. Najlepsze z cięższymi potrawami z ryb i owoców morza.

Cena za butelkę **82,50 zł** | kieliszek **19,50 zł**

## WINA RÓŻOWE



### CHATELAIN DES JACQUES ROSÉ D'ANJOU

**Winnica:** Caves de La Loire

**Pochodzenie:** Loara, Francja

**Szczep:** Groloeau Noir

**Styl:** lekkie, półwytrawne, owocowe

Przyjemne różowe wino o wyrazistej owocowej słodyczy. W smaku dominują dojrzałe czerwone owoce – truskawki, poziomki, czerwone porzeczki, których słodycz przyjemnie balansuje świeżą kwasowość. Świetny aperitif oraz kompan owocowych deserów i lodów.

Cena za butelkę **65,50 zł** | kieliszek **13,50 zł**

## WINA CZERWONE



### LINDEMAN'S SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON

**Winnica:** Lindeman's

**Pochodzenie:** Coonawarra, Australia

**Szczep:** Shiraz, Cabernet Sauvignon

**Styl:** owocowe, soczyste, dobrze zbudowane, delikatnie wytrawne

Wino o smaku ciemnych owoców – czarnych porzeczek, jagód i jeżyn przeplatanych nutami przypraw korzennych. Delikatne w swej wytrawności. Świetne do dań grillowych.

Cena za butelkę **61,50 zł** | kieliszek **13,50 zł**

## WINA CZERWONE



### BIG GAME MALBEC

**Winnica:** Mare Magnum

**Pochodzenie:** Mendoza, Argentyna

**Szczep:** Malbec, Syrah

**Styl:** pełne, ciężkie, taniiczne, owocowe

Solidne wino do konkretnych dań. Świetne z pieczonymi czerwonymi mięsami i daniami z ich udziałem. W smaku dominują ciemne owoce; porzeczka i jeżyna z odrobiną pikanterii. W tle skóra i tytoń pochodzące od starzenia w dębie. Wino o przyjemnym słodkawym, owocowym finiszu i gładkiej taniinie.

Cena za butelkę **67,50 zł** | kieliszek **14,50 zł**



### GRAN MAESTRO APPASIMENTO

**Winnica:** Maestro Italiano

**Pochodzenie:** Salento, Apulia, Włochy

**Szczep:** Primitivo, Negroamaro, Sangiovese

**Styl:** półwytrawne, owocowe, intensywne

Wino fermentowane po części z podsuszonych winogron i rodzynek. W zapachu suszona śliwka, wiśnia, rodzyunki i migdały. Lekko słodkawy charakter trunku świetnie łączy się z miękkimi serami i owocowymi sosami.

Cena za butelkę **62,50 zł** | kieliszek **14,50 zł**



### SAN SILVESTRO BARBERA PASSITO APPASIMENTO

**Winnica:** San Silvestro

**Pochodzenie:** Piemont, Veneto, Włochy

**Szczep:** Barbera

**Styl:** pełne, bogate, owocowe, półwytrawne

Nazywana piemonckim Amarone Barbera Passito to wino, które nie zawodzi. Piękne połączenie aromatów beczkowych – wanilii i przypraw korzennych – z aromatami wiśni w likierze oraz suszonych i gotowanych śliwek, żurawiny i porzeczki. Wino o pełnym cieple i dużej intensywności. Świetnie sprawdzi się w towarzystwie wołowiny.

Cena za butelkę **67,50 zł** | kieliszek **14,50 zł**



### VON WINNING SPÄTBURGUNDER (PINO NOIR)

**Winnica:** Wiengut Von Winning

**Pochodzenie:** Palatynat, Niemcy

**Szczep:** Spätburgunder (Pinot Noir)

**Styl:** lekkie, owocowe, przydymione

Lekkie czerwone wino o wyrazistym smaku czerwonych leśnych owoców z lekką dymną nutą pochodzącą od fermentacji w dębowej kadzi oraz ziołowo-przyprawowym niuansiem. Naturalny kompan lżejszych pieczonych lub grillowanych mięs oraz lekkich przekąsek i miękkich serów.

Cena za butelkę **79,50 zł** | kieliszek **17,50 zł**