

*Wichlacz*

GRILLHOUSE

1994

W I N E & C O C K T A I L



## 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 MICHELSBERG	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  
*Spain, VT Albacete / Tempranillo* 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  
*Chile, Limari Valley / Pinot Noir* 75 cl 110 zł

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

CASA LUNARDI MERLOT 15 cl 18 zł  
*Italy, IGT Veneto / Merlot* 75 cl 90 zł

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

CASTELFORTE CORVINA 75 cl 100 zł  
*Italy, IGT Veneto / Corvina Veronese*

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

SELBACH DORNFELDER 15 cl 20 zł  
*Germany, Qba Rheinhessen / Dornfelder* 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  
*Italy, IGT Puglia / Primitivo*

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

VIERLAS GUELBEZU 15 cl 22 zł  
*Spain VT Ribera del Queiles / Syrah* 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  
*Italy , IGT Toscana / Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot*

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

## WINO REGIONALNE / REGIONAL WINE

TURNAU HIBERNAL 15 cl 28 zł  
*Polska , Zachodniopomorskie / Hiberna* 75 cl 140 zł

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

## KOKTAJLE / COCTAILS

RED COLLINS	20 zł
Gin, syrop herbaciany, cytryna, woda gazowana <i>Gin, tea syrup, lemon, soda</i>	
STRAWBERRY MOJITO	24 zł
Biały rum, limonka, cukier, mięta <i>White rum, lime, sugar, mint</i>	
GIN BASIL SMASH	23 zł
Gin, cukier, cytryna, bazylia <i>Gin, sugar, lemon, basil</i>	
FRENCH 75	23 zł
Gin, cukier, cytryna, Prosecco <i>Gin, sugar, lemon, Prosecco</i>	
MARGARET	22 zł
Tequila, limonka, syrop ogórek-bazylia <i>Tequila, lime, cucumber - basil syrup</i>	
APPLE	23 zł
Calvados, cukier, angostura bitters <i>Calvados, sugar, angostura bitters</i>	



**GRILL**

**&**

**CHILL**

