

*Przedstawiamy Państwu kartę win złożoną przez naszego sommeliera Michała Stępnia, którego zamysłem w trakcie jej komponowania było czerpanie przyjemności z kosztowania win pochodzących z regionów Starego i Nowego Świata.*

## **HISZPANIA - WINA BIAŁE**

### **Cava Brut Nature**

**Jane Ventura**

**D.O. Penedes**

**Szczepy: macabeo, xarel-lo, parellada**

Delikatna, finezyjna, żywa i lekka cava pełna soczystej owocowości, aromatów dojrzewających truskawek i leśnych poziomek. Ujmująca miękka pianistością.

T: 7 - 8° C

Podawać do: lekkie przekąski, ryby i owoce morza, zimne wędliny, desery

**91 zł**

### **Gotin del Risc Godello Joven**

**Bodega del Abad**

**D.O. Bierzo**

**Szczepy: godello**

Młode, wytrawne wino z charakterystycznego dla północno - zachodniej Hiszpanii szczepu godello.

Barwa bladeżłota, w nosie aromaty cytrusów, ziół i trawy z delikatną nutą geranium. W ustach orzeźwiająca, owocowa, lekko mineralna, skupiona, z wyczuwalnym ekstraktem.

T: 8 - 10° C

Podawać do: owoce morza, lekkie ryby i sałatki.  
Doskonale jako aperitif

**65 zł**

**Albariño**  
**Bouza do Rei**  
**D.O. Rias Baixas**  
**Szczepy: albariño**

Krańle, miękke, pełne albariño o klasycznych dla odmiany aromatach kwiatowo-owocowych.

T: 8 - 10° C

Podawać do: ryby z grilla, drób oraz sałatki

**97 zł**

**Casa de la Vega Macabeo**  
**Bodegas Muñoz**  
**D.O. La Mancha**  
**Szczepy: macabeo**

Codzienne, lekkie, nie pozbawione pikantności, wyraziste białe wino łączące aromaty owoców (morela, gruszka) i kwiatów.

Proste i orzeźwiające.

T: 8 - 10° C

Podawać do: ryby, owoce morza, sałatki, delikatnie wędzone sery

**43 zł**

## **HISZPANIA - WINA RÓŻOWE**

**Casa de la Vega Tempranillo Rosado**  
**Bodegas Muñoz**  
**D.O. La Mancha**  
**Szczepy: tempranillo**

Proste, orzeźwiające rosé o charakterystycznych aromatach truskawek, poziomek i malin. W ustach sprężyste, owocowe, przyjazne, doskonale w gorące dni do lekkiej kuchni lub jako aperitif.

T: 10 - 12° C

Podawać do: ryby, owoce morza, sałatki, wędliny, mięsa z grilla, drób

**43 zł**

## **HISZPANIA - WINA CZERWONE**

### **Tres Vinedos**

**D.O.P. Jumilla**

**Szczepy: monastrell**

Monastrell czyli jeden z najważniejszych hiszpańskich endemicznych szczepów winorośli. Wino o pięknym bukiecie, w ustach miękkie o jedynej w swoim rodzaju świeżości.

T: 14 - 18° C

Podawać do: czerwone mięsa, steki z poledwicy, gulasz wołowy

**60 zł**

## **HISZPANIA - WINA SŁODKIE**

### **Moscatel**

**Alvear**

**D.O. Montilla Moriles**

**Szczepy: moscatel**

Urokliwy muszkat z mocnymi aromatami kwiatów, kandyzowanych pomarańczy i biskoptów. Miękki i fenomenalnie słodki. Czysta przyjemność.

T: 12 - 14° C

Podawać do: lekkie desery, tarty owocowe, sorbety

**58 zł**

## **WŁOCHY - WINA BIAŁE**

### **Latium Morini Soave**

**Veneto**

**Szczepy: garganega (80%), Trebbiano di Soave (20%)**

Krystaliczny, jasnożółty kolor. Bardzo intensywny i złożony nos. Niuanse kwiatów i owoców takich jak jabłka i brzoskwinie. Wino zrównoważone, intensywne i trwałe..

T: 8 - 10° C

Podawać do: ryby, owoce morza

**75 zł**

## **POŁUDNIOWA AFRYKA - WINA CZERWONE**

### **Pulpit Rock Reserve**

**Wine of origin Swartland**

**Szczepy: pinotage**

Dojrzewająca 14 do 16 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego. Reserva jest wynikiem starannej selekcji , najpierw owoców, a później także najlepszych partii wina. Mocne, pełne wino. W nosie intensywne aromaty dojrzałych śliwek. W ustach bogate z wyraźnym aromatem jeżyny.

T: 17 - 18° C

Podawać do: mięso z rusztu, pieczenie w sosach, jagnięcina

**110 zł**

## **ARGENTYNA - WINA BIAŁE**

### **Ikella Torrontes (*bio-wino*)**

**Melipal**

**Region: Agrelo**

**Szczepy: torrontes**

Białe, wytrawne wino o bladżółtej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie świeże, z aromatami owoców tropikalnych i kwiatów, z delikatną nutą muskatu. W ustach rześkie, lekkie, z dobrą kwasowością i owocowym posmakiem.

T: 8 - 10° C

Podawać do: lekkie ryby, drób, owoce morza

**79 zł**

## **ARGENTYNA - WINA CZERWONE**

### **Ikella Malbec (*bio-wino*)**

**Melipal**

**Region: Agrelo**

**Szczepy: malbec**

Intensywnie rubinowe, wytrawne wino, o mocnych aromatach dojrzałych owoców, głównie śliwek, konfitur, przypraw, wanilii, karmelu i kawy. W ustach wino pełne, bogate, aksamitne, zrównoważone, z długim finiszem.

T: 15 - 16° C

Podawać do: duszona wołowina, steki, dziczyzna

**96 zł**

## **CHILE - WINA BIAŁE**

### **Aresti Sauvignon Blanc Estate Selection**

**Region: Valley Curicó**

**Szczepy: sauvignon blanc**

Wytrawne wino o delikatnym jasno słomkowym kolorze, z zielonymi refleksami. W nosie aromaty cytrusowe, głównie grejpfrut i cytryna, z wyraźnym akcentem ziół, trawy i bukszpanu. W ustach świeże, łagodne, dobrze zrównoważone.

T: 8 - 10° C

Podawać do: lekkie ryby, owoce morza, sałatki

**55 zł**

### **Aresti Chardonnay Reserva**

**Region: Valley Curicó**

**Szczepy: chardonnay**

Beczcowane wino o intensywnym, żółtym zabarwieniu, z zielonkawymi refleksami. W nosie aromaty cytrusów, ananasów i kwiatów. Wyraźna słodka nuta wanilii, karmelu, kawy i miodu. W ustach wino bardzo bogate, miękkie, długie, z dobrze zrównoważoną kwasowością.

T: 10 - 12° C

Podawać do: morskie ryby, dorsz, łosoś, makrela, małże, skorupiaki, drób w potrawce

**60 zł**

## **CHILE - WINA CZERWONE**

### **Aresti Carmenère Estate Selection**

**Region: Valle Curicó**

**Szczepy: carmenère**

Wino o ciemno czerwonym, głębokim kolorze. W nosie słodkie aromaty kandyzowanych owoców, śliwek i wiśni, z delikatną nutą papryki, akcentem kawy i wanilii. W ustach pełne, soczyste, łagodne, z bogatym ekstraktem i miękkimi taninami.

T: 14 - 18° C

Podawać do: mięsa w łagodnych sosach, dania z grilla, makarony

**55 zł**

## **Aresti Cabernet Sauvignon Estate**

### **Selection**

**Region: Valle Curicó**

**Szczepy: cabernet sauvignon (97%), syrah (3%)**

Intensywny, głęboki, czerwony kolor. W nosie ekspresyjne aromaty śliwek i wiśni, zrównoważone delikatną nutą wanilii. W ustach wino pełne, bogate, z dobrze zintegrowanymi taninami, długie i eleganckie.

T: 14 - 18° C

Podawać do: pieczeń wołowa, schab pieczony, wędliny, makarony

**55 zł**