★★★

HOTEL RED

SIESTA

RESTAURACJA

KARTA DAŃ
FOOD MENU

Restauracja otwarta od godziny 7:00 - 22:00
Opening hours: 7 a.m. - 10 p.m.

Dania w karcie zawierają składniki alergenne
Dishes contain allergenic ingredients

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

1. Carpaccio z polędwicy wołowej podane z rukolą, kaparami, parmezanem i ziołową grzanką — 29 zł
   Beef tenderloin carpaccio served with rucola, capers, parmesan cheese and toasted herbal bread

2. Śledź po polsku w oleju z cebulką lub w śmietanie — 14 zł
   Polish-style herring in oil with onion, or in cream

3. Tradycyjny tatar wołowy z cebulką, ogórkiem i żółtkiem (na życzenie) — 32 zł
   Traditional beef tartare with onion, cucumber, and egg yolk (on request)

4. Krewetki z patelni w sosie winno-maślanym z płatkami czosnku, natką pietruszki, (chilli na życzenie) i ciabattą — 32 zł
   Pan-fried shrimps in a wine-butter sauce, garlic flakes, parsley (chilli on request) and ciabatta bread

SAŁATKI / SALADS

1. Sałatka Cezar z grillowaną piersią kurczaka — 23 zł
   Caesar salad with grilled chicken breast
2. Sałatka grecka z fetą VEGETARIAN — 20 zł
   Greek salad with feta
3. Sałatka ze szpinakiem i placuszkami z cukinii VEGETARIAN — 24 zł
   Salad with spinach and zucchini fritters
4. Sałatka z rukolą i panierowanym serem VEGETARIAN — 26 zł
   camembert w miodowym sosie vinegrette
   Salad with rucola and breaded camembert cheese in honey vinaigrette sauce

ZUPY / SOUPS

1. Tradycyjny rosół z makaronem — 10 zł
   Traditional broth with noodles
2. Krem pomidorowy z pesto bazyliowym VEGETARIAN — 12 zł
   serwowany z grzankami
   Cream of tomato soup with basil pesto served with croutons
3. Flaczki wołowe — 14 zł
   Tripe soup
4. Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie — 14 zł
   podany z uszkami lub z krokietami (2 szt.)
   Red borscht served with dumplings or croquettes (2 pcs.)
5. Polski żurek z białą kiełbasą i jajkiem — 12 zł
   Polish Zurek with white sausage and boiled egg

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Dania mięsne / Meat dishes

1. Stek z polędwicy wołowej podany z ziołowymi ziemniakami i zestawem surówek — 52 zł
   Tenderloin steak served with herb potatoes and side salad

2. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym podane z kluseczkami gnocchi i zasmażanymi buraczkami — 35 zł
   Pork tenderloin in mushroom sauce with gnocchi and fried beetroot

3. Panierowany kotlet schabowy podany z ziemniakami i mizerią lub kapustą zasmażaną — 26 zł
   Breaded pork cutlet served with potatoes and cucumber in sour-cream salad or fried cabbage

4. Wołowina po burgundzku z ryżem jaśminowym — 32 zł
   Beef bourguignion with jasmine rice

5. Chrupiący placek po węgiersku z gulaszem podany z zestawem surówek i łezką śmietany — 28 zł
   Crispy Hungarian cake with goulash, with a side salad and portion of sour cream

Dania z drobiu / Pouldry dishes

1. Pieczona kaczka podana z musem jabłkowym, opiekanymi ziemniakami, żurawiną i zasmażanymi buraczkami — 45 zł
   Roasted duck with apple sauce served with roast potatoes, cranberry sauce and fried beetroot

2. Pieczona pierś z kurczaka w zestawie z warzywami z ratatouille — 27 zł
   Roasted chicken breast in a ratatouille casserole

3. Curry z kurczakiem i ryżem — 24 zł
   Curry with chicken and rice

4. Skrzydełka drobiowe w sosie słodko-kwaśnym — 20 zł
   Chicken wings in sweet and sour sauce

Dania z ryb / Fish dishes

1. Polędwica z dorsza w sosie cytrynowym podana z ziemniakami i bukietem surówek — 37 zł
   Fillet of cod in lemon sauce served with potatoes and an assortment of salads

2. Łosoś na parze podany z bukietem warzyw — 39 zł
   Steamed salmon served with vegetables

3. Pstrąg pieczony w całości podany z masłem czosnkowym, frytkami i surówką z kiszonej kapusty — 35 zł
   Baked trout served with garlic butter, French fries and sauerkraut salad

4. Grillowany stek z łososia podany z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej — 37 zł
   Grilled salmon steak served with potatoes and Chinese cabbage salad

Dania mączne / Flour-based dishes

1. Pierogi ruskie — 15 zł
   Dumplings with cottage cheese and potato filling

2. Pierogi z mięsem i kapustą — 15 zł
   Dumplings with meat and sauerkraut filling

3. Pierogi ze szpinakiem VEGETARIAN — 15 zł
   Dumplings with spinach filling

4. Spaghetti bolognese z bazylią i parmezanem — 24 zł
   Spaghetti Bolognese with basil and parmesan

5. Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami — 29 zł
   Tagliatelle with salmon, spinach and dried tomatoes

6. Penne z sosem pesto i świeżą bazylią VEGETARIAN — 26 zł
   Penne with pesto sauce and fresh basil

Dania dla dzieci / Children's menu

1. Domowy rosołek z kluseczkami — 7 zł
   Homemade bouillon with dumplings

2. Zupka pomidorowa z makaronem — 7 zł
   Tomato soup with noodles

3. Panierowane polędwiczki z kurczaka podane z frytkami i surówką z marchewki — 17 zł
   Breaded chicken tenderloin with french fries and carrot salad

4. Naleśniki na dwa sposoby — 15 zł
   - z nutellą i bitą śmietaną
   - z twarożkiem i owocami
   Pancakes in two ways
   - with Nutella and whipped cream
   - with cottage cheese and fruit

DODATKI / ADDITIONS

1. Zestaw surówek — 8 zł
   Mix of salads

2. Buraczki zasmażane — 8 zł
   Fried beetroot

3. Kapusta zasmażana — 8 zł
   Fried cabbage

4. Mizeria — 7 zł
   Cucumber salad with sour cream

5. Warzywa gotowane lub grillowane — 10 zł
   Boiled or grilled vegetables

6. Ziemniaki gotowane lub purre — 7 zł
   Boiled or mashed potatoes

7. Frytki — 7 zł
   French fries

8. Włoskie kluseczki gnocchi — 7 zł
   Gnocchi

9. Ryż lub kasza gryczana — 6 zł
   Rise or buckwheat

10. Pieczywo — 3 zł
    Bread

11. Masło — 3 zł
    Butter

12. Ketchup, musztarda, chrzan — 2 zł
    Ketchup, mustard, horseradish

DESERY / DESSERTS

1. Szarlotka na ciepło z lodami i polewą — 15 zł
   Warm apple pie with ice cream and topping

2. Sernik z polewą czekoladową — 16 zł
   Cheesecake with chocolate sauce

3. Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami — 15 zł
   Ice cream cup with whipped cream and fruit

4. Naleśniki na trzy sposoby — 15 zł
   - z jabłkami
   - z serkiem i musem owocowym
   - z polewą czekoladową i bitą śmietaną

   Pancakes in three ways
   - with apples
   - with cream cheese and fruit mousse
   - with chocolate sauce and whipped cream

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

1. Herbata Dilmah czarna — 6 zł
   Black tea Dilmah

2. Herbata Dilmah smakowa — 6 zł
   Flavored tea Dilmah

3. Oryginalna chińska zielona herbata — 10 zł
   Original Chinese green tea

4. Kawa czarna — 7 zł
   Black coffee

5. Kawa z mlekiem — 8 zł
   Coffee with milk

6. Espresso — 7 zł
   Espresso

7. Cappuccino — 8 zł
   Cappuccino

8. Latte Macchiato — 9 zł
   Latte macchiato

NAPOJE / BEVERAGES

1. Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic Schweppes 0,2l — 5 zł
   Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l

2. Ice tea, Green Tea 0,2l — 5 zł
   Ice tea, Green Tea 0,2l

3. Woda mineralna Buskowianka — 4 zł
   niegazowana/ lekko gazowana/ gazowana 0,33l
   Mineral water Buskowianka still / lightly carbonated / sparkling 0,33l

4. Woda źródlana Kropla Beskidu — 5 zł
   niegazowana/ gazowana 0,33l
   Spring water Kropla Beskidu still/ sparkling 0,33l

5. Woda gruzińska Borjomi 0,5l — 10 zł
   Georgian mineral water Borjomi 0,5l

6. Woda hiszpańska VCH Barcelona 0,25l — 12 zł
   Spanish mineral water VCH Barcelona 0,25l

7. Woda włoska San Pellegrino 0,25l — 10 zł
   Italian mineral water San Pellegrio 0,25l

8. Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, — 5 zł
   czarna porzeczka, pomidorowy 0,2l
   Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato 0,2l

9. Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,2l — 10 zł
   Freshly squeezed orange juice 0,2l

10. Red Bull 0,25l — 8 zł
    Red Bull 0,25l

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Piwo butelkowe / Bottled beer

1. Żywiec 0,33l /0,5l — 6 zł /8 zł
2. Heineken 0,5l — 8 zł
3. Heineken bezalkoholowy 0,5l — 8 zł
   alcohol free
4. Tyskie 0,33l /0,5l — 6 zł /8 zł
5. Lech 0,5l — 8 zł
6. Pilsner Urquell 0,5l — 11 zł
7. Żywiec porter 0,5l — 9 zł
8. Paulaner 0,5l — 12 zł
9. Desperados 0,4l — 8 zł
8. Piwo gruzińskie Argo Lager / Pilsner / Dark 0,5l — 12 zł
   Georgian beer 0,5l
9. Piwo belgijskie Leffe Brune 0,33l — 11 zł
   Belgian beer 0,33l
10. Piwo hiszpańskie San Miguel / Mahou — 10 zł
    Estrella Galicia 0,33l
    Spanish beer 0,33l
11. Piwo hiszpańskie Cervezas Alhambra 0,33l — 12 zł
    Spanish beer 0,33l

Wódka 40 ml / Vodka 40 ml

1. Wyborowa — 7 zł
2. Finlandia — 8 zł
3. Absolut — 8 zł
4. Belvedere — 13 zł
5. Grey Goose — 15 zł
6. Beluga Noble — 15 zł

Wódka smakowa 40 ml / Flavoured vodka 40 ml

1. Żołądkowa Gorzka / Żołądkowa Gorzka z miętą — 6 zł
2. Soplica (wiśniowa, pigwowa, malinowa, cytrynowa) morelowa) Soplica (cherry, quince, raspberry, lemon, apricot) — 6 zł

Cognak & brandy 40 ml

1. Remy Martin VSOP — 16 zł
2. Martell VS — 13 zł
3. Metaxa ***** — 10 zł
4. Hennesy — 14 zł
5. Sarajishvili *** — 9 zł

Whisky & whiskey 40 ml

1. Ballantine's — 10 zł
2. Ballantine's 12 YO — 14 zł
3. Jack Daniels — 12 zł
4. Jack Daniel's Singel Barel — 17 zł
5. Chivas Regal 12 YO — 16 zł
6. Johnnie Walker Black Label — 15 zł
7. Glenfiddich 18 YO — 32 zł

Gin 40 ml

1. Seagram's — 7 zł
2. Seagram's Lime — 8 zł
3. Bombay Sapphire — 12 zł

Rum 40 ml

1. Bacardi Carta Blanca / Black — 9 zł
2. Havana Club 3 YO — 10 zł
3. Kraken Black Spiced — 12 zł

Tequila 40 ml

1. Sierra Silver — 10 zł
2. Olmeca — 12 zł

Likier 40ml / Liqueur 40 ml

1. Bailey's Irish Cream — 9 zł
2. Jagermaister — 10 zł
3. Malibu — 8 zł

Wino musujące & szampan / Sparkling wine & Champagne

1. Prosseco 0,75l — 59 zł
2 Cava Picaire Semi Seco 0,75l — 59 zł
3. Moet & Chandon Brut 0,75l — 239 zł

Wino miniatury / Miniature wine

1. Prosecco 0,2L musujące — 29 zł
2. Paul Mas Cabernet Sauvignon 0,18l czerwone, wytrawne — 19 zł
3. Paul Mas Sauvignon Blanc 0,18l białe, wytrawne — 19 zł

DRINKI / DRINKS

Short drinks



1. Black/White Russian — 15 zł
   Wódka, Kahlua, śmietanka
   Vodka, Kahlua, cream
2. Caipirinha — 15 zł
   Cachaca, limonka, cukier brązowy
   Cachaça, lime, brown sugar
3. Margarita — 17 zł
   Cointreau, Tequila, sok z limonki
   Cointreau, Tequila, lime juice
4. Cosmopolitan — 17 zł
   Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy
   Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice

Long drinks



1. Mojito — 18 zł
   Biały rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy
   White rum, fresh mint, lime, brown sugar
2. Tequila Sunrise — 18 zł
   Tequila, grenadina, sok pomarańczowy
   Tequila, Grenadine, orange juice
3. Long Island Ice Tea — 22 zł
   Wódka, Gin, Rum, Tequila, Contreau, sok pomarańczowy, sok z cytryny, Pepsi
   Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, orange juice, lemon juice, pepsi
4. Sex on the beach — 18 zł
   Wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy
   Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry juice
5. Cuba libre — 17 zł
   Rum, Pepsi, sok z limonki
   Rum, Pepsi, lime juice

KARTA WIN
WINE LIST

WINA GRUZIŃSKIE

GEORGIAN WINES

MARANI

WINA BIAŁE / WHITE WINES



1. Marani Tbilisuri — 8 zł / 39 zł

Region KAKHETI. Kategoria wina: Wino regionalne, Odmiany: Rkatsiteli 90%, Mtsvane 10%. Pochodzenie winogron: 50% Winnice Kondoli, 50% winnice w północnowschodnim Kakheti. Typ wina: Półwytrawne białe, Poj.: 0.75l.
Białe półwytrawne wino gronowe o łagodnych aromatach owocowych. Wino harmonijne łączy naturalną słodycz i kwasowość. W smaku zrównoważone, zaskakujące świeżością. Znakomite jako aperitif lub do sałatek i deserów.
Temperatura serwowania: 8-10°C
alk. 12,0% obj.



2. Marani Rkatsiteli — 39 zł

Region KAKHETI. Kategoria wina: Wino regionalne. Odmiany: Rkatsiteli 100%
Pochodzenie winogron: 30% Winnice Kondoli, 70% winnice w północnowschodnim Kakheti. Typ wina: Wytrawne białe, Poj.: 0.75l.
Białe wytrawne wino gronowe; żywe i krystaliczne. Przyjemny owocowy aromat, w którym dominują jabłko i melon. W smaku nadzwyczaj lekkie, harmonijne. Znakomite do ryb, owoców morza oraz potraw z drobiu.
Temperatura serwowania: 8-12°C
alk. 12,0% obj.



3. Marani Alazani Valley — 39 zł

Region winiarski: Region KAKHETII
Kategoria wina: Wino regionalne
Odmiany: Rkatsiteli 90%. Mtsvane 10%
Pochodzenie winogron: 50% Winnice Kondoli, 50% winnice w północnowschodnim Kakheti. Typ wina: Półsłodkie białe, Poj.: 0.75l.
Białe półsłodkie, tradycyjne wino z regionu Kahetia . Wino gronowe o delikatnym aromacie melona i pigwy. W smaku świeże i harmonijne. Znakomite jako apertetif lub do deserów.
alk. 12% obj.



4. Marani Gemieri — 59 zł

Region winiarski: Region KAKHETI i IMERETI
Odmiany: Mtsvane, Rkatsiteli, Tsolikauri
Pochodzenie winogron: Zbiory w regionie Kakheti i Imereti
Typ wina: Półwytrawne białe, Poj.: 0.75l.
Białe półwytrawne wino gronowe skomponowane z trzech wyselekcjonowanych odmian winogron. Aromaty wyważone i delikatne, w tonacji dojrzałych soczystych owoców (jabłko, gruszka, grejpfrut), pestek i suszonych kwiatów. W ustach miękkie, lekko cytrusowe, z nutą siana, lipowego naparu, pigwowca z zaakcentowanym cukrem resztkowym równoważonym przez przyzwoitą kwasowość. Znakomite jako aperitif lub do sałatek i deserów. Temperatura serwowania: 8-10°C
alk. 12% obj.

WINA CZERWONE / RED WINES



1. Marani Pirosmani — 9 zł / 55 zł

Region winiarski: Region KAKHETI. Kategoria wina: Wino regionalne
Odmiany: Saperavi 100%. Pochodzenie winogron: Zbiory w regionie Kakheti
Typ wina: Półwytrawne czerwone, Poj.: 0.75l
Czerwone półwytrawne wino gronowe o przyjemnym aromacie jeżyn, owoców leśnych i suszonej śliwki. W smaku zrównoważone i harmonijne, o intensywnej ciemnej barwie owocu granatu z fioletowym odcieniem. Podawać do pieczonych mięs z grilla, wędzonych mięs, serów. Temperatura serwowania: 8-12°C
alk. 12,5% obj.



2. Marani Gemieri — 69 zł

Region winiarski: Region KAKHETI. Apelacja: TSINANDALI - szczególny rejon uprawy winorośli. Odmiany: Aleksandreuli, Saperavi, Malbec
Pochodzenie winogron: 100% Winnice KONDOLI, północne stoki doliny Rzeki Alazani
Typ wina: Półwytrawne czerwone, Poj.: 0.75l.
Czerwone półwytrawne wino gronowe skomponowane z trzech wyselekcjonowanych odmian. Wino ma ładny nasycony rubinowy kolor. Aromaty owocowe (jeżyna, wiśnia, żurawina), lekko ziemiste i ziołowe. W ustach jest to wino lekkie, dość miękkie, z zaakcentowaną słodyczą Podawać do pieczonych mięs z grilla, wędzonych mięs, serów.
Temperatura serwowania: 8-12°C. alk. 12,5% obj.



3. Marani Kindzmarauli — 75 zł

Region winiarski: Region KAKHETI. Apelacja: KINDZMARAULI - szczególny rejon uprawy winorośli. Kategoria wina: Wino jakościowe o zastrzeżonym nazewnictwie miejsca pochodzenia upraw winorośli. Odmiany: Saperavi 100%. Pochodzenie winogron: KINDZMARAULI - szczególny rejon uprawy winorośli, południowe stoki doliny Rzeki Alazani. Typ wina: Półsłodkie, rocznikowe, czerwone, Poj.: 0.75l.
Czerwone półsłodkie wino gronowe o aromatach dojrzałych wiśni, jeżyn a także budyniu czekoladowego i tytoniu. Budowa delikatna, ale wino pełne wyrazu, Finał korzenny, karmelowy. Podawać do deserów lub jako aperitif.
Temperatura serwowania: 8-12°C. alk. 11,5% obj.



4. Marani Khvanchkara — 119 zł

Region winiarski: Region RACHA-LECHKHUMI. Apelacja: KHVANCHKARA - szczególny rejon uprawy winorośli. Kategoria wina: Wino jakościowe o zastrzeżonym nazewnictwie miejsca pochodzenia upraw winorośli. Odmiany: Aleksandreuli 50%, Mujuretuli 50%
Pochodzenie winogron: KHVANCHKARA - szczególny rejon uprawy winorośli
Typ wina: Półsłodkie, rocznikowe, czerwone, Poj.: 0.75l.
Rubinowy kolor, elegancki aromat jeżyn, dzikiej róży, rodzynek i migdałów. Zachowana równowaga pomiędzy naturalnym aromatem, słodyczą i kwasowością oraz delikatność sprawiają, że wino jest świeże i posiada łagodny, bogaty smak. Podawać do deserów lub jako aperitif.
Temperatura serwowania: 8-12°C. alk. 11,5% obj.

WINA RÓŻOWE / ROSE WINES



1. Marani Alazani Valley Rose — 55 zł

Region winiarski: Region KAKHETI. Kategoria wina: Wino regionalne
Odmiany: Saperavi 100%. Pochodzenie winogron: 100% Winnice Kondoli
Typ wina: Półsłodkie różowe.
Różowe, półsłodkie wino o aromatach granatu oraz truskawki. W smaku słodkie z charakterystycznym tonem kompotu z truskawek i wiśni. Doskonała równowaga pomiędzy słodyczą i kwasowością sprawiają, że jego przyjemny posmak utrzymuje się długo. Podawać jako aperitif oraz do lekkich dań letnich. Temperatura serwowania: 8-10°C. alk. 12,5% obj.Poj.: 0.75l.

BRANDY / BRANDY



1. Brandy Sarajishvili — 9 zł / 75 zł

Brandy dojrzewa średnio przez 3 lata w beczkach dębowych. Wyrazista nuta suszonych owoców tropikalnych plus lekkie nuty pikantne i korzenne nadają mu charakter. Brandy dobrze poukładana i złożona. W ustach słodka, owocowa, z akcentami wanilii. Wino gronowe, przeznaczone do produkcji brandy uzyskujemy nie później niż do 1 kwietnia roku następującego po zbiorach. Po tym okresie materiał winny poddawany jest destylacji w alembikach Charente. Świeżo wydestylowana brandy jest rozlewana do 250 - 400 litrowych beczek, przez kolejne lata starzeje się, uzyskując specjalny aromat i smak z którego słynie brandy Sarajishvili.Poj.: 0.5l.

PIWA / BEERS



1. Argo Lager 0,5l — 12 zł

Barwa jasna słomka, klarowna. Niskonasycone. Wysoka, biała piana, średniej trwałości. W aromacie umiarkowanie zbożowe, odrobina chlebowości. W smaku lekkie, zbożowe, z niską goryczką. Metaliczne akcenty.
4,8% alkoholu



2. Argo Pilsner 0,5l — 12 zł

Barwa jasna słomkowa , klarowna. Piana ładna , drobna , trwała i zostawia ładny lacing. W aromacie trochę ziemistości. W smaku słodowe , niska goryczka , sesyjne , orzeźwiające , w miarę pełne. Średnie nagazowanie.
5,0% alkoholu



3. Argo Dark 0,5l — 12 zł

Argo Dark, to orzeźwiające, bardzo lekkie, ciemne piwo o bogatych i gładkich walorach smakowych. Barwa brązowa, klarowna. Wysoka i trwała, beżowa piana. W aromacie lekka czekolada, kawa zbożowa, trochę karmelu. W smaku głównie przypieczona skórka chleba.
4,8% alkoholu

WODA / WATER



1. Woda Borjomi 0,5l — 10 zł

Borjomi to wyjątkowy smak, czystość mikrobiologiczna oraz właściwości wynikające z unikalnego, niezmienionego od stuleci składu chemicznego. Woda mineralna Borjomi wyróżnia się wysoką zawartością składników mineralnych - wodorowęglanów oraz niezwykle wysokim stopniem mineralizacji, umożliwia to zakwalifikowanie wody Borjomi do wód o właściwościach leczniczych, przeznaczonych do codziennej konsumpcji. Woda zaliczana jest do grupy najlepszych na świecie.



WINA HISZPAŃSKIE

SPANISH WINES

WINA BIAŁE / WHITE WINES



1. Piedemonte Gamma Blanco — 8 zł / 49 zł

Apelacja: DO Navarra Kraj: Hiszpania Region: Navarra Producent: Bodegas Piedemonte
Kolor: Białe Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 12.5 Rocznik: 2019
Wino skomponowane z wyselekcjonowanych gron szczepów Viura, Chardonnay i Moscatel. Wina bazowe blendowane są po zakończeniu fermentacji poszczególnych gron, tak aby otrzymać świeże i aromatyczne wino, posiadające najlepsze cechy użytych szczepów. Jasna, połyskliwa barwa, Nos pełen owoców egzotycznych i białych kwiatów. W ustach gładkie i przyjemne, z lekką i świeżą kwasowością. Doskonały kompan dla ryb, drobiu i makaronów.



2. Paco & Lola Follas Novas Albarino — 89 zł

Apelacja: DO Rias Baixas Kraj: Hiszpania Region: Rias Baixas Producent: Paco & Lola
Kolor: Białe Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 13.5 Rocznik: 2018
Tradycyjne i eleganckie 100% Albarino. Przejrzysta, słomkowa barwa z zielonkawymi refleksami. Bukiet bardzo intensywny, pełen owocowych nut: jabłko, ananas, mango i cytrusy. W smaku rześkie, pełne i bardzo owocowe. Znakomite do ryb i owoców morza, głównie do skorupiaków, a także do dań wegetariańskich i drobiu.

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES



1. Cava Picaire Semi Seco — 59 zł

Apelacja: D.O. Cava Kraj: Hiszpania Region: Cava Producent: Vinicola Del Sarral
Kolor: Białe Smak: Półwytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 11.5
Ta bardzo delikatna i przyjemnie krągła, półwytrawna Cava, o dość dużej zawartości cukru resztkowego. Została skomponowana na bazie Macabeo (70%) uzupełnionego Parelladą (30%). Dojrzewała 12 miesięcy w butelce. W aromacie dominują owoce tropikalne z nutą agrestu, jabłek oraz miodu. W smaku orzeźwiająca, z wyraźną słodyczą. Bardzo przyjemna i uniwersalna.

WINA CZERWONE / RED WINES



1. Casa De La Ermita Seleccion — 9 zł / 55 zł

Apelacja: DO Jumilla Kraj: Hiszpania Region: Jumila Producent: Esencia Casa De La Ermita Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 13.5 Rocznik: 2018
Cudownie krągła i miękka kompozycja Cabernet Sauvignon, Petit Verdot i Monastrell, która krótko dojrzewała w beczkach dębowych. Barwa jest błyszcząca, rubinowa z fioletowymi refleksami. Bogaty aromat, pełen ciemnych owoców jagodowych i przypraw. W smaku niezwykle harmonijne, soczyście owocowe, z lekkim waniliowym akcentem. Znakomita relacja ceny do jakości.



2. Vega Del Rio Crianza Tinto — 69 zł

Apelacja: DOCA Rioja Kraj: Hiszpania Region: Rioja Producent: Bodegas Navajas Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 14.0 Rocznik: 2015
Czerwone wino wyprodukowane z klasycznej dla Rioja odmiany Tempranillo uzupełnionej Mazuelo (5%). Dojrzewa w beczkach przez 15 miesięcy, a następnie po zabutelkowaniu leżakuje jeszcze kolejne sześć. Vega del Rio Crianza jest doskonałym winem na co dzień. Oprócz typowych dla beczkowanych win aromatów wanilii, lekkości tanin, zachowuje swoją rześkość i wyraźną owocowość. Dzięki temu jest dość uniwersalne. Znakomite do przystawek takich jak wędliny, warzywa i grzyby z grilla, jak również do mięs smażonych i duszonych. Sery dojrzewające również są znakomitym towarzyszem dla tego wina.



3. Piedemonte Crianza Tempranillo — 69 zł

Apelacja: DO Navarra Kraj: Hiszpania Region: Navarra Producent: Bodegas Piedemonte Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 14.0 Rocznik: 2015
100% gron Tempranillo dojrzewanych przez 9 miesięcy w dębowych beczkach i 15 miesięcy w butelce. Bardzo atrakcyjna, porzeczkowa barwa. Bukiet pełen nut dojrzałych owoców, wanilii, kakao oraz akcentów śmietanowych nadających temu winu niezwykłej elegancji. W smaku soczysta owocowość wzbogacona łagodną taniną. Bardzo harmonijnie złożone, o długim finiszu. Idealne do dojrzewających wędlin i serów. Warto spróbować do deserów z gorzkiej czekolady.



4. Navajas Reserva — 89 zł

Apelacja: DOCA Rioja Kraj: Hiszpania Region: Rioja Producent: Bodegas Navajas Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 13.5 Rocznik: 2013
Ta kompozycja Tempranillo (95%) i Mazuelo (5%) po krótkim okresie naturalnego leżakowania po fermentacji malolaktycznej, klaryfikacji oraz filtracji jest przelewana do beczek z dębu francuskiego i amerykańskiego. Przebywa w nich minimum 20 miesięcy, a następnie leżakuje w butelce. Rubinowo- czerwony kolor o średniej głębi. Odpowiednia równowaga i doskonały bukiet, w którym wyczuwa się zarówno dojrzały owoc jak i ostry ziołowy aromat. Mocne i trwałe na podniebieniu o bardzo wyrazistym finiszu, dające długi, łagodny posmak.

WINA CZERWONE / RED WINES



5. Buen Barrio Crianza Graciano 79 zł

Apelacja: DOCA Rioja Kraj: Hiszpania Region: Rioja Producent: Bodegas Navajas Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 13.5 Rocznik: 2015
Znakomite wino wyprodukowane z gron Graciano, pochodzących z ponad 20-to letnich nasadzeń. Dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego, dębu, a po zabutelkowaniu trafia do piwnicy, by tam dalej leżakować, aż osiągnie oczekiwaną równowagę. Piękna, bardzo intensywna wiśniowa barwa z fioletowymi refleksami. Aromat idealnie oddający charakterystykę szczepu: czarne i czerwone dziko rosnące owoce, zioła i przyprawy. Bardzo harmonijne i krągłe, z dobrą strukturą tanin i długim, przyjemnym finiszem. Idealne do wędlin, serów, czerwonego mięsa i dziczyzny.



6. Farina Crianza 139 zł

Kraj: Hiszpania Region: Toro Producent: Bodegas Farina Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 14.0 Rocznik: 2014
Wino dość nowoczesne w stylu, skomponowane ze starannie selekcjonowanych gron Tinta de Toro, pochodzących ze starych krzewów (60 lat). Dojrzewało przez 11 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego dębu, a następnie 3 lata w butelce. Wyczuwalne, intensywne aromaty owoców leśnych z nutami dymu i wanilii. W ustach mocno skoncentrowany owoc, dobrze wyważona kwasowość i harmonijne akcenty dębiny. Eleganckie i zrównoważone, z gładkim i długim finiszem.

WODA / WATER



1. Woda VCH Barcelona 0,25l 12 zł

Naturalnie gazowana woda bogata w minerały o charakterystycznym smaku. Wydobywana od 1881 roku w Katalonii. Woda u źródła wypływa z głębi ziemi mając 60 stopnii Celsjusza, co nadaje jej unikatowy charakter. Jest inna niż wszystkie wody mineralne. Ze względu na swój słony smak, doskonale komponuje się z potrawami i jest polecana przez szefów kuchni najlepszych restauracji. Dzięki wysokiej zawartości sodu i wodorowęglanów woda wspomaga proces trawienia.

PIWA / BEERS



1. San Miguel 0,33l — 10 zł

Piwo, jasny lager, butelka 330 ml
Alkohol: 5,4% obj. | Ekstrakt: 13% wag.
Podgatunek: European lager
Do produkcji tego napoju używany jest klasyczny słód pilzneński, drożdże aromatyzowaneowocami (jabłko, banan) oraz chmiel z regionu Hallertau w Bawarii i ze stanu Oregon w USA. Idealnie wyważone, uniwersalne piwo doskonale pasuje do tapas, bądź różnego rodzaju mięs czy owoców morza.



2. Mahou 0,33l — 10 zł

Alkohol: 5,5% obj. | Ekstrakt: 13% wag.
Podgatunek: European lager
Powstałe w sercu Hiszpanii w 1969 roku. Dobór najlepszych drożdży i niemieckich chmieli nadaje mu charakterystyczny i zbalansowany smak, co zapewnia mu wysoką i ugruntowaną pozycję na rynku. Podane w temperaturze 4-6 °C pasuje do iberyjskiego gazpacho, ziemniaków, warzyw i smażonych ryb.



3. Cervezas Alhambra 0,33l — 12 zł

Piwo, strong lager
Alkohol: 6,4% obj. | Ekstrakt: 15% wag.
Podgatunek: European lager
Powstało z inspiracji czeskimi, bursztynowymi lagerami prawie sto lat temu. Piwo o intensywnym, bursztynowym kolorze i aromatach cytrusów i karmelu. Podawane w temp. 6-8°C idealnie pasuje do różnego rodzaju przekąsek jak prażone migdały czy delikatnych mięs oraz ryb oceanicznych.



4. Estrella Galicia 0,33l — 10 zł

Piwo jasne, pasteryzowane
Alkohol: 5,5% obj. | Ekstrakt: 13% wag.
Podgatunek: German lager
Jasne piwo typu pilsner z północno-zachodniej części Hiszpanii- Galicji. Do warzenia tego wyjątkowego piwa używana jest niezwykle miękka woda z okolic miasta La Coruña,pilzeński słód jęczmienny i niemiecki bardzo aromatyczny chmiel. W efekcie powstaje klarowne, jasno złociste piwo o zbalansowanej słodyczy i goryczkowym finiszu. Doskonale orzeźwia i pasuje właściwie do wszystkich potraw, a w szczególności pikantnych dań z kurczaka i pszennych lub kukurydzianych tortilli.



WINA WŁOSKIE

ITALIAN WINES

WINA BIAŁE / WHITE WINES



1. Pinot Grigio Botter — 8 zł / 42 zł

Apelacja: IGT Veneto Kraj: Włochy Region: Veneto Producent: Botter Kolor: Białe Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 12.0 Rocznik: 2019
Rześkie i świeże Pinot Grigio o jasnosłomkowej barwie i intensywnym bukiecie świeżych owoców i białych kwiatów. W ustach delikatne i eleganckie, z dobrze zbalansowanymi nutami dojrzałych owoców tropikalnych i jabłek.



2. Zanatta Pinot Grigio — 59 zł

Apelacja: DOC VENETO Kraj: Włochy Region: Veneto Producent: Vigneti Zanatta Kolor: Białe Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 13.5 Rocznik: 2018
Pinot Grigio to jedno z najbardziej popularnych win w Veneto. Subtelnie aromatyczne, delikatnie kwiatowe, ze świeżym cytrynowym akcentem. W smaku rześkie i mineralne. Świetne do owoców morza, makaronów w lekkich sosach i delikatnych serów.

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES



1. Prosecco Botter — 59 zł

Apelacja: DOC Kraj: Włochy Region: Veneto Producent: Botter Kolor: Białe Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 11.0
Szczep Glera w swojej bardzo ładnej odsłonie. Mamy tu przyjemnie orzeźwiające, elegancko musujące, wytrawne choć delikatne wino. W aromacie sporo owoców sadu: jabłek i gruszek oraz białych kwiatów. W smaku przyjemne i rześkie.

WINA CZERWONE / RED WINES



1. Bardolino Botter — 9 zł / 49 zł

Apelacja: DOC Bardolino Kraj: Włochy Region: Werona Producent: Botter Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 12.0 Rocznik: 2019
Znakomite Bardolino skomponowane z gron odmian Corvina Veronese (60%), Rondinella (30%) i Molinara (10%). Fermentacja jest prowadzona w kontrolowanej temperaturze aby utrzymać świeżość i owocowe aromaty. Wino leżakuje 3 lata zanim trafi do sprzedaży. W nosie aromaty owoców jagodowych, W ustach natomiast jest miękkie i krągłe.



2. Chianti Conte Di Lucca — 49 zł

Apelacja: DOCG Chianti Kraj: Włochy Region: Toskania Producent: Botter Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 12.5 Rocznik: 2018
Klasyczna, toskańska kompozycja Sangiovese (85%) z innymi, typowymi dla regionu odmianami: Canaiolo i Malvasia del Chianti. Rubinowa barwa i intensywny bukiet z nutami fiołków. Usta harmonijne, wytrawne, z lekką taniną i posmakiem świeżych wiśni.



3. Masserie Civitella Primitivo Del Salento — 59 zł

Apelacja: IGP Kraj: Włochy Region: Puglia Producent: Tenuta Valleselle Tinazzi Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 14.0 Rocznik: 2019
To delikatne i przyjemne wino powstało z połączenia lokalnych szczepów Negroamaro i Primitivo. Intensywnie czerwona barwa w połączeniu z aromatem dojrzałych wiśni i dzikiej róży urzeka od pierwszego momentu. Jeśli dołożymy do tego krągłą budowę i sporą owocowość smaku, otrzymujemy dość eleganckie i bardzo smaczne wino. Znakomicie komponuje się z makaronami w mięsnych sosach i duszoną wołowiną.



4. Toscana Rosso — 75 zł

Apelacja: IGT Toscana Kraj: Włochy Region: Toskania Producent: Ricasoli 1141 Kolor: Czerwone Smak: Wytrawne Poj.: 0.75l. Zaw. Alk. %: 13.0 Rocznik: 2018
W tym winie skomponowanym z gron Sangiovese (60%), Merlot (30%) i Cabernet Sauvignon (10%), idojrzewanym przez 3 miesiące w dużych (500L) beczkach dębowych odnajdujemy bogactwo owoców. Dojrzałe jeżyny, jagody, wiśnie i śliwki są tu wzbogacone delikatnym akcentem fiołków. W ustach wyczuwamy te same nuty uzupełnione przyprawami korzennymi. Soczyście owocowe wino, pełne i miękkie. Bardzo przyjemne i uniwersalne. Idealne do przystawek, makaronów, grillowanych mięs.

WODA / WATER



1. Woda San Pellegrino 0,25l — 10 zł

Wysokogatunkowa naturalnie gazowana woda mineralna, bez dodatku Co2. Woda termalna bogata w składniki mineralne o zawartości 1043 mg/l.,słynie z właściwości leczniczych i prozdrowotnych. Nie posiada żadnego rozpraszającego zapachu oraz charakteryzuje się wysoką zawartością delikatnych, drobnych bąbelków, które dają kremowe uczucie na podniebieniu. Jest rekomendowana przez Międzynarodowe i Polskie Stowarzyszenie Sommelierów do degustacji wykwintnych win. Woda wydobywana u podnóża włoskich Alp.