

Wichlacz
GRILLHOUSE
1994

WINE & COCKTAIL

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

PROSECCO EXTRA DRY RIONDO COLLEZIONE	15 cl	19 zł
<i>Italy, Veneto, DOC Prosecco / Glera</i>	75 cl	95 zł

Aromaty: zielone jabłko, gruszka
Polecamy do : sałatki, śledzia lub jako aperitif

WINA BIAŁE / WHITE WINES

VIÑA ARPETOS BLANCO	15 cl	17 zł
<i>Spain, VT Albacete / Airen</i>	75 cl	85 zł

Aromaty: morele, miód
Polecamy do : sałatki, desery

SAUVIGNON BLANC CHEVAL NOIR	75 cl	100 zł
<i>France, AOC Bordeaux / Sauvignon Blanc</i>		

Aromaty: świeże owoce
Polecamy do : ryby, sałatki

CASA LUNARDI CHARDONNAY	15 cl	18 zł
<i>Italy, IGT Veneto / Chardonnay</i>	75 cl	90 zł

Aromaty: jabłko, melon, ananas
Polecamy do : krewetki, dorsz

RIESLING PIESPORTER MICHELBERG	15 cl	20 zł
<i>Germany, QbA Mosel / Riesling</i>	75 cl	100 zł

Aromaty: dojrzałe jabłka, cytrusy
Polecamy do : sałatka z krewetkami

PALACIO DE BORNOS VERDEJO	75 cl	120 zł
<i>Castilla y León, DO Rueda / Verdejo</i>		

Aromaty: cytrusy, owoce tropikalne
Polecamy do: łosoś, sandacz

ALBARINO BOAL DE AROUS	15 cl	23 zł
<i>Galicia, DO Rias Baixas / Albarinho</i>	75 cl	115 zł

Aromaty: cytrusy, owoce tropikalne
Polecamy do: łosoś, sandacz

MAYCAS DEL LIMARI SUMAQ CHARDONNAY	15 cl	22 zł
<i>Chile, Limari Valley / Chardonnay</i>	75 cl	110 zł

Aromaty: brzoskwinie, karmel, wanilia
Polecamy do : ryby, drób

KURTATSCH GEWÜRZTRAMINER	75 cl	160 zł
<i>Italy, DOC Alto Adige / Gewurztraminer</i>		

Aromaty: płatki róży, magnolia, liczi
Polecamy do : krewetki, pikantne dania z ryb, warzyw i owoców morza

WINA CZERWONE / RED WINES

VIÑA ARPETOS TINTO	15 cl	17 zł
<i>Spain, VT Albacete / Tempranillo</i>	75 cl	85 zł

Aromaty: Stodkie śliwki i czarna porzeczka
Polecamy do : deserów i jako aperitif

MAYCAS DEL LIMARI SUMAQ PINOT NOIR	15 cl	22 zł
<i>Chile, Limari Valley / Pinot Noir</i>	75 cl	110 zł

Aromaty: truskawki, maliny, nuta lukrecji
Polecamy do : tuńczyk, tatar wołowy

CASA LUNARDI MERLOT	15 cl	18 zł
<i>Italy, IGT Veneto / Merlot</i>	75 cl	90 zł

Aromaty: owoce leśne, wiśnie i fiołki
Polecamy do : stek wieprzowy, stek z dzika

CASTELFORTE CORVINA	75 cl	100 zł
<i>Italy, IGT Veneto / Corvina Veronese</i>		

Aromaty: Wiśnie, jagody
Polecamy do : grillowany drób, filet z jelenia

SELBACH DORNFELDER	15 cl	20 zł
<i>Germany, Qba Rheinhessen / Dornfelder</i>	75 cl	100 zł

Aromaty: słodkie wiśnie i czarne wiśnie
Polecamy do: idealne jako aperitif i do polędwiczki z kremowym sosem, żeberka

PRIMITIVO PUGLIA	75 cl	100 zł
<i>Italy, IGT Puglia / Primitivo</i>		

Aromaty: wiśnie, czerwone śliwki
Polecamy do : grillowana wieprzowina, grillowana polędwiczka wieprzowa, żeberka

VIERLAS GUEL BENZU	15 cl	22 zł
<i>Spain VT Ribera del Queiles / Syrah</i>	75 cl	120 zł

Aromaty: drzewo cedrowe, przyprawy, czarne owoce
Polecamy do : angus, filet z sarny i jelenia, polędwiczka z grilla

CAIAROSSA „PERGOLAIA”	75 cl	150 zł
<i>Italy, IGT Toscana / Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot</i>		

Aromaty: czarne owoce, przyprawy, kawa, czarna porzeczka
Polecamy do : wołowina, dziczyzna

WINO REGIONALNE / REGIONAL WINE

TURNAU HIBERNAL	15 cl	28 zł
<i>Polska, Zachodniopomorskie / Hiberna</i>	75 cl	140 zł

Aromaty: agrest, cytrusy, liście czarnej porzeczki
Polecamy do : sałatki, aperitif

COCTAILS

KULIG <i>Calvados, Jack Daniels, wódka wiśniowa, sok jabłkowy Cappy</i>	22 zł
ESPRESSOTINI <i>wódka, Kahlua, syrop cukrowy, espresso</i>	22 zł
WÓDKA SOUR <i>wódka, cytryna, syrop truskawkowy, białko, Angostura Bitters</i>	19 zł
DARK N STORMY <i>Ciemny rum, sok z limonki, top up ginger beer</i>	19 zł
HONEY OLD FASHIONED <i>Jack Daniel's, Angostura Bitters, syrop miodowy</i>	20 zł
MIODOWO-IMBIROWE DAIQUIRI <i>biały rum, sok z limonki, syrop miodowo-imbrowy</i>	22 zł
MOSCOW MULE <i>wódka, sok z limonki, Angostura Bitters, ginger beer</i>	23 zł