

CZERWONE / RED



VEGALFARO SYRAH PAGO DE LOS BALAGUESES DOP 2021

*Hiszpania/Spain, Murcja i Walencja/Murcia and Valencia, VP Balagueses
syrah
wytrawne/dry*

Vino de Pago - „superkategoria” hiszpańskich win. Aromaty ciemnych owoców, dymu i tytoniu. Dojrzewanie przez ponad rok we francuskich beczkach. Potężne i eleganckie.

Vino de Pago a "grand cru" of Spanish wines. Aromas of dark fruits, smoke and tobacco. Aged for over a year in French barrels. Powerful and elegant.

CENA/PRICE 35 zł / 125 ml



ZAGREUS VINICA MAVRUD 2019

*Bułgaria/Bulgary, Nizina Tracka,
mavrud
wytrawne/dry*

Bułgarska odpowiedź na Amarone. Grona podsuszano po zbiorze przez kilka miesięcy. Smak czarnej porzeczki i przypraw korzennych, otoczone sporą dawką tanin. Aksamitne i efektowne.

Bulgarian answer to Amarone made from grapes dried for several months after harvesting. Tastes of blackcurrants and spices, surrounded by intense tannins. Velvety and impressive.

CENA/PRICE 29 zł / 125 ml



PLAIMONT EMPREINTE DE SAINT-MONT AOC 2020

*Francja/France, Sud Ouest, Saint-Mont
tannat, pinenc, cabernet sauvignon
wytrawne/dry*

Endemicznie, autentycznie. Czarne owoce, przyprawy i lukrecja. Dojrzewało przez 11 miesięcy we francuskich barrique w jednej trzeciej nowych. Średnie w budowie, bogate w charakterze.

Endemic, authentic. Black fruits, spices and licorice. Matured for 11 months in French oak barriques (one third new). Medium in structure, rich in character.

CENA/PRICE 26 zł / 125 ml



CZERWONE / RED



MURI GRIES PINOT NERO ALTO ADIGE DOC 2023

*Włochy/Italy, Górna Adyga/South Adige, DOC Alto Adige
pinot noir
wytrawne/dry*

Pinot od benedyktynów. Dominacja soczystych owoców leśnych pod delikatnym wpływem skórzanych i przyprawowych aromatów. Pół roku leżakowania w dużych beczkach. Subtelne i eleganckie.

Pinot made by benedictine monks. Prominent juicy forest fruits under the delicate influence of leather and spice aromas. Aged for half year in large barrels. Subtle and elegant.

CENA/PRICE 32 zł / 125 ml



DOM CHARBIELIN C SAINT LAURENT 2023

*Polska/Poland, Opolskie, Charbielin
saint laurent
wytrawne/dry*

Soczysta owocowość. Smak jeżyn, porzeczki i czereśni. Fermentacja i dojrzewanie w stali nierdzewnej. Przyjemnie delikatne.

Juicy fruitiness. Taste of blackberries, currants and cherries. Fermentation and maturation in stainless steel. Pleasantly delicate.

CENA/PRICE 25 zł / 125 ml



WINNICA SILESIA RONDO-VOUS 2023

*Polska/Poland, Dolnośląskie, Bagieniec
rondo
wytrawne/dry*

Pomiędzy czerwieni a różem. Aromaty malin, wiśni i czerwonej porzeczki. Niesamowita świeżość uzyskana częściową maceracją węglową. Radośnie lekkie.

Between red and rose. Aromas of raspberries, cherries and red currants. Incredible freshness due to partial carbonic maceration. Joyfully light.

CENA/PRICE 29 zł / 125 ml



POMARAŃCZOWE / ORANGE



CASA BALAGUER PICOFINO BLANCO ALICANTE DO 2023

*Hiszpania/Spain, Murecja i Walencja/Murcia and Valencia, DO Alicante
moscatel, malvasia
wytrawne/dry*

*Nic nie dodano, nic nie zabrano. Fermentacja przy użyciu natywnych drożdży i brak filtracji.
Rumianek, morela i mirabelki. Dzikie i aromatyczne.*

*Nothing added, nothing removed. Fermentation with native yeast and no filtration.
Chamomile, apricot and mirabelle plums. Wild and aromatic.*

CENA/PRICE 27 zł / 125 ml



MIŁOSZ PANDEMICZNA POMARAŃCZA

*Polska/Poland, Lubuskie,
pinot blanc, sauvignon blanc, gewürztraminer, müller-thurgau, devin
wytrawne/dry*

*Najszynniejsza polska pomarańcza. Macerowane ze skórkami w otwartych kadziach przez 4
tygodnie. Aromaty ziół, liczi, suszonych owoców i herbaty. Głęboka i wyrazista.*

*The most famous Polish orange wine. Macerated with the skins in open vats for 4 weeks.
Aromas of herbs, lychee, dried fruits and tea. Deep and expressive.*

CENA/PRICE 31 zł / 125 ml

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE



POULTIERE VOUVRAY BRUT DE BRUT

*Francja/France, Dolina Loary/Loire Valley, AC Vouvray
chenin blanc
wytrawne/dry*

*Po prostu genialny musiak. Aromaty owoców tropikalnych, miodu i pieczywa. Metoda
tradycyjna, 36 miesięcy na osadzie drożdżowym, brak dosage.
Dojrzały i harmonijny.*

*Just an awesome sparklers. Aromas of tropical fruits, honey and bread. Traditional method,
36 months on the lees, zero dosage. Mature and harmonious.*

CENA/PRICE 29 zł / 125 ml



BIAŁE / WHITE



KAMIL BARCZENIEWICZ CHARDONNAY BETON 2022

Polska/Poland, Małopolski Przełom Wisły, Dobre chardonnay wytrawne/dry

Wino z Dobrego terroir. Mineralny charakter z lekko kremową krągłością. Fermentacja w betonowych jajach, 10 miesięcy dojrzewania na osadzie drożdżowym. Chrupkie i kamienne.

Wine from Dobre terroir. Mineral character with slightly creamy roundness. Fermentation in concrete eggs, 10 months of maturation on the yeast lees. Crispy and stony.

CENA/PRICE 36 zł / 125 ml



FAUST ALPHA RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2022

Niemcy/Germany, Rheingau, QMP Rheingau riesling wytrawne/dry

Naftowy riesling - kochać albo nienawidzić. Ziemisty, petrolowy i dojrzałe owocowy. Późny zbiór. Odrobina cukru resztkowego, zbalansowana solidną kwasowością. Ciężkie i treściwe.

Smell of petrol in Riesling - love it or hate it. Earthiness, crude oil and ripe fruits. Late harvest. A bit of residual sugar, balanced by solid acidity. Heavy and substantial.

CENA/PRICE 29 zł / 125 ml



CHÂTEAU ROQUEFORT ROQUEFORTISSIME BORDEAUX AOC 2021

Francja/France, Bordeaux, AC Bordeaux sauvignon blanc, semillon wytrawne/dry

Nietypowa odsłona sauvignon blanc. Owoce tropikalne podkreślone nutami maślano-waniliowymi. Po fermentacji, wino spędziło 10 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Krągłe i gładkie.

An unusual take on sauvignon blanc. Tropical fruits enhanced with butter and vanilla notes. Matured for 10 months in French oak barrels. Round and smooth.

CENA/PRICE 29 zł / 125 ml





MORO JAKOT GORISKA BRDA 2021

*Słowenia, Goriska Brda,
sauvignonasse (friulano)
wytrawne/dry*

"Zielone" w smaku. Zawdzięcza to maceracji z szypułkami. Prócz tego kusi cytrusami i agrestem. Po fermentacji w stalowej kadzi wino dojrzewało jeszcze przez 5 miesięcy na osadzie drożdżowym. Lekkie i orzeźwiające.

"Green" in taste due to maceration with the stalks. Tempting aromas of citrus fruits and gooseberries. After fermentation in a steel vat, it matured on the lees for another 5 months. Light and refreshing.

CENA/PRICE 23 zł / 125 ml



WINNICA L'OPERA HALKA 2024

*Polska/Poland, Dolnośląskie, Trzebnica
muscaris, chardonnay, bronner
półwytrawne/semi-dry*

Jak spacer po łące. Dominują aromaty białych kwiatów, cytrusów i jabłek. Chardonnay zapewnia świeżość, bronner nadaje słodyczy, a muscaris aromatyczności. Świetnie zbalansowane.

Like a walk in a meadow. Aromas of white flowers, citrus fruits and apples. Chardonnay provides freshness, bronner adds sweetness, and muscaris adds aromaticity. Perfectly balanced.

CENA/PRICE 23 zł / 125 ml



MISELLE SWEET PETIT MANSENG CÔTES DE GASCOGNE VDP 2023

*Francja/France, Gaskonia/Gascogne, VdP Côtes de Gascogne
petit manseng
słodkie/sweet*

Dobre, nie za słodkie. Miły, kwiatowo-miodowy bukiet. Ponad pół roku dojrzewało na osadzie drożdżowym w kadziach stalowych. Bardzo aromatyczne.

Good, not too sweet. A nice, floral and honey bouquet. It matured on lees in steel vats for over half a year. Very aromatic.

CENA/PRICE 22 zł / 125 ml





WINO DOMOWE NA KARAFKI / HOUSE WINE BY CARAFES

Białe lub czerwone (white or red)40 zł / 0, 5l.....75 zł / 1l

WINO INACZEJ / WINE IN ANOTHER WAY

APEROL SPRITZ (Aperol + Prosecco + woda gazowana)28 zł

MIMOZA (Prosecco + sok pomarańczowy).....23 zł

HUGO SPRITZ (Sambuco + Prosecco + woda gazowana).....28 zł

BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE

Wino 0.0% białe lub czerwone (wine 0.0% white or red).....20 zł / 150 ml

APERITIVO BITTER / SAMBUCCO 0%.....18 zł

NAPOJE / SOFT DRINKS

Sok tłoczony z jabłek 0, 25 l / pressed juice 12 zł

Sok pomarańczowy 0, 33 l / orange juice 10 zł

Napój gazowany Polara 0, 275 l. 15 zł

Woda Mineralna 0, 33l gazowana / niegazowana / bottled still or sparkling water.....7 zł

Karafka 0, 5l wody gazowanej / niegazowanej / carafe still or sparkling water..... 5 zł

Kawa / Coffee.....10 zł - 14 zł

Herbata Ronnefeldt / Tea 12 zł





PRZEKAŚKI

<i>Małe Conieco do wina (krakersy w różnych smakach)</i>	12 zł
<i>Oliwki (małe / duże)</i>	20 / 28 zł
<i>Labneh z pieczywem</i>	22 zł
<i>Bagietka zapiekana z serem Raclette</i>	27 zł
<i>Sardynki portugalskie</i>	25 zł
<i>Deska serów / deska wędlin / deska mieszana</i>	52 zł
<i>Chrupka z humusem i nowalijkami</i>	6 zł
<i>Kromka z humusem i nowalijkami</i>	13 zł
<i>Vege Tapas (karczochy i grillowany bakłażan w oleju, suszone pomidory, humus)</i>	35 zł
<i>Pieczywo z oliwą</i>	16 zł

SNACKS

<i>Saltine crackers</i>	12 zł
<i>Olives (small or big bowl)</i>	20 / 28 zł
<i>Labneh with bread</i>	22 zł
<i>Grilled Raclette cheese sandwich</i>	27 zł
<i>Portuguese sardines</i>	25 zł
<i>Vege Tapas (artichokes, grilled eggplant and dried tomatoes in oli, hummus)</i>	35 zł
<i>Cheese or Charcuterie or Mix board</i>	52 zł
<i>Crispbread with humus and fresh vegetables</i>	6 zł
<i>Hunk of bread with humus and fresh vegetables</i>	13 zł
<i>Baguette with olive oil</i>	16 zł

