

### **Wino musujące:**

#### **Contarini Prosecco Treviso Brut 70zł / 750ml**

DOC Treviso, Veneto, Włochy. Szczep: 100% Glera.

Wino przepełnione serpentynami bąbelków, kolor jasnosłomkowy. W nosie wyraźnie wyczuwalne nuty słodko pachnących kwiatów glicynii.

### **Wina białe:**

#### **Face to Face Verdejo 50zł /750 ml**

VT Castylla y Leon, Hiszpania

Jasny, słomkowy kolor szczepu Verdejo niesie intensywny nos o nutach ananasa, banana, cytryny i grapefruita. Świetnie komponuje się z rybami, owocami morza i ryżem.

#### **Preignes Tradition Chardonnay 65zł / 750 ml**

IGP Paysd'Oc, Francja.

Wino o pięknej jasnożółtej barwie. Aromaty kwiatów i białych owoców z nutą świeżego masła i orzechów. Bardzo smakowite i pełne. Znakomicie pasuje do dań na bazie tłustych sosów, do grzybów, ryb, białych mięs i serów.

#### **Ijalba Viura 70 zł / 750 ml**

DOC-a Rioja, Hiszpania

Białe wino z upraw ekologicznych o jasnożółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. Nos bogaty w intensywne aromaty zielonych jabłek, cytrusów i białych kwiatów. Na podniebieniu delikatne i jedwabiste ze świeżą kwasowością. Przyjemnie orzeźwia i pozostawia długie wspomnienie.

#### **Weingut Koegler Riesling mild 75zł / 750 ml**

Qba Rheingau, Niemcy.

Wino reńskie o jasnosłomkowym kolorze. Posiada aromaty mango i mirabelek. W smaku orzeźwiający z naturalną kwasowością. Filigranowe i eleganckie ze średnią kośćcówką. Pasuje zarówno do naleśników z jabłkami i cynamonem, jak również do serów pleśniowych.

#### **Winnica Pasjonata, Rzeński Poranek 85zł / 750 ml**

Małopolski Przełom Wisły, Polska

Szczepy: Seyval Blanc, Jutrzenka. Wino o jasnoślimkowym kolorze. W nosie aromaty pieczonych jabłek i dojrzałej gruszki. W ustach otwiera się nutą jabłek brzoskwiń – wyrazisty owocowy charakter. Zbalansowana kwasowość ze świeżym finiszem. Znakomite w połączeniu z sałatkami, kurczakiem, z rybą i owocami morza

#### **Wina czerwone:**

##### **Face to Face Tempranillo 50zł / 750 ml**

Wino o głębokim, wiśniowym kolorze. W nosie aromaty czerwonych, dojrzałych owoców maliny i czarnej porzeczki. Dobrze zbudowane, harmonijne i owocowe. Doskonale pasuje do czerwonych mięs, drobiu i dziczyzny.

##### **Preignes Tradition Merlot 65zł / 750 ml**

IGP Paysd'Oc, Francja. Wino o pięknej żywo czerwonej barwie. W nosie i w ustach pełne czerwonych owoców z nutą wawrzynu. Taniny wyraźne. Wino dedykowane do pieczonych i grillowanych mięs, makaronów i serów.

##### **Monte la Reina Joven Tempranillo 70zł / 750 ml**

VT Castylla y Leon, Hiszpania

DO Toro, Hiszpania Młode i świeże wino o wiśniowoczerwonym kolorze, z wpadającym w granat oraz z fioletowymi przebłyskami. W zapachu wyczuwalne czerwone owoce, takie jak jeżyna czy wiśnia. W tle aromat kremowego jogurtu, będący wspomnieniem fermentacji malolaktycznej. Smak gładki z wyraźnie wyczuwalną owocowością, delikatne i przyjemne. Świetny akompaniament praktycznie do każdego typu czerwonego mięsa, zwłaszcza do mięs o miękkiej strukturze. Pasuje również do deski serów i pasztetu.

##### **Preignes Prestige Cabernet Sauvignon 75zł / 750 ml**

IGP Paysd'Oc, Francja. Piękny ciemnorubinowy kolor. Nos bogaty i złożony. Wyczuwalne drzewne nuty z odrobiną wanilii i owoców w zalewie. W ustach potężnie zbudowane, pełne i bogate w taniny. Doskonałe do pieczonych mięs i serów.

##### **Winnica Pasjonata, Noc Marzeń 85zł / 750 ml**

Małopolski Przełom Wisły.

Szczep: Regent / Cabernet Cortis Wino o ciemnowiśniowej, głębokiej barwie. Wyczuwalne aromaty dojrzałych czarnych wiśni oraz śliwek. W tle nuty czekolady, wanilii i migdałów. Na podniebieniu owocowe, z ułożonymi, krągłymi taninami.