

## WINA NA KIELISZKI

**Genoa Signature White Blend, Portugalia, Wytrawne**

100 ml butelka

10 zł

**Spier Discover Chenin blanc / Sauvignon blanc, Wytrawne**

16 zł

**Genoa Signature Red Blend, Portugalia, Wytrawne**

10 zł

**LAMIA Prosecco Extra Dry, Glera, Włochy, Wytrawne**

18 zł

**Altos Ibericos Crianza, Rioja, Hiszpania czerwone, Wytrawne**

24 zł

## WINA BIAŁE

**Genoa Signature White Blend, Portugalia, Wytrawne**

68 zł

Wino o jasnożółtej barwie ze słonecznymi refleksami. W zapachu owocowe, wyczuwalne nuty kwiatowe. W smaku wyczuwalna świeżość i gładkość. Idealne jako aperitif, a także w połączeniu z grillowanymi rybami, owocami morza lub lekkimi potrawami.

**Spier Discover Chenin blanc, Sauvignon blanc, Western cape, RPA, Wytrawne**

118 zł

Orzeźwiająca, o smaku owoców tropikalnych m. in. guawy. Bardzo świeże, przystępne. Podawać ze świeżym pomidorem, fetą lub kaparami.

**Michel Laroche Chardonnay / Terret, V.d.P. d'Oc, Francja, Wytrawne**

148 zł

Wino o nutach kwiatowo-owocowych. Zrobione ze szczepów Chardonnay, Terret. Krystalicznie czyste. Idealna struktura o odświeżającej kwasowości. Podawać jako aperitif i do owoców morza.

**Vina Esmeralda Torres, D.O. Penedes, Półwytrawne**

148 zł

Połyскуюjąca, blade słomkowa szata. Wino wonne, kwiatowe z delikatnymi nutami owoców egzotycznych i wyczuwalnym aromatem dżemu jabłkowego. Na podniebieniu gładkie i bogate, pozostawia subtelny posmak miodu. Doskonale do przekąsek z owoców morza, ryb i pasztetów.

## WINA CZERWONE

**Genoa Signature Red Blend, Portugalia, Wytrawne**

68 zł

Wino o purpurowo-czerwonym kolorze. W nosie wyczuwalne czarne owoce i pikantne aromaty. W smaku pikantność i gładkość. Wino polecane do potraw mięsnych, miękkich serów i makaronów.

**Turtle Dreaming Cabernet Sauvignon/Shiraz Organic, South Eastern Australia, Wytrawne**

138 zł

Wino o ciemnym, purpurowym kolorze. Dobrze zbudowane o nutach dojrzałych ciemnych jagód, jeżyn, czarnej borówki i maliny. Wyczuwalne świeże przyprawy z odrobiną dębu. Idealne w połączeniu z grillowanymi i pieczonymi mięsami, serami, pizzą.

**Michel Laroche Merlot / Grenache, Wytrawne**

148 zł

Wino o pełnym bukietcie, zdecydowanym smaku z nutą owoców i tanin. Jest winem o zdecydowanym charakterze i typowej mocy. Polecany zwłaszcza do cielęciny, wieprzowiny w sosach, dojrzewających i twardych serów

**Crudo Nero d'Avola / Cabernet Sauvignon, Sycylia, Wytrawne**

148 zł

Gęsty, mięsisty i mocno skoncentrowany smak. Korzenny aromat z wyczuwalną śliwką i czarną porzeczką, a także gorzką czekoladą, lawendą i lukrecją. Fenomenalnie łączy się z daniami mięsnymi, dziczyzną i makaronami.

**Altos Ibericos Crianza, Wytrawne**

168 zł

Kolor ciemnoczerwony, bardzo matowy. Intensywne i pachnące, z wyśmienitymi owocami (dżem malinowy) i korzennymi (zielony pieprz) aromatami i przyjemną nutą przypominającą tosty. Na podniebieniu ciepłe, z aksamitnymi, soczystymi taninami dobrze zaokrąglonymi przez dojrzewanie dębu. Doskonale komponuje się z wszelkiego rodzaju tapas przyrządzonych ze świeżych składników, pasuje również dobrze do czerwonego mięsa, tłustych ryb i sera.

**†Baner, Chianti, D.O.C.G. Włochy, Toskania, Wytrawne**

188 zł

Rubinowo czerwone wino z fioletowymi niuansami. Aromaty czerwonych i czarnych owoców z nutą kakao. W pałecie dobrze zbudowane i zbalansowane z okrągłym wykończeniem. Idealne do potraw mięsnych, past, serów.

**Gran Coronas - Torres, D.O. Penedès, Reserva, Wytrawne**

218 zł

Cudownie złożony bukiet z nutą przypraw korzennych kontrastującymi z wyczuwalnym zapachem leśnego poszycia i suchych liści. Na podniebieniu dojrzałe, z nutą dżemu, taninami o atrakcyjnej strukturze i odpowiednio skoncentrowanym smaku. Wino wyróżniające się aksamitną elegancją. Doskonale do zimnych mięs i dań mięsnych.

## SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

**LAMIA Prosecco Extra Dry, Glera, Włochy, Wytrawne**

128 zł

Wino musujące o delikatnym, jasnożółtym kolorze. Delikatny i złożony bukiet z owocowymi nutami gruszki, zielonego jabłka. W zapachu wyczuwalne aromaty akacji i bzu. Na podniebieniu świeże i lekkie, ze zrównoważoną kwasowością. Idealne jako aperitif, ale stanowi też doskonałe połączenie do przystawek i lekkich dań głównych. Wspaniale z rybami, sushi i skorupiakami.