



Złota Róża

Karta Win



Wina musujące i frizzante

Cava Bella Mistala Brut Organic, Walencja, Cavas Marevia / Hiszpania

Chardonnay, Macabeo. Wino wytrawne.

Stworzona metodą szampańską z organicznych gron Macabeo i Chardonnay. Posiada aromat białych owoców, cytrusów i świeżo pieczonego ciasta. Na podniebieniu otulająca, pełna dojrzałych owoców i drobnych bąbelków.

 *Tatar z łososia, łosoś w sosie serowo-szpinakowym, de volaille.*

 19 zł  90 zł



Laficaia Moscato d'Asti DOCG, Piemont, Guasti Clemente / Włochy

100% Moscato Bianco. Wino słodkie.

Delikatnie musujące wino stworzone z bardzo aromatycznej odmiany Moscato Bianco. Łączy świeżość ze słodyczą ukrytą w intensywnym bukiecie pełnym brzoskwiń, kwiatów akacji i cytrusów. Niska zawartość alkoholu (ok. 5%) pozwala cieszyć się nim bez wyrzutów sumienia.

 *Sernik, crème brûlée.*

 22 zł  105 zł



Bolle Rose Spumante Extra Dry, Treviso, Andreola / Włochy

Incrocio Manzoni. Wino półwytrawne.

Kwintesencja lata – lekkie różowe wino produkowane metodą Prosecco, o urzekającym zapachu poziomek, płatków róży i grejpfruta.

 *Tatar z buraka, tatar z łososia, deser Malinowa Chmurka.*

 21 zł  100 zł



Wina białe

Solaris, Lubuskie, Winnica Preto / Polska

Solaris. Wino półwytrawne.

Aromaty soczystej gruszki, brzoskwiń i moreli, na podniebieniu świeże, ale z wyczuwalną nutką słodczy. Świetne do lekkich sałatek, deserów.

 *Sałatka z krewetkami.*

 29 zł  135 zł



Tokaj Eye, Tokaj, Harsanyi / Węgry

Furmint, Harslevelu, Muscat Lunel. Wino wytrawne.

Esencja Tokaju – trzy główne odmiany regionu – Furmint, Harslevelu i Muscat Lunel, częściowo dojrzewające w beczkach dębowych. Eye ma owocową świeżość, pełną strukturę, mineralny profil i niemożliwy do pomylenia z żadną inną grupą winogron aromat muszkatów.

 *De volaille, golonka.*

 22 zł  95 zł



Riesling, Hesja Nadreńska, Weingut Spiess / Niemcy



Riesling. Wino półwytrawne.

Pyszny Riesling o bogatym owocowym smaku, pięknie pachnący grejpfrutem, mango i papają.



Krewetki na maśle, sałata z krewetkami, golonka.



23 zł 100 zł

Novantaceppi Sauvignon Blanc, DOC Friuli, Latentia Winery / Włochy



Sauvignon Blanc. Wino półwytrawne.

Pięknie pachnące wino z nutą owoców tropikalnych na podniebieniu. Nos pełen agrestu, miodowego melona oraz dojrzałych cytrusów, idealnie uzupełnia łagodny, ale intensywny smak.



Tatar z łososia, pieczony sandacz.



23 zł 100 zł

Pinot Grigio Settimo Miglio, Veneto, Fabiano / Włochy



Pinot Grigio. Wino wytrawne.

Owocowo-kwiatowe Pinot Grigio przywodzące na myśl zapach sadu pełnego jabłoni, grusz i nektaryn. Delikatne, lekkie, w stylu off-dry.



Krewetki na maśle, pierogi z twarogiem.



19 zł 85 zł

Bisanzio Pecorino Terre di Chieti, IGT Abruzja, Citra Vini / Włochy



Pecorino. Wino wytrawne.

Mniej intensywny, ale świetnie łączący się z jedzeniem aromat, łączący nuty balsamiczne i żywiczne z odrobiną szałwii, kwiatów i owoców tropikalnych. Lekko mineralne.



De volaille, sałata Cezar, pierogi z twarogiem.



19 zł 85 zł

Chardonnay Family, Colchagua Valley, Casa Silva / Chile



Chardonnay. Wino wytrawne.

Wino o złocisto żółtej barwie, zachwyca aromatem limonki, jabłek, pomarańczy z nutą karmelu, które zawdzięcza krótkiemu leżakowaniu w beczce. W smaku wytrawne, dość lekkie, z delikatnie mineralnym akcentem, świeżą kwasowością i przyjemnym zakończeniem.



Łosoś z sosem serowo-szpinakowym.



21 zł 90 zł

Pure Light Pinot Gris 6%, Marlborough, Giesen / Nowa Zelandia



Pinot Gris. Wino półwytrawne.

Częściowo odalkoholizowane wino o niskiej kaloryczności, pięknym zapachu dojrzałych gruszek, kwitnących drzew owocowych, papai i brzoskwiń. Jest delikatne, rześkie, idealne na ciepłe dni.



Krewetki na maśle, pieczony sandacz.



22 zł 95 zł

Bukettraube, Swartland, Swartland Winery / RPA



Bukettraube. Wino półsłodkie.

Na świecie jest tylko około 70 hektarów upraw tej aromatycznej odmiany winorośli, z czego większość znajduje się właśnie w Swartland. Nos intensywny, z przewagą moreli i nut kwiatowych, na podniebieniu brzoskwiniowo-cytrusowe, delikatnie słodkie.



*Sandacz, pierogi z warzywami,
makaron z krewetkami.*



21 zł 90 zł

Wina różowe

Amalaya Rose, Salta, Bodega Amalaya / Argentyna



Malbec, Torrontes. Wino wytrawne.

Połączenie czerwonej odmiany Malbec i białej Torrontes pozwoliło otrzymać wino pachnące kwiatem pomarańczy, dojrzałymi wiśniami i truskawkami, aksamitne i owocowe na podniebieniu.



*Makaron z krewetkami, łosoś w sosie
serowo-szpinakowym.*



21 zł 90 zł

Wina czerwone

Castelli di Severino, Apulia, Cantine Teanum / Włochy



Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Wino wytrawne.

Młode, owocowe wino średniej budowy. Grona Sangiovese zapewniają mu świeżość i piękny aromat soczystych wiśni, Cabernet dodaje głębi, struktury i koloru.



Tatar, de volaille, spaghetti bolognese.



19 zł 85 zł

Inni Jo, Villany, Ipacs Szabo / Węgry

Kékfrankos, Cabernet Franc. Wino wytrawne.



Połączenie owocowego Kékfrankosa z dostojnym Cabernet Franc, dojrzewające kilkanaście miesięcy w beczkach dębowych. Bogate, o głębokiej karmazynowej barwie z nutami dojrzałych wiśni, jeżyn i czarnych porzeczek, uzupełnionych wanilią, nutami skóry i przypraw, na podniebieniu jedwabiste.



Carbonara, kaczka, golonka.

24 zł

105 zł

Pezat Bordeaux Supérieur, Chateau Teyssier / Francja

Cabernet Franc, Merlot. Wino wytrawne.



Kupaż Merlot i Cabernet Franc z St. Émilion o pięknym śliwkowym kolorze i aromacie dojrzałych owoców z nutami kwiatowymi. Niezbyt ciężkie, gładkie – świetny wstęp do tego, by zakochać się we francuskich winach.



Żeberka, spaghetti bolognese, pierogi z twarogiem.

27 zł

120 zł

Barahonda Crianza, Yecla, Senorio de Barahonda / Hiszpania

Monastrell, Petit Verdot, Syrah. Wino wytrawne.



Trzy szczepy winorośli, z których każdy dodaje do wina to, co ma najlepszego – Monastrell odpowiada za owocowość i nuty czarnych porzeczek, Syrah dodaje głębi i aromaty przypraw, Petit Verdot – niuanse suszonych kwiatów i czekolady. Wino dojrzewało 12 miesięcy w beczkach, jest pełne i aksamitne.



Carbonara, żeberka.

24 zł

105 zł

Reserva Seleccion de la Familia, Rioja DOCa, Luis Canas / Hiszpania

Cabernet Sauvignon, Tempranillo. Wino wytrawne.



Rioja, która oprócz Tempranillo ma ok. 20% domieszkę Cabernet Sauvignon. Dzięki temu zabiegowi oraz niezwykle surowej selekcji gron i 20 miesiącom spędzonym w najlepszych dębowych beczkach wino to wyróżnia się nie tylko piękną barwą i aromatem z nutami dojrzałych wiśni, jeżyn, cedru i wanilii, ale przede wszystkim – niezwykłą gładkością na podniebieniu i miękkością tanin mimo sporego ciała.



Żeberka, pierogi z warzywami.

42 zł

200 zł

Originale, Toskania, Carpineto / Włochy

Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Wino wytrawne.



Bardzo delikatne połączenie Caberneta i Sangiovese, produkowane z młodego owocowego wina połączonego ze starszymi, beczkowanymi rocznikami z najlepszych apelacji Toskanii. Pełne dojrzałych wiśni, niemal pluszowe na podniebieniu, o średniej budowie. Polecamy!



Spaghetti bolognese, pierogi z warzywami.

19 zł

85 zł

Novantaceppi Appassimento Rosso, IGT Apulia, Latentia Winery / Włochy

Nero di Troia, Primitivo. Wino wytrawne.



Wspaniałe wino o intensywnym smaku, który zawdzięcza procesowi suszenia winogron zwany *appassimento*. Kolor wina jest intensywny, a nuty suszonych owoców, przypraw i czekolady sprawiają, że degustacja tego wina jest wyjątkowym doświadczeniem.



Carbonara, kaczka.

23 zł



100 zł

Mulberry Tree Cabernet Sauvignon, Langhorne Creek, Bleasdale / Australia

Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot.

Wino wytrawne.



Pełen smaku i elegancki Cabernet o intensywnych aromatach jagód, leśnych ziół, ciemnej czekolady i fiołków. Podniebienie jest gładkie i trwałe, z posmakiem czarnej porzeczki i wyraźnym dębem, zakończone miękkimi taninami. Dojrzało przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.



Kaczka, carbonara.

25 zł



110 zł

Malbec, Salta, Colome Estate / Argentyna

Malbec. Wino wytrawne.



Wino powstaje w Andach, w jednej z najwyższych położonych winnic na świecie. Kusi zmysły pięknymi aromatami jeżyn, czerwonych owoców i egzotycznych nut kwiatowych. Na podniebieniu pełne, o bogatym posmaku dojrzałych czarnych owoców, który jest uzupełniony dębowymi nutami i odrobiną pieprzu. Wino dojrzało przez 15 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.



Żeberka, golonka.

27 zł



120 zł

Pure Light Merlot 6%, Hawke's Bay, Giesen / Nowa Zelandia

Merlot. Wino półsłodkie.



Częściowo odalkoholizowane, dojrzało 6 miesięcy w beczkach. Jest lekkie, o przyjemnych nutach jagód, śliwek i fiołków. Latem doskonale smakuje także schłodzone. Do picia na kieliszki i z jedzeniem, zwłaszcza z wieprzowiną czy daniami o bardziej pikantnym profilu.



Łosoś z sosem serowo-szpinakowym, golonka.

22 zł



95 zł

Porto Ruby, Douro, Quinta do Infantado / Portugalia

Blend czerwonych odmian. Wino półwytrawne.



Porto to jedno z najsłynniejszych wzmacnianych win deserowych, ale winnica Quinta do Infantado wyróżnia się na tle innych dzięki stosowaniu tradycyjnych metod – ręcznego zbioru, miazdzeniu winogron przez zgniatanie czy fermentacji w tradycyjnych zbiornikach kamiennych i stuletnich beczkach. To piękne wino o aromatach konfiturowych owoców i słodkich przypraw jest idealne po posiłku.



Crème brûlée, sernik.

25 zł



110 zł

Wina bezalkoholowe

0% Sparkling Brut, Marlborough, Giesen / Nowa Zelandia

Sauvignon Blanc. Wino wytrawne.

Całkowicie odalkoholizowane musujące wino z Nowej Zelandii oparte na szczepie Sauvignon Blanc, delikatne, z bardzo drobnymi bąbelkami i o przyjemnym zapachu cytryn, grejpfruta, zielonych gruszek i polnych kwiatów.

 *Tatar z łososia lub buraków, sałatka Cezar.*



 21 zł (125 ml)

 105 zł

0% Sauvignon Blanc, Marlborough, Giesen / Nowa Zelandia

Sauvignon Blanc. Wino półsłodkie.

Odalkoholizowane Sauvignon o delikatnym aromacie cytrynowych herbatników, białej porzeczki i świeżej trawy. Świetne do picia na kieliszki i do jedzenia dzięki naturalnej dla tej odmiany soczystej kwasowości.

 *Krewetki, tatar z łososia, sałata z krewetkami.*



 23 zł

 95 zł

0% Merlot, Hawke's Bay, Giesen / Nowa Zelandia

Merlot. Wino półwytrawne.

Wino o pięknej rubinowej szacie. W nosie wyczuwalne jagody, gniecione jeżyny, zioła i śliwki.

 *Będzie smakowało zarówno z kaczką, jak i z de volaille czy nawet z golonką.*



 23 zł

 95 zł

 150 ml

 750 ml

Colomé

Colomé

1700 m A 3111 M
HIGH ALTITUDE
VINEYARDS

Colomé

DESDE 1831



ESTATE
MALBEC

— 2020 —

VALLE CALCHAQUI
SALTA | ARGENTINA

Ronald Ten

FUNDADOR Y PROPIETARIO