

## WINA CZERWONE RED WINE



**Castillo de Mendoza** 75cl **145 zł**

*D.O.C. Rioja, Spain*

Wino o pięknej, rubinowo wiśniowej barwie. Mocne aromaty dojrzałych owoców: jeżyn i młoin z nutami lukrecji, wanilii, cynamonu i kawy. W ustach mocna struktura oparta na dobrze zintegrowanych garbnikach, z soczystym, długim bardzo aromatycznym finiszem.



**„Lirica” Produttori di Manduria** 75cl **120 zł**

*Primitivo di Manduria*

Intensywnie rubinowy kolor, z granatowym odcieniem. Wyraźne i złożone, z wyczuwalnymi nutami czerwonych owoców leśnych takich jak czereśnie, jeżyny i maliny. Wytrawne, ciepłe, taniczne i długotrwałe. Idealne z daniami na bazie mięsa oraz przystawkami w formie dojrzałych serów.



**Dourthe N°1** 75cl **110 zł**

*A.O.C. Bordeaux*

Czerwone bordeaux z mocnymi aromatami czarnej porzeczki i jeżyny z nutami wanilii i dębu. W ustach atrakcyjne, bogate z jedwabistymi taninami i pikantnym finiszem.



**Chateau Pey la Tour Reserve** 75cl **130 zł**

*AOC Bordeaux Superieur*

Intensywne, świeże aromaty czerwonych i czarnych porzeczki, jagód i jeżyn, pokreślone delikatną nutą dębową. W ustach mięsiste z dobrą strukturą. Eleganckie i długie.



**Hunky Dory Pinot Noir** 75cl **130 zł**

*Marlborough, New Zealand*

Wino z wyraźnym aromatem wiśni, truskawek i czarnych jagód i fiołków, wzbogaconym nutą dymu i przypraw. W ustach owocowe, zrównoważone z niuansami wanilii i łagodnymi taninami. Długie i eleganckie.



**Trisquel assemblage** 75cl **110 zł**

*Curico Valley, Chile*

Szlachetne wino o intensywnie rubinowej barwie. Złożone aromaty śliwek, jeżyn i kwiatów z nutami kawy i wanilii. Łagodne i soczyste z mocną strukturą i gładkimi taninami. Szczepty: Cabernet, Syrah, Petit Verdot



Jeśli zasmakowało Państwo nasze wyjątkowe wino i chcieliby Państwu cieszyć się jego smakiem w domu z chęcią spakujemy min. 3 but. udzielając Państwu **15 % rabatu.**

## WINA BIAŁE KIELISZKI WHITE WINE GLASS



**REVINO Postcards from** 75cl **82 zł** 15cl **22 zł**

*Italy (Venezia) Pinot Grigio*

**DOC delle Venezie Organic**

**WYTRAWNE | DELIKATNE**

Kolor cytrynowy z orzeźwiającym aromatem cytrusów, zielonego jabłka i gruszki, zrównoważone przez soczystą kwasowość i delikatne, mineralne wykończenie. Idealny dodatek do przystawek, świeżych warzyw, surowych ryb, skorupiaków i lżejszych potraw. Bardzo dobre również ze świeżymi serami i można je spożywać jako aperitif samodzielnie. ak warzywa, ryby, białe mięso lub owoce morza i skorupiaki.



**Chateau Puy-Servain** 75cl **91 zł** 15cl **22 zł**

*A.O.P. Cotes de Montrovel, France*

**PÓŁSŁODKIE | SEMI SWEET**

W nosie aromaty białych kwiatów i brzoskwiń. Wino krągłe, delikatne i słodkie. Naturalna słodycz w całości pochodzi z winogron. Szczep: Semillon. Sugestie kulinarne: aperitif, sałatki z owoców, desery, sery z niebieską pleśnią.

## WINA CZERWONE KIELISZKI RED WINE GLASS



**VILLA BARCAROLI** 75cl **85 zł** 15cl **22 zł**

**Montepulciano d’Abruzzo DOC**

**Biodynamic & Vegan, WYTRAWNE**

Intensywny rubinowy kolor z fioletowymi odcieniami. Wyczuwalne nuty czerwonych owoców. Wyważone ciało o doskonałej pijalności. W smaku owocowe ze zrównoważonymi taninami. Doskonale komponuje się do dań z kaczka.



**Aresti Estate Cabernet** 75cl **85 zł** 15cl **22 zł**

*Curico Valley, Chile*

**PÓŁWYTRAWNE | SEMI-DRY**

W nosie ekspresyjny aromat śliwek i wiśni, zrównoważone delikatną nutą wanilii. W ustach wino pełne, bogate, z dobrze zintegrowanymi taninami, długie i eleganckie.



**Targa Garnacha** 75cl **85 zł** 15cl **22 zł**

**Garnacha, Rioja**

**PÓŁSŁODKIE | SEMI SWEET**

Winogrona Garnacha pochodzą z wyselekcjonowanych winnic regionu La Rioja i Navarra. Wino słodkie i treściwe, o intensywnym rubinowym kolorze. Mocno aromatyczne i wyraziste z nutami dojrzałych czerwonych owoców na finiszu. Idealnie komponuje się z kaczka, makaronami, lekkimi sałatkami i dojrzejącymi serami. Podawać w temperaturze 8-10 °C.



# FREGATA

LAKE CLUB



## KARTA WIN WINE CARD

Specjalnie dla Państwa wyselekcjonowaliśmy najlepsze rodzaje win, pochodzące z różnych części świata. W bogatej ofercie proponujemy wina francuskie, włoskie, hiszpańskie, portugalskie i polskie. Znajdziecie Państwo także alkohole sprowadzane z innych kontynentów - Nowej Zelandii, Afryki, Ameryki Południowej oraz Stanów Zjednoczonych. Karta win została specjalnie dopasowana do naszych potraw, aby podkreślić ich smak oraz wydobyć składniki poszczególnych-win.



Nasz personel chętnie służy radą  
w doskonałym skomponowaniu win z potrawami.

# SZAMPANY & PROSECCO

CHAMPAGNE & PROSECCO



**Champagne Bollinger Special Cuvee** 75cl 360 zł

*A.O.C. Champagne, France*

Wytrawny szampan o złotej barwie, z finezyjnymi bąbelkami. W nosie dojrzałe owoce i przyprawy. Nuty pieczonych jabłek, kompotu i brzoskwini. W ustach dobrze zrównoważony, z wyraźnymi nutami owocowymi, delikatnie tostowym finiszem i akcentem mineralnym.



**Le Manzano „Springo Blue”** 75cl 95 zł

*Rive di Formeniga Prosecco Superiore  
DOCG Millesimato Extra Brut*

Ożywiony musowaniem płyn o świetlistej, słomkowej barwie. W nosie wyczuwalne nuty jabłka i pomarańczy z akcentem szaflii i tymianku. Długotrwałe w smaku. Doskonałe jako aperitif. Dobrze komponuje się z lekkimi przystawkami, pastami, świeżymi serami i białym mięsem.



**Belstar Prosecco** 75cl 95 zł

*I.G.T. Prosecco, Italy*

Wytrawne spumante od jednego z najbardziej znanych producentów w regionie. Aromaty (melon i gruszka) i kwiatów. W ustach eleganckie, lekkie, owocowe z delikatnym kwiatowym posmakiem.



**MARCHIORI „Integrale” 5 Varieties** 75cl 140 zł

**Non Filtrato**

*Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut  
Nature – fermentacja w butelce. Unikalne Prosecco.  
Zero cukru, zero filtracji.*

Wino powstałe metodą charmata z aż 5 autochtonicznych odmian regionu Prosecco - Glera, Glera Lunga, Perera, Bianchetta i Verdiso. Kolor jasny, słomkowy z delikatnym musowaniem. Wyczuwalny aromat kwiatów rumianku, róży, z pojawiającymi się owocowymi nutami gruszki i kwaśnego jabłka. Wytrawne, o przenikliwym i długotrwałym smaku. Jest idealne jako aperitif. Pasuje do lekkich dań, jak risotta, sałatki i warzywa.



**REVINO Postcards from Italy (Sanremo) Prosecco DOC Organic** 75cl 90 zł 15cl 22 zł

Kwiatowe, cytrusowe i subtelne aromaty mięty są śmiało wyraziste w tym wine. Na podniebieniu jest wytrawne z lekkim, ale soczystym cytrynowym wykończeniem, dostarczając żywej kwasowości. Idealne jako aperitif. Dobrze komponuje się z rybami i skorupiakami oraz białym mięsem, jak również z białym mięsem i makaronami.



**Balbinot Prosecco Rose** 75cl 90 zł 15cl 22 zł

*DOC BRUT Millesimato (Glera, Pinot Nero)*

W ustach świeże, pełne, eleganckie z wyczuwalną delikatną goryczką. Kolor zgaszony różowy, wyczuwamy nuty owoców lasu. Doskonale sprawdzi się jako aperitif lub jako pairing do owoców morza oraz białych mięs.



**Le Manzano**

75cl 90 zł 15cl 22 zł

*Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut*

Jasny, słomkowy kolor, drobne musowanie. Delikatnie owocowy aromat ze śladem skórki chlebowej i kwiatów. Doskonałe jako aperitif, pasuje również do lekkich dań z makaronem, zup oraz owoców morza.



**BELLA Glamour 0.0%**

75cl 70 zł 15cl 20 zł

**Alcohol Sparkling Vegan**

*„Prosecco” bezalkoholowe, wegańskie (Glera)*

Bella Glamour to naturalny napój musujący z prawdziwego moszczu winogronowego Glera. W smaku delikatny i świeży, z wyczuwalnym musowaniem wytworzonym z naturalnego dwutlenku węgla, które utrzymuje długotrwałe i wyraźne bąbelki. Niskokaloryczny napój z rygorystycznym 0% alkoholu dla zdrowej, naturalnej przyjemności. Idealny jako aperitif, ale także łączy się z daniami na bazie warzyw, ryb, owoców morza czy białego mięsa.

## WINA BIAŁE

WHITE WINE



**Lucarelli Chardonnay**

75cl 85 zł

*I.G.T. Salento, Italy*

Wytrawne wino o barwie białej z żółtymi refleksami, rozwija aromaty cytrusów, brzoskwiń, marakui i mandarynki. Świeże i czyste, orzeźwiające, z dobrą kwasowością i wyraźnym cytrusowo-ananasowym smakiem.



**Dourthe N°1**

75cl 110 zł

*A.O.C. Bordeaux, France*

Świeże, rześkie sauvignon blanc z charakterystycznymi aromatami owoców i ziół.



**„Zin” Produttori di Manduria**

75cl 110 zł

*Salento IGP Fiano*

Słomkowo żółte, z błyszczącymi odcieniami zieleni. Intensywny i kompleksowy zapach, z wyczuwalnymi nutami słodkich owoców tropikalnych, wyrażając przy tym przyjemne aromaty kwiatów pomarańczy. W ustach wytrawne, złożone i świeże, pobudzające wrażenia węchowe. Idealnie łączy się z daniami na bazie warzyw, lekkich makaronów czy dań rybnych.



**PIERA 1899 Terre Magre**

75cl 95 zł

*Pinot Grigio DOC Friuli*

Intensywny i błyszczący słomkowo żółty kolor. Elegancki zapach, przepełniony aromatami kwiatów pomarańczy, ze świeżymi nutami jabłka, gruszki i egzotycznych owoców, z nieznacznymi nutami suszonych owoców. W smaku delikatnie wytrawne, pełne oraz aksamitnie gorzkawe. Świetnie pasuje do przystawek na bazie owoców morza, pierwszych dań jak risotto z rybami, rybnych zup oraz dorsz z sosem pomidorowym (baccalà in umido).



**Pago de circus chardonay**

75cl 95 zł

*D.O. Navarra, Spain*

Mocne, owocowe aromaty egzotycznych owoców (ananas, mango) i cytrusów. No podniebieniu dobrze zrównoważone, krągłe, z dobrą kwasowością, delikatne i przyjemne.



**Hunky Dory Sauvignon Blanc**

75cl 130 zł

*Marlborough, New Zeland*

Wytrawne wino o mocnym owocowym bukietie z dominującymi nutami cytrusów, agrestu i ziół. W ustach sprężyste, rześkie z wyraźnym akcentem mineralnym.



**Solaris Turnau**

75cl 165 zł

*Polska*

Solaris zawdzięcza swoją nazwę słońcu i wykorzystuje każdy jego promień do stworzenia pełnej, kompleksowej struktury maku i niepowtarzalnej gamy zapachowej. Aromaty gruszki, brzoskwini i miodu znajdują swoje odbicie w smaku, gdzie wyraźna grejfrutowa kwasowość równoważy się z wytrawnością i dojrzałością, niepozabawioną owocem. Solaris z Winnicy Turnau to intensywne i charakterne wino o niezwykle stabilnej budowie.



**BELLA Classy White**

75cl 70 zł 15cl 20 zł

**(bezalkoholowe) 0%**

*(Glera)*

Bella Classy White to wino o słomkowo-żółtym kolorze i zielonkawych refleksach z nutami kwiatów polnych, siana i wtórnymi nutami miodu polnego. Nos przypomina nieco uczucie biegania boso po polach białych kwiatów i świeżo skoszonej trawy jak w dzieciństwie. Dobrze komponuje się z chudymi daniami rybnymi, zarówno grillowanymi jak i gotowanymi na parze, białymi mięsami.