

# *Karta Win*

*Wine list*



*“Wino jest rzeczą  
cudownie przeznaczoną dla człowieka,  
jeżeli zdrowy lub chory będzie je przyjmował  
w stosownej porze i umiarkowanie”*

*Hipokrates (460 - 377 p.n.e.)*

*Hotel Golebiewski*

# Wina białe

White wine



**POLSKA**



## Riesling

75cl 190,00

*Winnica Turnau w Baniewicach, Szczep: riesling*

Wytrawne wino o aromatach zielonego jabłka i cytrusów z delikatnymi nutami melona i jaśminu. Polecane do ryb, owoców morza i mięs.

## Solaris 2018

75cl 170,00

*Winnica Turnau w Baniewicach, Szczep: solaris*

Wytrawne, aromatyczne wino o zapachu brzoskwiń, gruszki i miodu z nutką jaśminu. W smaku grejfrutowo-miodowe. Sugestie kulinarne: białe mięsa, ryby, makarony, sery.



**WŁOCHY**

## Rocca Ventosa Pinot Grigio

75cl 100,00  
15cl 20,00

*I.G.T. Colline Teatine - Szczep: pinot grigio*

Półwytrawne, orzeźwiający wino z akcentem owoców południowych i limonki. Polecane do owoców morza, ryb, drobiu, lekkich dań a także jako aperitif.

## Villa Angela 2016

75cl 150,00  
15cl 30,00

*DMarche I.G.T. Szczep: chardonnay*

Kwiatowo – owocowe, wytrawne wino z winnicy Velenosi o wyczuwalnych cechach charakterystycznych dla nadmorskiego regionu, w którym znajduje się winnica. Bogate, pełne mineralności wino polecane do ryb, ryb w sosach, białych mięs i sałatek.

## Campogrande

75cl 100,00

*D.O.C. Orvieto Classico*

*Szczep: procanico, grechette, verdello, malvasia, drupieggo*

Mieszanka szczepów tworzy lekkie, wytrawne i odświeżające wino o dobrej owocowości. Idealne do sałat, ryb i owoców morza.

## Tormaresca Chardonnay

75cl 100,00  
15cl 20,00

*I.G.T. Puglia - Szczep: chardonnay*

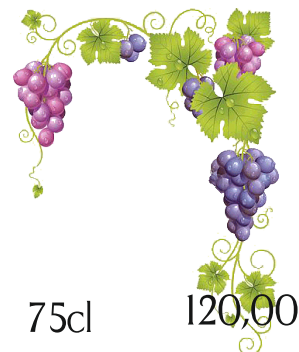
Wytrawne, spokojne i lekkie wino o owocowym zapachu zdominowanym nutą jabłka, cytryn i skórki pomarańczy. Idealne do dań rybnych, owoców morza, białych mięs i serów

## Luccarelli Puglia

75cl 110,00  
15cl 22,00

*I.G.P. Puglia - Szczep: chardonnay, malvasia*

Wytrawne i delikatne wino o aromatach gruszki, jabłka i brzoskwini. Idealne do dań rybnych, owoców morza, białych mięs, makaronów.

 **FRANCJA****Chateau La Bouyere**

*A.C. Bordeaux - Szczep: semillon, sauvignon blanc*

Wytrawne wino o wyrazistym aromacie cytrusowych i tropikalnych owoców.

Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, sery.

75cl 120,00

15cl 24,00

**Chateau Puy Servain**

*A.C. Cotes de Montravel - Szczep: sémillon*

Delikatne i słodkie wino z wyczuwalnym aromatem białych kwiatów i brzoskwiń.

Cały cukier pochodzi wyłącznie z winogron i został zachowany

dzięki przerwaniu fermentacji w odpowiednim momencie.

Polecane do sałatek, owoców, deserów, serów pleśniowych oraz jako aperitif.

75cl 100,00

15cl 20,00

**Macon Villages**

*A.C. Macon Villages Joseph Drouhin - Szczep: chardonnay*

Wytrawne wino o złotej, mieniającej się zielonymi refleksami barwie. Aromat świeży

o intensywnie owocowych nutach z domieszką brzoskwini, moreli oraz cytrusów.

Polecane do potraw rybnych oraz zimnych mięs.

75cl 120,00

**Chablis Domaine De La Genillotte**

*A.C. Chablis - Szczep: chardonnay*

Klasyczne, wytrawne o cytrusowo - mineralnym smaku.

Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, białe mięsa i wędliny oraz aperitif.

75cl 240,00

 **HISZPANIA****Marina Alta**

*D.O. Alicante - Szczep: Moscatel de Alejandria*

Wino delikatne wytrawne, aromatyczne, z wyczuwalnymi kwiatowymi zapachami

i delikatnym słodkawym posmakiem.

Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, sałatki, dania z ryżu a także jako aperitif.

75cl 100,00

15cl 20,00

 **NIEMCY****Liebfraumilch Johannes Egberts**

*Liebfraumilch Johannes Egberts - Szczep: wieloszczepowe*

Lekkie, delikatnie słodkie wino o aromatach truskawek, śliwek i jabłek.

Polecane do sałatek i świetnie nadaje się na aperitif.

75cl 100,00

15cl 20,00

**Riesling Kabinett Ayler Kupp**

*Moseland - Szczep: Riesling*

Półwytrawne wino z aromatem cytrusów, jabłek i kwiatów oraz mocnymi nutami mineralnymi.

Polecane do ryb, owoców morza i białych mięs.

75cl 120,00

15cl 24,00



## ARGENTYNA

### Astica

*Mendoza Bodegas Trapiche - Szczep: sauvignon blanc, semillon*

Wytrawne wino o złocistożółtej barwie, pełne aromatów brzoskwiń, moreli z delikatną nutą orzechów laskowych. Owocowe, łagodne w smaku. Polecane do ryb, drobiu i makaronów.

75cl 100,00

15cl 20,00

### Broquel

*Mendoza Argentyna - Szczep: chardonnay*

Delikatnie wytrawne wino o wyczuwalnych aromatach przypominających nuty czerwonych jabłek, miodu i cynamonu. Wino leżakowało 9 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu. Polecane do białych mięs, makaronów i ryb.

75cl 180,00

15cl 36,00



## CHILE

### Aresti Chardonnay Reserve

*Curico Valley - Szczep: Chardonnay*

Wytrawne wino o intensywnym, żółtym zabarwieniu. Wyczuwalne aromaty cytrusów, ananasów i kwiatów z wyraźną, słodką nutą wanilii, karmelu, kawy i miodu. Polecane do owoców morza, serów, sałatek oraz jako aperitif.

75cl 100,00

15cl 20,00

### Santa Carolina Reserva

*D.O. Valle del Rapel Chile - Szczep: sauvignon blanc*

Wytrawne, świeże wino z kwiatowymi i cytrusowymi aromatami. Doskonale pasuje do potraw z drobiu i owoców morza.

75cl 140,00

15cl 28,00

# Wina różowe

## Rose wine



 <b>Chateau La Curnière</b>	75cl 90,00 15cl 18,00
<i>Wytrawne wino o aromacie żółtych owoców brzoskwini i nektarynki. Polecane do drobiu, serów i makaronów.</i>	
 <b>Santa Carolina Cabernet Rose</b>	75cl 90,00 15cl 18,00
<i>D.O. Valle del Rapel Chile - Szczep: cabernet sauvignon Wytrawne średnio zbudowane wino o kwiatowych aromatach, szczególnej świeżości oraz truskawkowym charakterze. Polecane jako aperitif oraz do potraw z kurczaka, sałatek i makaronów.</i>	
 <b>Cipresseto Rosato</b>	75cl 100,00
<i>I.G.T. Toscana Antinori Włochy - Szczep: sangiovese, canaiolo Wytrawne wino wytwarzane ze szczepów pochodzących ze wzgórz Toskanii. Różowy kolor doskonale komponuje się z subtelnymi aromatami i delikatną kwasowością. Polecane do drobiu, ryb, owoców morza, warzyw i cielęciny.</i>	

# Wina czerwone

## Red wine

### **POLSKA**

<b>Rondo / Regent</b>	75cl 170,00
<i>Winnica Turnau w Baniewicach, Szczep: rondo, regent Wino wytrawne, tanične lecz zaokrąglone w smaku czereśniową nutą. Polecane do serów, wędlin, czerwonego mięsa, dziczyzny.</i>	

### **HISZPANIA**

<b>Finca Antigua 2016</b>	75cl 110,00 15cl 22,00
<i>D.O. La Mancha - Szczep: Tempranillo Wytrawne wino o intensywnie wiśniowym kolorze, leżakowane w beczkach. W smaku wyczuwalne czarne i czerwone owoce, suszone figi i wanilia. Sugestie kulinarne: czerwone mięsa, dziczyzna, makarony w sosach, sery żółte.</i>	
<b>Baron de Ley Club Privado</b>	75cl 120,00 15cl 24,00
<i>D.O.Ca. Rioja - Szczep: Tempranillo Wytrawne, delikatne wino o rubinowym kolorze. Bogaty bukiet owoców leśnych i wiśni. Sugestie kulinarne: przystawki mięsne, czerwone mięsa, dziczyzna, makarony w sosach.</i>	



 **FRANCJA**

### Chateau La Bouyere

*A.C. Bordeaux - Szczep: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc*  
Wytrawne wino o intensywnym rubinowym kolorze i złożonych aromatach dojrzałych czarnych owoców i przypraw.  
Polecane do dań mięsnych i makaronów.

75cl 120,00

15cl 24,00

### Chateauneuf du Pape „Les Cedres”

*A.C. Chateauneuf du Pape Paul Jaboulet Aine - Szczep: grenache, cinsault, mourvedre*  
Bogate wino wytrawne o intensywnym, czerwonym kolorze z aromatami czerwonych owoców i przypraw.  
Najlepsze do jagnięciny, kaczki, gęsi oraz potraw z dziczyzny.

75cl 290,00

### Chateau Latour Martillac

*A.C. Pessac Leognan Grand Cru Classe - Szczep: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot*  
Wytrawne wino charakteryzuje się zapachem z wyczuwalnymi czerwonymi owocami i lukrecją.  
Idealne do wszystkich mięs.

75cl 360,00

### Chateau Franc Pipeau

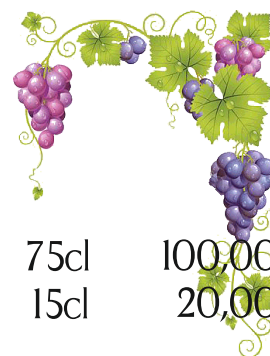
*A.C. Saint-Emilion Grand Cru - Szczep: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc*  
Wytrawne wino o intensywnej, czerwonej barwie, gęste i mocne, pełne aromatów jagód, śliwek, czarnych porzeczek z korzenną nutą.  
Doskonale smakuje z czerwonymi mięsami.

75cl 270,00

### Chateau Dauzac

*A.C. Margaux - Szczep: cabernet sauvignon, merlot*  
Wytrawne wino produkowane w posiadłości należącej do słynnego Andre Lurtona.  
Wino jest eleganckie, odzwierciedlające charakter terroir, z którego się wywodzi.  
Aromat obfity z wyczuwalnymi czerwonymi i czarnymi owocami.  
Polecane do mięs czerwonych.

75cl 425,00



### Chianti „Castellani”

*D.O.C.G. Chianti Włochy - Szczep: sangiovese, canaiolo*

Nieco szorstkie, mocne, młode wino z wyczuwalnym aromatem fiołków i borówek.

Wytrawne o wyrazistym i lekko korzennym smaku.

Idealne do makaronu, czerwonych mięs i pasztetów.

75cl 100,00  
15cl 20,00

### Lucarelli Primitivo

*I.G.T. Cantina Terre di Sava - Szczep: apulii*

Wytrawne wino o intensywnych aromatach porzeczek, śliwek, konfitur i czekolady.

W smaku wyczuwalne smażone owoce, wanilia, czekolada i pieprz.

Sugestie kulinarne: dania z mięs duszonych i pieczonych, pasztety i dziczyzna.

75cl 110,00  
15cl 22,00

### Tormaresca Neprica

*I.G.T. Puglia - Szczep: negroamaro, primitivo, cabernet sauvignon*

Wytrawne, spokojne wino o świeżych nutach śliwek i wiśni, róż i fiołków oraz akcentach pieprzu i wanilii.

Polecane zarówno do czerwonych jak i białych mięs, wędlin i makaronów

75cl 100,00  
15cl 20,00

### Villa Antinori

*I.G.T. Toscana Antinori - Szczep: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah*

Wytrawne wino o rubinowym kolorze z nutą jagód, drewna i miękkimi taninami.

Doskonale pasuje do dziczyzny, pasztetów, wędlin i dań z wołowiny.

75cl 160,00

### Barolo Prunotto

*D.O.C.G. Barbaresco - Szczep: nebbiolo*

Wytrawne wino o niezwykle głębokiej, rubinowej czerwieni.

Bukiet pełen dojrzałych śliwek, fiołków i trufli dobrze komponuje się

z dość wysoką kwasowością i tanią. Doskonale do dań mięsnych, dziczyzny i serów.

75cl 430,00

### Amarone `Costasera`

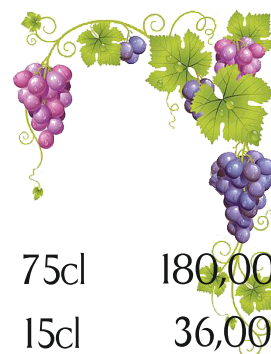
*DOCG Amarone della Valpolicella Classico - Szczep: Corvina, Rondinella, Molinara*

Niesamowicie skoncentrowane wytrawne wino o intensywnym bukcie nut konfitur

z wiśni, śliwek i czereśni, uzupełnionych kawą i czekoladą. Mocna budowa i słodkie taniny.

Polecane do dziczyzny, czerwonych mięs, wędlin i sosów grzybowych jak również do białych mięs pieczonych.

75cl 490,00



## ARGENTYNA

### Broquel

*Mendoza Argentyna - Szczep: malbec*

Wytrawne wino o intensywnie fioletowej barwie, charakterystycznej dla malbeca.

Bardzo owocowe i bogate w taniny.

Pasuje zarówno do białych jak i czerwonych mięs.

75cl 180,00

15cl 36,00

### Astica

*Mendoza Argentyna - Szczep: malbec, merlot*

Wytrawne wino o ciemnoczerwonej barwie, owocowym aromacie z nutą borówek i lekko cierpkim, wyrazistym smaku.

Sugestie kulinarne: białe i czerwone mięsa, jagnięcina, sery

75cl 100,00

15cl 20,00



## CHILE

### Aresti Cabernet Sauvignon Reserve

*Curico Valley - Szczep: cabernet sauvignon, syrah*

Wytrawne wino o aromacie śliwek i wiśni z delikatną nutą wanilii.

Sugestie kulinarne: potrawy z wołowiny i schabu, wędliny.

75cl 100,00

15cl 20,00

### Ventisquero Reserva Syrah

*D.O. Valle del Maipo - Szczep: syrah, carmenere*

Wytrawne wino powstałe z połączenia winogron Syrah oraz Carmenere. Charakteryzuje się aromatami owoców jagodowych z nutami dymu pochodzącego z dębowych beczek.

Znakomicie pasuje do każdego rodzaju pieczonego i grillowanego mięsa

oraz potraw kuchni orientalnej.

75cl 100,00

15cl 20,00

### Santa Carolina Reserva

*D.O. Valle de Rapel - Szczep: carmenere*

Wytrawne wino z królewskiego szczepu Argentyny leżakowane przez 15 miesięcy w beczkach francuskich i amerykańskich. Bardzo owocowe i bogate w taniny.

Podawane do białych i czerwonych mięs.

75cl 140,00

15cl 28,00



## IZRAEL

### Teva Mine (kosher)

*Szczep: cabernet sauvignon*

75cl 160,00



## Gruzja

### Iveriuli Alazani Valley

*Kakheti - Szczep: Saperavi*

Półslodkie wino o głębokim aromacie dojrzałych owoców leśnych i wiśniowej konfitury.

Dobrze komponuje się z daniami kuchni orientalnej, białymi mięsami i deserami.

75cl 110,00

15cl 22,00



# Wina musujace

## Sparkling wines



<b>Frederic Chopin Brut</b> <i>Vin Mousseux</i>	75cl	80,00
<b>Cava Brut Pares Balta</b> <i>Organic Vin Mousseux</i>	75cl	110,00
<b>Cava Cami de Flors semi- seco</b> <i>Vin Mousseux</i>	75cl	110,00
<b>Prosecco Spumante Belstar</b> I.G.T. Prosecco <i>Extra Dry</i>	75cl	130,00
<b>Prosecco</b> <i>Extra Dry</i>	20cl	40,00

# Prampany

## Champagnes

<b>G.H. Mumm Cordon</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	550,00
<b>Moet &amp; Chandon</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	600,00
<b>Veuve Cliquot Ponsardin</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	600,00
<b>Krug</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	1450,00
<b>Dom Perignon</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	1 600,00