

# *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 13%

75cl 270,00

*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 12,5%

75cl 240,00

*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.



**FRANCJA**

## Chateau La Bouyere 12%

75cl 120,00

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

Wytrawne wino o wyrazistym aromacie cytrusowych i tropikalnych owoców. Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, sery.

15cl 24,00

## Chateau Puy Servain 12%

75cl 150,00

*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.

15cl 30,00

## Macon Villages 13%

75cl 190,00

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

Wytrawne wino o złotej, mieniącej się zielonymi refleksami barwie. Aromat świeży o intensywnie owocowych nutach z domieszką brzoskwini, moreli oraz cytrusów. Polecane do potraw rybnych oraz zimnych mięs.

## Chablis Domaine De La Genillotte 12,5%

75cl 290,00

*A.C. Chablis - Szczep: chardonnay*

Klasyczne, wytrawne o cytrusowo - mineralnym smaku. Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, białe mięsa i wędliny oraz aperitif.



 **WŁOCHY**

<b>Rocca Ventosa Pinot Grigio 12%</b>	75cl	120,00
<i>I.G.T. Colline Teatine - Szczep: pinot grigio</i>	15cl	24,00
Półwytrawne, orzeźwiający wino z akcentem owoców południowych i limonki. Polecane do owoców morza, ryb, drobiu, lekkich dań a także jako aperitif.		
<b>Villa Angela 2016 13%</b>	75cl	150,00
<i>DMarche I.G.T. Szczep: chardonnay</i>	15cl	30,00
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.		
<b>Campogrande 12%</b>	75cl	130,00
<i>D.O.C. Orvieto Classico</i>		
<i>Szczep: procanico, grechette, verdello, malvasia, drupieggo</i> Mieszanka szczepów tworzy lekkie, wytrawne i odświeżające wino o dobrej owocowości. Idealne do sałat, ryb i owoców morza.		
<b>Tormaresca Chardonnay 12%</b>	75cl	140,00
<i>I.G.T. Puglia - Szczep: chardonnay</i>	15cl	28,00
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		
<b>Luccarelli Puglia 12%</b>	75cl	130,00
<i>I.G.P. Puglia - Szczep: chardonnay, malvasia</i>	15cl	26,00
Wytrawne i delikatne wino o aromatach gruszki, jabłka i brzoskwini. Idealne do dań rybnych, owoców morza, białych mięs, makaronów.		



## HISZPANIA

### Marina Alta 11%

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

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	130,00
15cl	26,00



## NIEMCY

### Liebfraumilch Johannes Egberts 9,5%

*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 8%

*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



## CHILE

### Aresti Chardonnay Reserve 13,5%

*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	140,00
15cl	28,00

### Santa Carolina Reserva 13,5%

*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	150,00
15cl	30,00

# Wina różowe

## Rose wine



 <b>Santa Carolina Cabernet Rose 13%</b>	75cl	110,00
<i>D.O. Valle del Rapel Chile - Szczep: cabernet sauvignon</i>	15cl	22,00
Wytrawne średnio zbudowane wino o kwiatowych aromatach, szczególnej świeżości oraz truskawkowym charakterze. Polecane jako aperitif oraz do potraw z kurczaka, sałatek i makaronów.		

 <b>Cipresseto Rosato 11,5%</b>	75cl	110,00
<i>I.G.T. Toscana Antinori Włochy - Szczep: sangiovese, canaiolo</i>		
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.		

# Wina czerwone

## Red wine

### **POLSKA**

<b>Rondo / Regent 12%</b>	75cl	270,00
<i>Winnica Turnau w Baniewicach, Szczep: rondo, regent</i>		
Wino wytrawne, taniczne lecz zaokrąglone w smaku czereśniową nutą. Polecane do serów, wędlin, czerwonego mięsa, dziczyzny.		

### **HISZPANIA**

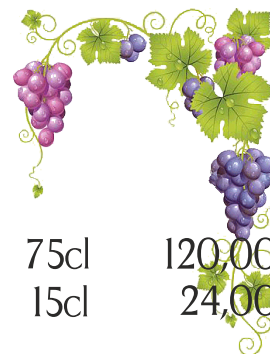
<b>Finca Antigua 2016 14%</b>	75cl	140,00
<i>D.O. La Mancha - Szczep: Tempranillo</i>	15cl	28,00
Wytrawne wino o intensywnie wiśniowym kolorze, leżakowane w beczkach. W smaku wyczuwalne czarne i czerwone owoce, suszone figi i wanilia. Sugestie kulinarne: czerwone mięsa, dziczyzna, makarony w sosach, sery żółte.		

<b>Baron de Ley Club Privado 14%</b>	75cl	140,00
<i>D.O.Ca. Rioja - Szczep: Tempranillo</i>	15cl	28,00
Wytrawne, delikatne wino o rubinowym kolorze. Bogaty bukiet owoców leśnych i wiśni. Sugestie kulinarne: przystawki mięsne, czerwone mięsa, dziczyzna, makarony w sosach.		



 **FRANCJA**

<b>Chateau La Bouyere 13,5%</b>	75cl	120,00
<i>A.C. Bordeaux - Szczep: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	15cl	24,00
Wytrawne wino o intensywnym rubinowym kolorze i złożonych aromatach dojrzałych czarnych owoców i przypraw. Polecane do dań mięsnych i makaronów.		
<b>Chateauneuf du Pape „Les Cedres” 2019 15%</b>	75cl	390,00
<i>A.C. Chateauneuf du Pape Paul Jaboulet Aine - Szczep: grenache, cinsault, mourvedre</i>		
Bogate wino wytrawne o intensywnym, czerwonym kolorze z aromatami czerwonych owoców i przypraw. Najlepsze do jagnięciny, kaczki, gęsi oraz potraw z dziczyzny.		
<b>Chateau Latour Martillac 2013 13%</b>	75cl	420,00
<i>A.C. Pessac Leognan Grand Cru Classe - Szczep: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot</i>		
Wytrawne wino charakteryzuje się zapachem z wyczuwalnymi czerwonymi owocami i lukrecją. Idealne do wszystkich mięs.		
<b>Chateau Franc Pipeau 2018 14%</b>	75cl	290,00
<i>A.C. Saint-Emilion Grand Cru - Szczep: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>		
Wytrawne wino o intensywnej, czerwonej barwie, gęste i mocne, pełne aromatów jagód, śliwek, czarnych porzeczek z korzenną nutą. Doskonale smakuje z czerwonymi mięsami.		
<b>Chateau Dauzac 2013 13%</b>	75cl	425,00
<i>A.C. Margaux - Szczep: cabernet sauvignon, merlot</i>		
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.		



### Chianti „Castellani” 12%

*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 120,00  
15cl 24,00

### Luccarelli Primitivo 13,5%

*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 130,00  
15cl 26,00

### Tormaresca Neprica 14,5%

*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 140,00  
15cl 28,00

### Villa Antinori 13,5%

*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 180,00  
15cl 36,00

### Barolo Prunotto 2008 13,5%

*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` 2018 15%

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

Niesamowicie skoncentrowane wytrawne wino o intensywnym bukiecie 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 520,00



## CHILE

### Aresti Cabernet Sauvignon Reserve 13%

*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 140,00

15cl 28,00

### Ventisquero Reserva Syrah 13%

*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 120,00

15cl 24,00

### Santa Carolina Reserva 13,5%

*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 150,00

15cl 30,00



## IZRAEL

### Teva Mine (kosher) 12%

*Szczep: cabernet sauvignon*

75cl 160,00



## Gruzja

### Iveriuli Alazani Valley 12%

*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 130,00

15cl 26,00





# Wina musujace

## Sparkling wines

<b>Frederic Chopin Brut 11%</b> <i>Vin Mousseux</i>	75cl	80,00
<b>Cava Brut Pares Balta 11,5%</b> <i>Organic Vin Mousseaux</i>	75cl	110,00
<b>Cava Cami de Flors semi- seco 11,5%</b> <i>Vin Mousseux</i>	75cl	110,00
<b>Prosecco Spumante Belstar I.G.T. Prosecco 11%</b> <i>Extra Dry</i>	75cl	130,00
<b>Prosecco 11%</b> <i>Extra Dry</i>	20cl	40,00

# Prampany

## Champagnes

<b>G.H. Mumm Cordon 12,5%</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	550,00
<b>Moet &amp; Chandon 12,5%</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	600,00
<b>Veuve Cliquot Ponsardin 12%</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	600,00
<b>Krug 12%</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	1450,00
<b>Dom Perignon 12,5%</b> <i>Champagne Brut</i>	75cl	1 600,00