



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 ♥

Nowy Smak!

Ciepła bułeczka bagietkowa z wiosennym masełkiem ze skórką cytrynową i tymiankiem

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 🍷

28zł/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

32zł/200ml/60g 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

25zł/180ml/100g

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

41zł/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 /warme Gerichte

GULASZ, RYBY, POMIDORY, SELER, CHLEB ZIOŁOWY ★

Prowansalska micha rybna z dorszem i łososiem w pomidorach, selerem naciowym, papryką, ziemniakami oraz czarnymi oliwkami podana z kromką naszego chleba ziołowego

78zł/300ml/150g/30g

Provençal fish stew with cod and salmon in tomatoes, celery, bell peppers, potatoes, and black olives, served with a slice of our herb bread.

Provenzalische Fischpfanne mit Kabeljau und Lachs in Tomaten, Staudensellerie, Paprika, Kartoffeln und schwarzen Oliven, serviert mit einer Scheibe unseres Kräuterbrots.

GOŁĄBKI, KARKÓWKA, KASZA, BOTWINKA W ŚMIETANIE ★

Gościńcowe gołąbki w kapuście włoskiej wypełnione kaszą jęczmienną, karkówką i boczkiem, pod botwinką w śmietanie

59zł/200g tj. 2szt./150g

Cabbage leaves stuffed with meat and barley with seasonal souce

Krautrouladen mit Graupe, Schweinefleisch und Saisonalesauce

PLACUSZKI, ZIEMNIACZANE, BOTWINKA W ŚMIETANIE ♥ ★

Chrupiące, złociste placuszki ziemniaczane pod botwinką w śmietanie

49zł/250g tj 5szt/150g

Small potato cakes with chard sauce; Kleine Kartoffelpfannkuchen mit Mangoldsauce

PIEROŻKI, TWARÓG, ZIEMNIAKI, 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

46zł/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 skórą, 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

38zł/160g

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

POŁĘDWICA WIEPRZOWA, SOS SZPARAGOWY, ★

Delikatnie panierowane w mące i jaję eskalopki z polędwiczki wieprzowej pod sosem szparagowym

54zł /140g

Lightly floured and egg-coated pork tenderloin escalopes served with asparagus sauce.
Zart in Mehl und Ei panierte Schweinefilet-Eskalopki mit Spargelsauce.

ROLADY WOŁOWE, CIEMNY SOS

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

56zł/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

46zł/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

MŁODE ZIEMNIACZKI, MASŁO, KOPEREK

Gotowane młode ziemniaczki podane z masłem i koperkiem

10,5zł/150g

Boiled potatoes; Saltzkartoffeln

ZIEMNIACZKI PIECZONE, ROZMARYN

Kawałki ziemniaczków pieczone w piecu, na złoto, z aromatycznymi igielkami 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

GOŚCIŃCOWA SAŁATKA OBIADOWA

Salata lodowa z zielonym ogórkiem, cebulką i pomidorem

oraz naszym sosem bazyliowo czosnkowym

z Kruszonym Serem, prażoną kaszą i zielenią

mała – 20zł/60g/15g/75g/20ml/20g

duża – 32zł/125g/30g/150g/40ml/40g

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

Młoda, chrupiąca biała kapusta z koperkiem, cukrem, octem i olejem

White cabbage; Weißkohl

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

MANGO, MALINA, KRUSZONA BEZA

Sorbet mango podany na musie malinowym,
przykryty dużą porcją ubitej śmietanki i kruszoną, pieczoną u nas beza
25zł/40g/40g/40g/15g

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

LODOWY PUCHAREK OWOCOWY

3 gałki lodów owocowych/sorbetu, ubita śmietanka, beza, owoce sezonowe, lio owoce
37zł/120g/50g/5g/20g

3 scoops of fruit ice cream/sorbet, whipped cream, meringue, seasonal fruit, lio fruits
3 Kugeln Fruchteis/Sorbet, Schlagsahne, Baiser, Saisonfrüchte, Lio-Früchte

LODOWY PUCHAREK BAKALIOWY

2 gałki lodów czekoladowych, 1 gałka lodów śmietankowych, ubita śmietanka,
kruszone ciasteczko korzenne, migdały, rodzynki
37zł/80g/40g//50g

2 scoops of chocolate ice cream, 1 scoop of cream ice cream,
whipped cream, crushed spice cookies, almonds, raisins

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Sahneis, Schlagsahne, zerbröselte
Gewürzkekse, Mandeln, Rosinen

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 loda/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

SOCZYSTE NOWOŚCI!

naturalne soki, tłoczone na zimno, naturalnie słodkie,
bez konserwantów, pasteryzowane
słoneczna Pomarańcza, różowy Grejpfрут, półsłodkie Jabłko,
jabłko Truskawka, jabłko Mango, jabłko Rabarbar
butelka 14zł/250ml

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
25zł/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

espresso w dużej filiżance z mleczną pianką

CAFE LATTE 19zł

kawa z dużą porcją ciepłego mleka



Piwa

PIWO REGIONALNE, BROWAR JEDLINKA

- Jaśnię Książę / German pils – piwo jasne dolnej fermentacji alk.: 5,4%
Marcowa Dama / Marcowe – piwo jasne dolnej fermentacji - bursztynowe alk.: 6,1%
Pszeniczny Pan / Pszeniczne – 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

PIWO Z BECZKI, ŻYWIEC SEZONOWE

14zł/300ml, 19zł/500ml

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

14zł/300ml, 19zł/ 500ml

PIWO BEZALKOHOLOWE, ŻYWIEC

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 orzeźwienie!

SOCZYSTE NOWOŚCI!

naturalne soki, tłoczone na zimno, naturalnie słodkie,
bez konserwantów, pasteryzowane
słoneczna Pomarańcza, różowy Grejpfрут, półsłodkie Jabłko, jabłko Truskawka,
jabłko Mango, jabłko Rabarbar
butelka 14zł/250ml

HERBACIANIE ORZEŻWIENIE

napar z kostkami lodu i dodatkami smakowymi
Czarna syrop brzoskwiniowy, brzoskwinię, rozmaryn
Zielona syrop imbirowy, cytrusy, mięta
Owocowa syrop malinowy, mus malinowy, czerwone owoce
szklanka 22zł/350ml

KAWY NA ZIMNO

Tradycyjna Biała espresso, zimne mleko, kostki lodu, syrop klonowy 22zł/300ml
Nowa Czarna espresso, woda gazowana, sok jabłkowy, kostki lodu, syrop klonowy 22zł/300ml
Lodowa Deserowa espresso, gałka lodu, ubita śmietanka, kruszona beza 27zł/300ml

PROCENTOWE ORZEŻWIENIE DELIKATNIE ALKOHOLOWE

(również w wersji "zero") 

Limonowy Kufel Piwny żywiec jasne, sprite, syrop imbirowy, cytryna, mięta 25zł/450ml
Oranżowy Kufel Piwny żywiec jasne, fanta, syrop imbirowy, pomarańcza, rozmaryn 25zł/450ml
Winne Cytrusy białe wino półwytrawne, sprite, cytrusy, owoce, imbir, mięta 30zł/350ml

Nowy Smak!

Truskawkowe Orzeźwienie różowe musujące wino, Kinley, owoce, mięta 32zł/350ml



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

BIAŁE, SŁODKIE - SCARPA MOSCATO

alk. 5%, Piemont

Wino delikatnie musujące, rześkie, intensywnie owocowe (brzoskwinia, morela, mango) z nutami kwiatowymi (białe kwiaty, lawenda, szalwia). Idealne do deserów.

85zł 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 (Weronia)

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 – MONTELIANA MOSCATO

alk. 7%, Treviso

Rzeńskie, owocowe, z nutami mango i brzoskwiń- suszonych i kandyzowanych.

Idealne do deserów.

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 rzeńskie 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

