

GOŚCINIEC NOWA WIOSKA

Twoje miejsce **spotkań i relaksu**

SERDECZNIE WITAMY
W NASZYCH PROGACH!
ZAPRASZAMY
CODZIENNIE 13:00-21:00

ŻYCZYMY SMACZNEGO!

Dania w wersji wegetariańskiej są u nas oznaczone ♡
O dnia w wersji wegańskiej zapytaj obsługę.

Lista alergenów dostępna na życzenie.

Prosimy o zgłaszanie alergii pokarmowych.

Sala Bankietowa



Pokoje Gościnne



Spotkania Rodzinne





Na dobry początek

Appetizers/Vorspeisen

CHLEBEK, SMALCZYK, OGÓRKI

Trzy kromeczki wypiekanego u nas chlebka ziołowego
z naszym tradycyjnym smalczykiem wieprzowym i kiszonymi ogóreczkami

32zł/120g/50g/120g

Herbal bread with lard and brine pickled cucumber

Hausgebackenes Kräuterbrot mit Schmalz und saurer Gurke

CIEPŁA BUŁECZKA, ZIELONE MASEŁKO ♥

Ciepła bułeczka bagietkowa z kremowym masłem z oliwą szczypiokową i bazylią

19,5zł/90g/30g

Warm roll with chives and basil taste butter

Warmes Brötchen mit Schnittlauch und Basilikumbutter

ŚLEDZIK, SAŁATKA WIEJSKA, TOST

Filet śledziowy z kremową sałatką z cebuli
i korniszona oraz tostem grahamowym natartym czosnkiem

24,5zł/60g/90g/100g

Herring with onion and pickled cucumber salad, served with garlic toast

Hering mit Salat aus Zwiebel und Essiggurke, mit Knoblauchtoast serviert

BURAK, SER, MIGDAŁY ♥

Plastry gotowanego buraczka na listkach bazylii, z prażonymi migdałami, kruszonym serem,
kaparami, tostem z masłem szczypiorkowo bazyliowym i sosem bazyliowym na bazie oleju lnianego

28zł/100g/6szt/30g/40g/20g/100g/5g

Beetroot slices served on lettuce with grains and fresh cheese

Rote beete serviert auf Salat mit Körnern und Frischkäse



Zupy

Soups/Suppen

GOŚCIŃCOWA, SEZONOWA ♡

Zawsze wege, z reguły kremowa, z pysznymi dodatkami – sprawdź w Menu Czasowym 🍷
26zł/250ml

Seasonal soup; Saisonale Suppe

BARSZCZ, PIEROGI

Naturalny barszcz czerwony gotowany na jabłkach, śliwkach i burakach podany z lepionymi u nas pierożkami z mięsa wołowego i drobiowego, z okrasą
30zł/250ml/150g tj. 5szt.

Beetroot soup served with homemade dumplings filled with meat
Rübensuppe, serviert mit hausgemachten Teigtaschen mit Fleischfüllung

BARSZCZ, USZKA ♡ ♡

Naturalny barszcz czerwony gotowany na jabłkach, śliwkach i burakach z naszymi uszkami z farszem z grzybów leśnych
32zł/180ml/60g tj. 7szt.

Beetroot soup served with homemade dumplings filled with mushrooms;
Rübensuppe, serviert mit kleinen Teigtaschen mit Pilzenfüllung

ROSÓŁ CZOSNKOWY, PIEROŻKI

Nasz długo ważony rosół wołowo drobiowy z pierożkami z mięsa wołowego i drobiowego z dużą porcją szczypioru
30zł/250ml/100g tj. 6szt.

Garlic broth with homemade homemade dumplings filled with beef, served with chives
Knoblauchbrühe, mit hausgemachten Teigtaschen mit Rindfleischfüllung und Schnittlauch serviert

ROSÓŁ TRADYCYJNY, ZACIERKA

Nasz długo ważony rosół wołowo drobiowy z zacierką makaronową i dużą porcją zieleniny
22zł/220ml/120g

Traditional chicken broth with noodles and herbs; Hühnerbrühe mit Nudeln und Petersilie

ŻUREK, CHLEBEK, SOS CZOSNKOWY

Żur z jajkiem i naszą białą kielbasą podany w zapieczonym chlebie z lokalnej piekarni, z kremowym, robionym na miejscu sosem czosnkowym
39zł/450ml /1jajo/30g/150g/70g

Sour soup with egg and sausage, served in bread, with garlic sauce
Sauerteigsuppe mit Ei und Wurst, serviert im überbackenen Brot mit Knoblauchsoße



Dania ciepłe

Warm dishes / werme Gerichte



GULASZ WOŁOWY, PLACKI, BURAKI

Misa Chłopska - długo duszony gulasz wołowy w ciemnym sosie na winie, z czerwoną papryką, grzybkiem oraz kleksem kwaśnej śmietanki podany z plackami ziemniaczanymi i surówką z buraczków

68zł/350g/200g tj. 4szt./150g

Beef goulash served with small potato pancakes and beetroot salad
Rindergulasch mit Kartoffelpfannkuchen und Rotebettesalat serviert

GOŁĄBKI, KARKÓWKA, KASZA, GRZYBY W ŚMIETANIE

Gościńcowe gołąbki w kapuście włoskiej wypełnione kaszą jęczmienną, karkówką i boczkiem pod borowikami i podgrzybkami duszonymi w śmietanie

58zł/2szt./200g/150g

Cabbage leaves stuffed with meat and barley with seasonal sauce
Krautrouladen mit Graupe, Schweinefleisch und Sesonalsoße

PLACKI ZIEMNIACZANE, GRZYBY W ŚMIETANIE ♥

Chrupiące, złociste placuszki ziemniaczane pod borowikami i podgrzybkami duszonymi w śmietanie

44zł/250g tj. 5szt./150g

Small potato cakes with creamy mushroom sauce; Kleine Kartoffelpfannkuchen mit Waldpilzensahnesauce

PIEROŻKI, TWARÓG, ZIEMNIANKI, MARCHEWKA

Nasze tradycyjne pierogi z ziemniakami, twarogiem i żółtym serem podane z marchewką z sosem chrzanowym i okrasą

39zł /240g tj. 8szt./100g/50g

Dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes, served with carrot salad and horseradish sauce
Teigtaschen mit Kartoffel- und Quarkfüllung, serviert mit Rohkost aus Karotten und Meerrettichsauce

PIEROGI SEZONOWE, SMAKOWITE DODATKI ♥

Lepione u nas wyjątkowe pierożki sezonowe, najczęściej wege, podane z dobranymi dodatkami – sprawdź w Menu Czasowym)

42zł/240g tj. 8szt./100g

Homemade dumplings with seasonal stuffing; Hausgemachte Teigtaschen mit Saisonaller Beilagen





Mięsa

Meat/Fleisch

GOLONECZKA, SOS ŚLIWKOWY, OWOCE MARYNOWANE

Goloneczka z chrupką skórką, pieczona z czosnkiem i piwem, polana gęstym sosem na bazie powideł śliwkowych i wódki podana z naszą marynowaną śliwką i gruszką

14,5zł/100g – porcja ok. 45zł/350g/70g/70g

Knuckle of pork, roasted with garlic and beer, with pickled plum and pear, served with plum jam
Gebratenes Eisbein im Obstgarten (Essigpflaumen und –Birnen), serviert mit Pflaumenmussauce

SCHAB, CZOSNEK, MUSZTARDA

Natarty czosnkiem i musztardą dobrze rozbity kotlet schabowy w złocistej panierce

36zł/160g

Breaded pork chop with garlic and mustard; Paniertes Schweinkotelett mit Knoblauch und Senf

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, GRZYBY W ŚMIETANIE

Pokrojona na plastry, marynowana, pieczona połówiczka wieprzowa pod gęstym sosem z podgrzybków i borowików duszonych w śmietanie

49zł/140g/150g

Pork fillet served with creamy mushroom sauce; Schweinelende mit Waldpilzensahnesauce

ROLADY WOŁOWE, CIEMNY SOS

Długo duszone, tradycyjne roladki wołowe z boczkiem, cebulką, papryką i ogórkami kiszonym, w ciemnym sosie

54zł/160g/100g

Beef rouladen served with gravy; Rinderrouladen serviert mit dunkler Sauce

ROLADKA DROBIOWA, SEZONOWE NADZIENIE

Roladka z fileta drobiowego z wolnego wybiegu, najczęściej w chrupiącej panierce, z idealnie dobranym wnętrzem – sprawdź w Menu Czasowym

42zł/160g

Stuffed Fried chicken roulade; Gebratene Hähnchenfiletrolade





Ryby

Fish/Fische

RYBA, SEZONOWA

Pstrąg łososiowy, filet z łososia, dorsz lub halibut,
pieczony, smażony lub duszony – z pysznym, sezonowym sosem
lub innym dodatkiem - sprawdź w Menu Czasowym 🍷

Cena podana w Menu Czasowym
Seasonal fisch; Saisonaler Fische

PSTRĄG, SEZAM, LEN

Smażony w całości pstrąg z Łomnicy,
faszerowany czosnkiem i ziołami, obtoczony w sezamie i lnie
14,5zł/100g – ok. 58zł/400g

Sesame fried trout; gebratene Forelle in Sesam und Leinsamen

SANDACZ, JAJO

Filet z sandacza „po polsku” duszony na maśle z cytryną,
podany pod smażonym na maselku jajkiem siekanym

35zł/100g – ok.87,5zł/250g

Polish style zander with chopped egg
Zander auf polnische Art mit gehacktem Ei



Dla najmłodszych

For children/für Kinder

PIEROŻKI, MASEŁKO ♥

Nasze pierożki z ziemniaczkami i twarogiem
polane roztopionym masełkiem
22zł/150g tj. 5szt.

Dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes
Teigtaschen mit Kartoffeln und Quark

PLACUSZKI, ŚMIETANKA ♥

Chrupiące placuszki ziemniaczane z kwaśną śmietaną
29zł/200g tj. 5szt.
Small potato cakes with cream; kleine Kartoffelpuffer mit Sahne

KOTLECIK DROBIOWY, FRYTKI

Filet drobiowy z kurczaka w złocistej panierce
podany z cienkimi frytkami i ketchupem
32zł/100g/100g

Breaded chicken chop, served with French fries and ketchup
Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes frites und Ketchup

WYJĄTKOWE, DANIE SEZONOWE

Mięsne lub rybne kotleciki, pulpeciki, szaszłycki
z idealnie dobranym dodatkiem – delikatne w smaku
zapytaj obsługę
Seasonal dish; Saisonales Gericht



Dodatki

Side dishes/Beilagen

PUREE, MASEŁKO

Idealnie kremowe puree z gotowanych ziemniaków przeciśniętych z masłem

8,5zł/200g

Potatoes puree; Kartoffelpuree

ZIEMNIACZKI PIECZONE, ROZMARYN

Kawałki ziemniaczków pieczone w piecu, na złoto, z aromatycznymi igiełkami rozmarynu

12,5zł/200g

Baked potatoes with rosemary; Bratkartoffeln mit Rosmarin

KARTOFEL, GZIK

Dwie połówki pieczonego kartofla posypane solą morską podane z dużą porcją pysznego białego serka ze śmietanką i cebulką, posypane szczypiorem

18,5zł/150g/120g

Baked potato with cottage cheese; Gebratene Kartoffel mit Quark

FRYTKI

Cieniutkie, idealnie wysmażone, chrupiące

11,5zł/150g

French fries; Pommes frites

BATATOWE FRYTKI

Dość grube kawałki batata w delikatnie wyczuwalnej panierce

14,5zł/150g

Sweet potato fries; Pommes frites von Süßkartoffeln

Inne

Ketchup, musztarda, majonez, sos czosnkowy 5zł/70g



Warzywa i jarzyny

Vegetables/Rohkost

SURÓWKA, MISECZKA

Wybierz jedną z naszych gościńcowych surówek

8zł/150-200g

Salad – one to choose from below; Rohkost-/ Salatschale - ein zu wehlen

BIAŁA KAPUSTA, KOPEREK

Chrupiąca surówka z szatkowanej białej kapusty z dużą porcją koperku

White cabbage salad; Weißkohlsalat

BURACZKI, CEBULKA

Surówka z grubo tartych gotowanych buraczków z siekaną cebulką, z olejem lnianym

Of beetroot and onion; aus rote Beete mit Zwiebel

MARCHEW, NA SŁODKO

Lekko słodka, drobno tarta świeża marchewka z cukrem i cytrynką

Of sweet carott; aus Karotten, süß serviert

SEZONOWA

Seasonal salad; Saisonaler Salat

BUKIET SURÓWEK

Bukiet surówek – wszystkie nasze surówki na jednym talerzyku

14zł/250g

Set of salads; Rohkost/Salatteller

Warzywa i jarzyny na ciepło

SZPINAK, CZOSNEK

Liście szpinaku duszone z czosnkiem i masłem,

idealnie kremowe, podane na ciepło

13,5zł/200g

Spinach leaves with garlic – served warm; Spinatblätter mit Knoblauch, warm serviert

MARCHEW, MASEŁKO

Tarta na grubych oczkach, idealnie kremowa marchew

duszona z masłem, podana na ciepło

12,5zł/270g

Cooked carrot – served warm; Gekochte Karotten, warm serviert



Łakocie

Desserts/zum Nachtisch

NALEŚNIK, WIŚNIE, GAŁKA LODA

Delikatny naleśnik wypełniony robionym u nas ciepłym kiślem z całymi wiśniami podany z gałką lodu śmietankowego i kleksem naszego musu malinowego

30zł/60g/190g/40g

Delicate pancake with warm cherries and ice cream ball
Zarter Eierkuchen mit warmen Kirschen und Sahneeiskugel

CIEPŁE WIŚNIE, GAŁKA LODA

Robiony u nas ciepły kisiel z całymi wiśniami podany z gałką lodu śmietankowego delikatnie polany naszym musem malinowym

22zł/100g/40g

Warm cherry dessert, served with ice cream ball
warmes Kirscheddessert mit Sahneeiskugel serviert

MANGO, MALINA, KRUSZONA BEZA

Sorbet mango podany na musie malinowym, przykryty dużą porcją ubitej śmietanki i kruszoną, pieczoną u nas bezą

25zł/40g/40g/40g/15g

Mango sorbet on raspberries mousse with whipped cream
Mangosorbet mit Himbeer mousse und Sahne

GOŚCIŃCOWE CIACHO, SEZONOWE

W naszej lodówce deserowej znaleźć można pieczone u nas ciasta - zapraszamy 🍷

Seasonal pie; Hausgebackener Kuchen

z kleksem ubitej śmietanki

25zł/porcja

Served with whipped cream; Serviert mit Schlagsahne

z gałką lodu/sorbetu i porcją ubitej śmietanki

30zł/porcja/40g/40g

Served with whipped cream and ice cream; Serviert mit Schlagsahne und Eis



Napoje

KOMPOT GOŚCIŃCOWY Z OWOCAMI

szklanka 13zł/330ml, karafka 25zł/900ml, dzbanek 34zł/1,9l

GOŚCIŃCOWA WODA MINERALIZOWANA Z CYTRUSAMI I MIĘTĄ

karafka 14zł/900ml, dzbanek 21zł/1,9l

SOK OWOCOWY CAPPY

jabłkowy, pomarańczowy

butelka 12zł/200ml

juice; Saft (apple; Apfel; Orange)

WODA MINERALNA

Kropla Beskidu – gazowana

Kropla Delice – niegazowana

butelka 12zł/330ml, butelka 18zł/750ml

Mineralwater; Mineralwasser

NAPOJE GAZOWANE

coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite

butelka 12zł/200ml

Fuztea

butelka 14zł/250ml



Napoje ciepłe

TRADYCYJNA HERBATA AROMATYCZNA

czarna herbata ceylon z goździkami, cytryną, pomarańczą, imbirem
i gęstym miodem rzepakowym
23zł/300ml/20g

HERBATY W DZBANUSZKU SIR WILLIAM'S ROYAL TASTE

Herbaty czarne: King of Ceylon, Royal Earl Grey
Herbaty zielone: Green Kindom, Mint Prince, Lord of Cherries
Herbaty owocowe: Duke of Forest, Queen of Raspberries
Inne: Lady White, Cinnamon Princess, Yerba Mate Dame
16zł/dzbanek 250ml

Tea;Tee

AMERICANO 12zł

Black coffee; Schwarzer Kaffee

FLAT WHITE 14zł

Coffee with milk; Kaffee mit Milch


CAPPUCINO 16zł

czyli espresso w dużej filiżance z mleczną pianką

CAFE LATTE 19zł

czyli kawa z dużą porcją ciepłego mleka

CZEKOLADOVE NOWOŚCI!

Ciepła, gęsta mleczna czekolada Segafredo 
filiżanka 10zł/50ml, 18zł/150ml



Piwa

PIWO REGIONALNE, BROWAR JEDLINKA

Jaśnie Książę / German pils – piwo jasne dolnej fermentacji alk.: 5,4%

Marcowa Dama / Marcowe – piwo jasne dolnej fermentacji - bursztynowe alk.: 6,1%

Pszoniczny Pan / Pszoniczne – piwo jasne górnej fermentacji - mętne alk.: 5,3%

Czerwony Baron / Dunkel – piwo ciemne dolnej fermentacji - rubinowe alk.: 5,0%

Podchmielony Lord/AIPA – piwo jasne górnej fermentacji – mętne alk.: 7%
butelka 17zł/330ml

Tai Lager / Helles – piwo jasne – z tajską trawą cytrynową i liśćmi limonki alk.: 5,0%
butelka 19zł/500ml



PIWO Z BECZKI, ŻYWIEC SEZONOWE

14zł/300ml, 19zł/500ml

PIWO Z BECZKI, ŻYWIEC, JASNE PEŁNE 5,6%

14zł/300ml, 19zł/500ml

PIWO BEZALKOHOLOWE, HEINEKEN

butelka 14zł/500ml

SYROP DO PIWA MALINA LUB IMBIR 2zł

Wina 0%

Contrasena – Sauvignon Blanc – białe, wytrawne, bezalkoholowe

Contrasena – Monastrell – czerwone, wytrawne, bezalkoholowe

Eisberg – białe, wytrawne, musujące, bezalkoholowe

Villa Belluci - Primitivo - czerwone, półsłodkie, bezalkoholowe

50zł butelka/15zł kieliszek



SEZONOWE ROZMAITOŚCI

TRADYCYJNA HERBATA AROMATYCZNA

czarna herbata z goździkami, cytryną, pomarańczą, imbirem i gęstym miodem rzepakowym

ROZMARYNOWA HERBATA ZIELONA

z brzoskwinia, mango, gałązką rozmarynu i gęstym miodem z cytryną i pigwą

OWOCOWA HERBATA MALINOWA

z musem malinowym, czerwonymi owocami i gęstym miodem rzepakowym

Herbaty: 23zł/330ml/20g

MLECZNA KORZENNA KAWA JESIENNA

kawa czarna, ciepłe mleko, syrop klonowy, cynamon, goździki, imbir, kakao

22zł/300ml

CZEKOLADOWE LATTE KAWOWE

espresso, gorąca czekolada, spienione mleko

19zł/50ml/50ml/75ml

CZEKOLADOWY DESER GOŚCIŃCOWY

przecier malinowy, gorąca czekolada, ubita śmietanka

22zł/40g/150ml/40g

CIEPŁY KUFEL PIWNY

zagrany Żywiec Jasny 0,4l, miód, syrop imbirowy, pomarańcza, goździki, imbir

27zł*/450ml

MAŁE CIEMNE GRZANE

zagrany Żywiec Ciemny, cytryny w miodzie, przecier malinowy

22zł/350ml

WINNY CIEPLUCH

grzane białe wino włoskie półwytrawne 0,2l, miód, cytrusy, owoce, imbir

29zł*/250ml

GRZANIEC GOŚCIŃCOWY

czerwone wino włoskie półwytrawne, miód, pomarańcza, goździki, rodzynki

29zł*/350ml



*dostępne w wersji 0% :)



Wina białe



BIAŁE, WYTRAWNE - UMBRIA CHARDONNAY IGT

Grona: 100% Chardonnay, alk. 13,5%, Tenuta Rocca di Fabbri, Umbria

Wino o delikatnej słomkowo-brylantowej barwie i zapachu dojrzałych owoców i polnych kwiatów.

Bardzo eleganckie i harmonijne.

85zł butelka/25zł kieliszek

BIAŁE, WYTRAWNE - GLI ARCHI BIANCO DI PITIGLIANO

Grona: 90% Trebbiano Toscano i 10% Chardonnay, alk. 12% Toskania

Delikatne, rześkie, lekko owocowe z nutami białych kwiatów, bardzo zrównoważone z delikatną kwasowością. Idealne do przystawek na bazie ryb i owoców morza, drobiu, ryżu, kasz, serów.

65zł butelka/20zł kieliszek

BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE - MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP

Grona: 100% Malvasia, alk. 12,5%, Varvaglione Vigne e Vini, Leporano, Puglia

Wino z nutami owoców tropikalnych (mango, ananas) o zapachu brzoskwiń, miodu i wanilii.

Świeże i zrównoważone o słomkowej barwie i delikatnym smaku.

75zł butelka/25zł kieliszek

BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE – FALANGHINA

Alk. 13%, Kampania

Nuty zielonego jabłka, gruszki, limonki, delikatnych polnych kwiatów i ziół (szałwia, tymianek).

Idealne jako aperitif, do sałatek typu Cesar, drobiu, ryb oraz dań warzywnych.

60zł butelka/20zł kieliszek

BIAŁE, SŁODKIE – STEMMARI MOSCATO TERRE SICILIANE IGT

Grona: 100% Moscato, alk. 8,5%, Sycylia, Mezzocorona - Italia

Wino z nutami owoców tropikalnych i cytrusów o wyczuwalnym aromacie gruszki i moreli połączonych z zapachem białych kwiatów. Słodkie z lekką nutą kwasowości.

80zł butelka/25zł kieliszek





Wina czerwone

CZERWONE, WYTRAWNE - MONTEFALCO ROSSO DOC

Grona: 65% Sangiovese, 15% Sagrantino, 20% Cannaiolo Barbera Syrah, alk. 14,5%
Tenuta Rocca di Fabbri, Umbria

Wino o żywej rubinowo-czerwonej barwie i zapachu dojrzałych czerwonych owoców leśnych, konfitury jeżynowej, tabaki i zielonego pieprzu.

W smaku trwałe, harmonijne, zdecydowane i eleganckie z wyczuwalnymi przyjemnymi garbnikami i długim finiszem.

90zł butelka/ 25zł kieliszek

CZERWONE, WYTRAWNE - D'VINO TOSCANA

Grona: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot oraz Petit Verdot, alk. 13%

Wino Supertuscan o bardzo intensywnej czerwono-bordowej barwie.

Nuty czerwonych owoców jak truskawka, malina i czereśnia z balsamicznymi nutami.

Idealne do gulaszu czy wołowiny.

105zł butelka/30zł kieliszek

CZERWONE, PÓŁWYTRANE - PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

Grona: 100% Primitivo, alk. 12,5%, Varvaglione Vigne e Vini, Leporano, Puglia

Wino o delikatnym smaku i rubinowo czerwonej barwie, bogate w aromat ciemnych wiśni i czereśni oraz roślinności śródziemnomorskiej i kwiatów.

75zł butka/ 25zł kieliszek

CZERWONE, PÓŁWYTRAWNE – PRIMITIVO CINQUENOCI

Alk. 15%, Puglia (apulia)

Wino o intensywnie czerwonym kolorze z fioletowymi refleksami, z delikatnie podsuszanych winogron.

Wyczuwalne nuty dojrzałych owoców leśnych, śliwek, kakao, wanilii i lukrecji.

Idealne do wędlin, serów, gulaszy i mięs w każdym wydaniu.

90zł butelka/25 zł kieliszek

CZERWONE, PÓŁSŁODKIE - MALBECH TREVENEZIE

Grona: 100% Malbech, alk. 11,5%, Corte delle Rose, Treviso

Wino o intensywnej, rubinowo czerwonej barwie i mocno owocowym smaku malin, dojrzałych jeżyn i czarnej porzeczki.

70zł butka/20 zł kieliszek

CZERWONE, PÓŁSŁODKIE – PALADIN SYRAH

Alk. 13,5%, Veneto (Werona)

Wino z delikatnie podsuszanych winogron z nutami jeżyn, jagód, czerwonych i czarnych porzeczek, aronii, gałki muszkatołowej i kwiatów. Idealne do serów, wędlin oraz mięs.

80zł butelka/25zł kieliszek



Wina musujące

BIAŁE, SŁODKIE, MUSUJĄCE – CUVEE DOLCE

Grona: coupage szczepów Malvasia i Moscato, alk. 8%, Borgo Molino, Treviso

Bardzo aromatyczne wino musujące o zapachu
dojrzałych brzoskwiń, moreli, zielonego jabłka i cytrusów.

65zł butelka/20zł kieliszek

BIAŁE, WYTRAWNE, MUSUJĄCE – PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC

Grona: 100% Glera, alk. 11%, Bedin, Treviso

Wino o zapachu świeżych, białych kwiatów i cytrusów. W smaku żywe, soczyście kwasowe
z wytrawną mineralnością oraz subtelną słodyczą letnich owoców.

Perlenie drobne i trwałe.

85zł butelka/25zł kieliszek

CZERWONE, SŁODKIE, MUSUJĄCE – FRAGOLINO

Alk. 10%, Rocca dei Forti Cantine Togni

Napój alkoholowy na bazie czerwonego wina musującego, soku z truskawki i poziomki.
Idealne jako aperitif. Polecane do delikatnych serów, ciast, ciasteczek i deserów na bazie czekolady
oraz owocowych sałatek. Intensywnie owocowe w smaku.

60zł butelka/20 zł kieliszek

CZERWONE, SŁODKIE, MUSUJĄCE – LAMBRUSCO ROSATO DOLCE

Alk. 8%, Bologna, Reggio Emilia

Bardzo rzeźkie w smaku z wyczuwalnymi nutami nie tylko owoców ale i kwiatów fiołka i róży.

Idealne do deserów bezowych, owoców i lekkich sałatek warzywnych, jako aperitif.

60zł butelka/ 20zł kieliszek

