

## WINO MUSUJĄCE

### **Prosecco della casa KEG**

S. Osvaldo/ Włochy

Białe wytrawne musujące wino, szczep Glera, pochodzące z serca regionu Wenecja Euganejska, Świetne na każdą okazję, proponowane na aperitif.

10cl – 15 zł



### **Cava Pere Ventura Reserva**

Pere Ventura – Hiszpania Catalonia

Szczep: 35% Macabeo, 35% Xarel-lo, 30% Parellada  
Idealne na co dzień jako aperitif, a także do owoców morza, sałatek i delikatnych ryb.

20 cl – 35 zł

75 cl – 110 zł



## WINO BIAŁE

### **1|2|5 Malvasia Del Salento IG**

Taranto, Włochy

Szczep: 100% Malvasia del Salento Alk / 12,5%

Bardzo aromatyczne, mocno owocowe, z aromatami wanilii, tropikalnej papai oraz melona. Pasuje do dań z ryb, skorupiaków oraz serów. Idealne do sałatek.

10 cl – 16 zł

75 cl – 105 zł



### **Karafka Wina Domu WHITE**

Białe wino półwytrawne o słomkowej barwie, bogate w aromaty jabłek, cytrusów i kwiatów.

Serwowane jako aperitif, do serów, ryb i deserów – podawane w karafkach

25cl – 24 zł

50cl – 42 zł



### **12/5 Bianco IGP Biologico**

Vigne & Vini / Włochy

Szczep: Malvasia, Verdeca, Chardonnay

Białe organiczne wino, słomkowo-żółte z zielonymi refleksami. Doskonałe jako aperitif, lub do lekkich dań z białego mięsa, oraz sałatek, zimnych przystawek

10 cl – 18 zł

75 cl – 120 zł



### **EBRIO Trebbiano Orsogna \* BIO \***

Cantina Orsogna – Abruzja / Włochy

szcep: - trebbiano

Jest świeże i finezyjne, z aromatami cytrusów, polnych kwiatów i migdałów. Polecane jako aperitif, do sałatek, ryb, białych mięs i owoców morza.

75 cl – 150 zł



## WINO CZERWONE

### **1|2|5 Primitivo Del Salento**

Taranto, Włochy

Szczep: 100% Primitivo del Salento/ Alk: 12,5%

Wino ma rubinowy, kolor z przyjemną nutą wanilii.

Doskonałe do dojrzewających serów, świetnie pasuje do dań mięsnych, makaronów i dań kuchni polskiej.

10 cl – 16 zł

75 cl – 105 zł



### **Karafka Wina Domu RED**

Wino czerwone półwytrawne o głębokiej rubinowej barwie, bogate w aromaty śliwek, wiśni i malin.

Serwowane do mięs, zimnych przekąsek, serów – podawane w karafkach.

25cl – 24 zł

50cl – 42 zł



### **Nero d'Avola DOC \* BIO**

Natale Verga/ Sycylia, Włochy

Szczep: Nero d'Avola 100%

Barwa intensywna rubinowa. Aromaty owocowe z nutą wiśni i śliwki. Wino świeże i lekkie.. Serwowane jako aperitif lub do grillowanego czerwonego mięsa i dań kuchni śródziemnomorskiej i makaronów.

10 cl – 18 zł

75 cl – 120 zł



### **Chianti DOCG Toscany**

Natale Verga/ Toskania, Włochy

Szczep: Sangiovese 100%

Barwa rubinowa. Eleganckie, aromaty wiśni i owoców leśnych, delikatny smak i łagodne taniny. Idealnie się łączy z wieloma gatunkami serów. Doskonale dopełnia dania z sosami i wszelkimi rodzajami mięs, głównie dziczyzny.

10 cl – 16 zł

75 cl – 105 zł



### **EBRIO Montepulciano Orsogna \* BIO \***

Cantina Orsogna – Abruzja / Włochy

Szczep: - Montepulciano

Bardzo eleganckie i doskonale zbudowane wino. Polecane do mięs w sosach, makaronów, wędlin i średnio dojrzałych serów.

75 cl – 150 zł



### **Azabache Semicrianza Organic Rioja**

Bodega Aldeanueva / Hiszpania

Szczep: 75% Tempranillo, 25% Garnacha, Alk / 14,5%  
Barwa wiśniowa z rubinowymi refleksami. Intensywny bukiet czerwonych i czarnych owoców, serwowane do makaronów, mięs i serów.

75 cl – 150 zł

