



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



PRZYSTAWKI ZIMNE/COLD APPETIZERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ BEEF TARTAR	35,00 ZŁ
CARPACCIO Z ŁOSOSIA SMOKED SALMON CARPACCIO	32,00 ZŁ
CAPRESE	18,00 ZŁ
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE HERRING IN CREAM SAUCE	20,00 ZŁ

PRZYSTAWKI CIEPŁE/HOT APPETIZERS

KREWETKI TYGRYSIE SMAŻONE NA MAŚLE Z PŁATKAMI CHILLI I KOPERKIEM TIGER PRAWNS FRIED WITH CHILLI AND DILL	33,00 ZŁ
OSCYPEK NA CIEPŁO Z GRZANKĄ I ŻURAWINĄ NA GRILLOWANYM BOCZKU WARM SHEEP'S CHEESE ON GRILLED BACON WITH CROUTONS AND CRANBERRY	28,00 ZŁ
ŚLIWKI W BOCZKU Z SOSEM BBQ 5 szt. PLUMS WRAPPED IN BACON WITH BBQ SAUCE 5PCS	20,00 ZŁ
PIEROGI ZE SZPINAKIEM Z SOSEM SEROWYM 5 szt. SPINACH DUMPLINGS WITH CHEESE SAUCE 5PCS	20,00 ZŁ



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



SAŁATKI/SALADS

SAŁATKA Z PIECZONYM KOZIM SEREM

32,00 ZŁ

(MIX SAŁAT, SER KOZI NA GRZANCE, WINOGRONA, POMIDORY KOKTAJLOWE, KREM BALSAMICZNY)

SALAD WITH BAKED GOAT'S CHEESE

(SALAD MIX, GOAT'S CHEESE ON THE CROUTONS, CHERRY TOMATOS, GRAPES AND BALSAMIC CREAM)

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

32,00 ZŁ

(MIX SAŁAT, OGÓREK, POMIDOR, CZERWONA CEBULA, GRILLOWANY KURCZAK, GRZANKI, SOS CZOSNKOWY)

SALAD WITH GRILLED CHICKEN

(SALAD MIX, CUCUMBER, TOMATO, RED ONION, GRILLED CHICKEN, CROUTONS AND GARLIC SAUCE)

SAŁATKA CEZAR

32,00 ZŁ

(SAŁATA LODOWA, POMIDOR, OGÓREK, CEBULA CZEROWNA, PAPRYKA, OLIWKI, FETA, PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA, GRZANKI, VINEGRET)

CAESAR SALAD

(ICEBERG LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, RED ONION, PAPRIKA, OLIVES, FETA CHEESE AND BREADED CHICKEN BREAST, CROUTONS, VINEGRET SAUCE)

SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

32,00 ZŁ

(MIX SAŁAT, POMIDOR, OGÓREK, WĘDZONY ŁOSOŚ Z CZARNYM SEZAMEM,)

SALAD WITH SMOKED SALMON

(SALAD MIX, TOMATO, CUCUMBER, SMOKED SALMON WITH BLACK SESAME)

SAŁATKA GRECKA

30,00 ZŁ

(SAŁATA LODOWA, POMIDOR, OGÓREK, CEBULA CZEROWNA, PAPRYKA, OLIWKI, FETA, VINEGRET)

GREEK SALAD

(ICEBERG LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, RED ONION, PAPRIKA, OLIVES, FETA CHEESE AND VINEGRET SAUCE)



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



ZUPY/SOUPS

ROSÓŁ Z MAKARONEM HOMEMADE CHICKEN SOUP WITH NOODLES	18,00 ZŁ
ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI HOMEMADE CHICKEN SOUP WITH DUMPLINGS STUFFED WITH MEAT	22,00 ZŁ
KWAŚNICA Z ŻEBERKIEM WĘDZONYM CABBAGE SOUP WITH SMOKED PORK RIB AND POTATOES	22,00 ZŁ
BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI BEETROOT SOUP WITH SMALL DUMPLINGS STUFFED WITH MEAT	22,00 ZŁ
BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM BEETROOT SOUP WITH CROQUET	24,00 ZŁ
ZUPA DNIA SOUP OF THE DAY	18,00 ZŁ





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



RYBY/FISHES

SANDACZ SMAŻONY Z SOSEM KURKOWYM **56,00 ZŁ**

OPIEKANYMI TALARKAMI I ZESTAWEM SURÓWEK

BAKED ZANDER IN CHANTERELLE SAUCE WITH BAKED POTATO SLICES
AND SET OF SALADS

ŁOSOŚ NA PARZE Z SOSEM KOPERKOWYM **56,00 ZŁ**

RYŻEM I WARZYWAMI GOTOWANYMI

STEAMED SALMON WITH CREAMY DILL SAUCE, RICE AND BOILED VEGETABLES

ŁOSOŚ GRILLOWANY **56,00 ZŁ**

Z RYŻEM I WARZYWAMI GRILLOWANYMI

GRILLED SALOMON WITH RICE AND GRILLED VEGETABLES

PSTRĄG Z PATELNI Z MASŁEM **46,00 ZŁ**

PODANY Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I MIXEM SAŁAT

BAKED TROUT WITH BUTTER, BAKED POTATOES AND SALAD MIX

PSTRĄG GOTOWANY NA PARZE **46,00 ZŁ**

PODANY Z RYŻEM I WARZYWAMI GOTOWANYMI

BOILED TROUT WITH RICE AND BOILED VEGETABLES





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



DANIA Z WOŁOWINY /BEEF DISHES

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

78,00 ZŁ

**W SOSIE MIODOWO BALSAMICZNYM PODAWANY
Z FRYTKAMI I MIXEM SAŁAT**

BEEF STEAK WITH BALSAMIC AND HONEY SAUCE, FRENCH FRIES AND SALAD MIX

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

78,00 ZŁ

PODAWANY Z FRYTKAMI I MIXEM SAŁAT

BEEF STEAK WITH FRENCH FRIES AND SALAD MIX

DANIA Z DROBIU /POULTRY DISHES

DE VOLAILLE Z MASŁEM PODAWANY Z FRYTKAMI

42,00 ZŁ

I ZESTAWEM SURÓWEK

DE VOLAILLE WITH BUTTER SERVED WITH FRENCH FRIES AND SET OF SALADS

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA Z SUSZONYMI

42,00 ZŁ

POMIDORAMI I MOZZARELLĄ PODAWANA Z DUFINKAMI

GRILLED CHICKEN BREAST WITH SUN-DRIED TOMATOES, MOZZARELLA
AND DAUPHINE POTATOES

PIERŚ Z KURCZAKA W MIGDAŁACH Z FRYTKAMI

42,00 ZŁ

I ZESTAWEM SURÓWEK

ALMOND CRUSTED CHICKEN BREAST, FRENCH FRIES AND SET OF SALADS

WĄTRÓBKA DROBIOWA SMAŻONA Z CEBULKĄ,

31,00 ZŁ

PIECZARKAMI I ZIEMNIAKIAMI

CHICKEN LIVER FRIED WITH ONION, MUSHROOMS AND POTATOES



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



DANIA Z WIEPRZOWINY /PORK DISHES

PLACKI PO ZBÓJNICKU

42,00 ZŁ

Z GULASZEM WIEPRZOWYM I ZESTAWEM SURÓWEK

POTATO PANCAKES WITH PORK GOULASH AND SET OF SALADS

PLACKI ZIEMNIACZANE SOLO

21,00 ZŁ

POTATO PANCAKES

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

48,00 ZŁ

W SOSIE BOROWIKOWYM Z MIXEM SAŁAT I ZIEMNIAKAMI

PORK TENDERLOIN WITH BOLETUS SAUCE, SALAD MIX AND POTATOES

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

42,00 ZŁ

Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

PORK CHOP WITH POTATOES AND FRIED CABBAGE

ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE BBQ

43,00 ZŁ

Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI I ZESTAWEM SURÓWEK

BBQ PORK RIBS WITH POTATOES AND SET OF SALADS

SCHAB Z GRILLA Z BOCZKIEM,

43,00 ZŁ

OSCYPKIEM ,FRYTKAMI I ZESTAWEM SURÓWEK

GRILLED PORK CHOP WITH BACON, SHEEP'S CHEESE

POTATO FRIES AND SET OF SALADS



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



PIEROGI WŁASNY WYRÓB **HOMEMADE DUMPLINGS**

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 10 SZT DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS	29,00 ZŁ
PIEROGI Z MIĘSEM 10 SZT DUMPLINGS WITH MEAT	29,00 ZŁ
PIEROGI RUSKIE 10 SZT „RUSSIAN” DUMPLINGS	29,00 ZŁ
MIX PIEROGÓW 16 SZT (3 RODZAJE PIEROGÓW) DUMPLING MIX (3 TYPES)	39,00 ZŁ
PIEROGI Z BIAŁYM SEREM I ŚMIETANKĄ NA SŁODKO 10 SZT DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE AND CREAM	29,00 ZŁ





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



DANIA DLA DZIECI/ MEALS FOR KIDS

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI (FILECIKI Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH) CHICKEN NUGGETS AND FRENCH FRIES	23,00 ZŁ
PALUSZKI DROBIOWE Z FRYTKAMI /FILECIKI Z KURCZKA PANIEROWANE/ BREADED CHICKEN TENDERS AND FRENCH FRIES	23,00 ZŁ
PALUSZKI RYBNE Z FRYTKAMI FISH FINGERS AND FRENCH FRIES	23,00 ZŁ
NALEŚNIKI Z SEREM PANCAKES WITH SWEET COTTAGE CHEESE	20,00 ZŁ
SŁODKI PUCHAREK – DESEREK /DWIE GAŁKI LODÓW Z OWOCAMI BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ/ SWEET BOWL (TWO BALLS OF ICE CREAM WITH FRUIT AND WHIPPED CREAM)	20,00 ZŁ
FRYTKI PORCJA (200 G) FRENCH FRIES (200 G)	13,00 ZŁ





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



DODATKI/ ADDITIVES

KOPYTKA 8 SZT	10,00 ZŁ
KLUSKI ŚLĄSKIE 6 SZT	10,00 ZŁ
POTATO DUMPLINGS	
FRYTKI 200 G	13,00 ZŁ
FRENCH FRIES (200 G)	
KAPUSTA ZASMAŻANA 200 ML	10,00 ZŁ
FRIED CABBAGE	
ZESTAW SURÓWEK 120 G	12,00 ZŁ
SET OF SALADS	
WARZYWA GOTOWANE 120 G	12,00 ZŁ
BOILD VEGETABLES	
RYŻ 150 G	8,00 ZŁ
RICE	
ZIEMNIAKI 150 G	8,00 ZŁ
POTATOES	
PIECZYWO 150 G	5,00 ZŁ
BREADSTUFF	
MAJONEZ/ KETCHUP / MUSZTARDA	3,00 ZŁ
MAYONNAISE/KETCHUP/MUSTARD	
SOS CZOSNKOWY / VINEGRET / ŚMIETANA	3,00 ZŁ
GARLIC SAUCE/VINEGRET/CREAM	
MASŁO PORCJOWE (1 SZT)	2,00 ZŁ
BUTTER	





DESERY/DESSERTS

MUS TRUSKAWKOWY Z LODAMI STRAWBERRY MOUSSE WITH ICE CREAM	22,00 ZŁ
NALEŚNIKI Z SEREM I ORZECHAMI POLANE SYROPEM KLONOWYM PANCAKES WITH SWEET COTTAGE CHEESE, NUTS AND MAPLE SYRUP	26,00 ZŁ
SZARLOTKA NA GORĄCO Z LODAMI POLANA SOSEM Z MALIN HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM AND RASPBERRY SAUCE	25,00 ZŁ
BANAN W CIEŚCIE KOKOSOWYM FRIED COCONUT BANANA	20,00 ZŁ
GOFR BELGIJSKI Z OWOCAMI , BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ 1 SZT WAFFLE WITH WHIPPED CREAM & FRUIT	23,00 ZŁ
RACUCHY Z JABŁKAMI 3 SZT POLISH APPLE PANCAKES 3PCS	22,00 ZŁ
PUCHAR LODOWY (TRZY GAŁKI LODÓW Z OWOCAMI BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ) A BOWL WITH THREE BALLS OF ICE CREAM ,WHIPPED CREAM AND SEASONAL FRUIT	25,00 ZŁ





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

HERBATA EXCEPTIONAL <i>/czarna/ zielona/ miętowa/ owocowa/</i>	10 ZŁ
EXCEPTIONAL TEA <i>black/green/mint/fruit tea</i>	
ESPRESSO	10 ZŁ
DOUBLE ESPRESSO	15 ZŁ
KAWA CZARNA COFFEE	10 ZŁ
KAWA BIAŁA COFFEE WITH MILK	12 ZŁ
CAPPUCCINO	14 ZŁ
CAFE LATTE	15 ZŁ
CZEKOLADA NA GORĄCO HOT CHOCOLATE	15 ZŁ





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

PEPSI	0,2L	10 ZŁ
7UP, MIRINDA, SHWEPES	0,2L	10 ZŁ
LIPTON ICE TEA	0,2L	10 ZŁ
cytrynowa/ brzoskwiniowa /lemon / peach		
GÓRSKA NATURA	0,3L	8 ZŁ
gazowana/niegazowana/ sparkling / still		
CISOWIANKA	0,3L	8 ZŁ
gazowana/ niegazowana	0,7L / still	15 ZŁ
CISOWIANKA PERLAGE	0,3L	8 ZŁ
musująca/sparkling	0,7L	15 ZŁ
PEPSI /MIRINDA /7UP	0,85L	22 ZŁ
TYMBARK	0,2L/1L	10 ZŁ/22 ZŁ
pomarańcza, czarna porzeczka, jabłko, grejpfrut, pomidor, multiwitamina		
orange, blackcurrant, apple, grapefruit, tomato, multivitamin		
LEMONADE	0,25 L	19 ZŁ
Sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana		
(lemon juice, sugar syrup, sparkling water)		





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



ALKOHOLE/ALCOHOLS

WÓDKI/VODKA - 40 ml

Baczewski	25 ZŁ
Belvedere	25 ZŁ
Finlandia	15 ZŁ
Sobieski	10 ZŁ
Wyborowa	10 ZŁ
Śliwowica	22 ZŁ
Żubrówka	12 ZŁ
Parzenica Miodówka	12 ZŁ
Krupnik	10 ZŁ

WÓDKI/VODKA :

Finlandia 0,5l	95 ZŁ
Wyborowa 0,5l	80 ZŁ



WHISKY/ BURBON -40 ml

Johnnie Walker Red	18 ZŁ
Johnnie Walker Black	24 ZŁ
Johnnie Walker Gold	40 ZŁ
Single Malt Glenfiddich	34 ZŁ
Jameson	18 ZŁ
Grants	18 ZŁ
Jim Beam	18 ZŁ
Ballantine's	18 ZŁ
Jack Daniel's	25 ZŁ
Gentelmen Jack	25 ZŁ
Chivas Regal	25 ZŁ

GIN - 40 ml

Bombay	20 ZŁ
Seagram's	15 ZŁ



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



ALKOHOLE/ALCOHOLS

TEQUILA – 40 ml

Tequila Silver 20 ZŁ

Tequila Gold 25 ZŁ

VERMUTY/VERMOUTH – 100

Martini Extra Dry 14 ZŁ

Martini Bianco 14 ZŁ

Martini Rosso 14 ZŁ

Martini Rose 14 ZŁ

Campari /40 ml 14 ZŁ

RUM – 40 ml

Havana Club 15 ZŁ

Bacardi 15 ZŁ

COGNAC/ BRANDY – 40 ml

Metaxa ***** 22 ZŁ

Metaxa ***** 28 ZŁ

Brandy Stock 15 ZŁ

Hennessy vs cognac 35 ZŁ

PIWO REGIONALNE/LOCAL BEER

Kaduk Podwójny Koźlak 0,33l 15 ZŁ

Upir Dunkel 0,33l 15 ZŁ

Kiczar Koźlak 0,33l 15 ZŁ

Gazda Marcowe 0,33l 15 ZŁ

Krasa Weizen 0,33l 13 ZŁ

Chmyz Pils 0,33l 13 ZŁ

Sędek IPA 0,33l 17 ZŁ

LIKIERY/LIQUER – 40 ml

Malibu 14 ZŁ

Jagermeister 14 ZŁ

Baileys 17 ZŁ

Kahlua 17 ZŁ

Cointreau 19 ZŁ

PIWO BUTELKOWE/BOTTLED BEER

Brackie Zatecky Pils 0,5l 12 ZŁ

Heineken 0,5l 13 ZŁ

Warka Radler 0,5l 13 ZŁ

Żywiec Białe 0,5l 13 ZŁ

Żywiec Porter 0,5l 16 ZŁ

Namysłów 0,5l 13 ZŁ

PIWO LANE /BOTTLED BEER

Żywiec 0,5l 12 ZŁ

Żywiec 0,3l 10 ZŁ

PIWO BEZALKOHOLOWE/ALCOHOL FREE BEER

Warka Lemoniada 0,5l 13 ZŁ

Żywiec 0,5l 13 ZŁ

Żywiec Białe 0,5l 13 ZŁ

Heineken Zero 0,5l 13 ZŁ



DRINKI/DRINKS

SEX ON THE BEACH (40 ml wódka, 20 ml Malibu, 20 ml bols peach, 80 ml sok malinowy, 80 ml sok pomarańczowy) (40ml vodka, 20ml malibu, 20ml bols peach, 80ml raspberry juice, 80 ml orange juice)	33 ZŁ
MARGARITA (40 ml tequila silver, 20 ml triple sec, 20 ml sok z limonki/cytryny) (40ml tequila silver, 20ml triple sec liqueur, 20ml lime/lemon)	30 ZŁ
APEROL SPRITZ (80 ml aperol, 100 ml prosecco/woda gazowana) ((80 ml aperol, 100 ml prosecco/sparkling water)	28 ZŁ
BLUE LAGUNA (40 ml wódka, 20 ml blue curacao, 20 ml sok z cytryny, sprite) (40ml vodka, 20ml blue curacao, 20ml lemon juice, sprite)	28 ZŁ
TEQUILA SUNRISE (40 ml tequila silver, sok pomarańczowy, grenadine) (40ml tequila silver, orange juice, grenadine)	28 ZŁ
CUBA LIBRE (40 ml rum biały, coca-cola,limonka) (40ml rum, coca-cola, fresh lime)	26 ZŁ
MALIBU (40 ml Malibu, 40 ml śmietanka) (40 ml Malibu, 40 ml cream)	23 ZŁ
MARTINI DRINK (40 ml Gin Seagram's, 20 ml Martini Dry) (40ml Gin Seagram's, 20ml Martini Dry)	23 ZŁ
MARTINI SWEET (40 ml Gin Seagram's, 20 ml Martini Rosso) (40ml Gin Seagram's, 20ml Martini Rosso)	23 ZŁ
PINK LADY (40 ml gin, 20 ml sok z cytryny, 20 ml grenadine, 10 ml śmietanki) (40ml Gin Seagram's, 20ml lemon juice, 20ml grenadine, 10ml cream)	23 ZŁ





OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



EKSTRAVAGANZA (20 ml wódka, 20 ml Malibu, 20 ml blue curacao, 20 ml grenadine, 180 ml sok pomarańczowy) (20 ml vodka, 20 ml Malibu, 20 ml blue curacao, 20 ml grenadine, 180 ml orange juice)	35 ZŁ
PEACH ISLAND (20 ml wódka, 20 ml tequila, 20 ml rum, 20 ml gin, 20 ml likier brzoskwinia, 20 ml sok z cytryny, 20 ml syrop cukrowy, pepsi) (20 ml vodka, 20 ml tequila, 20 ml rum, 20 ml gin , 20 ml peach liqueur, 20 ml lemon juice, 20 ml sugar syrup, pepsi)	35 ZŁ
ADIOS (20 ml wódka, 20 ml tequila silver, 20 ml rum , 20 ml Grant's , 20 ml Triple sec, 40 ml syrop cukrowy, 7 up) (20 ml vodka , 20 ml tequila silver , 20 ml rum, 20 ml Grant's, 20 ml triple sec liqueur, 40 ml sugra syrup, 7 up)	35 ZŁ
OLIVIA (30 ml syrop blue curacao, 40 ml likier blue curacao, 40 ml wódka, 40 ml Malibu, 150 ml sok ananasowy) (30 ml blue curacao syrup, 40 ml blue curacao liqueur, 40 ml vodka, 40 ml Malibu, 150 ml pineapple juice)	35 ZŁ
MOJITO (40 ml rum, limonka, woda gazowana) (40 ml rum, fresh lime, sparkling water, fresh mint leaves)	28 ZŁ
CAMPARI ORANGE (40 ml campari, sok pomarańczowy/grejpfrutowy) (40 ml campari, orange/ grapefruit juice)	20 ZŁ



OLIVIA

HOTEL MEDICAL SPA



SHOTY

WŚCIEKŁY PIES (20 ml raspberry juice, 20 ml vodka, 2-3 tabasco drops)	10 ZŁ
KAMIKADZE BLUE/MELON/PEACH/STRAWBERRY/BANAN 6 x shot (80 ml vodka, 20 ml blue/melon/peach/strawberry/banana liqueur, 100 ml lemon juice, 40 ml sugar syrup)	30 ZŁ
BAZOOKA JOE (20 ml baileys, 20 ml blue curacao, 20 ml likier bananowy) (20 ml baileys, 20 ml blue curacao liqueur, 20 ml banana liqueur)	15 ZŁ/shot 25 ZŁ/2x shot

SOFT DRINKI – BEZALKOHOLOWE

HAWAIIAN PUNCH Sok ananasowy, sok pomarańczowy, sok z cytryny, syrop cukrowy, mirinda (pineapple juice, orange juice, lemon juice, sugar syrup, mirinda)	20 ZŁ
OLIVIA GREEN Sok pomarańczowy, syrop blue curacao (orange juice, blue curacao syrup)	18 ZŁ
LEMONADE Sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana (lemon juice, sugar syrup, sparkling water)	19 ZŁ
ORANGE SPRITZ (syrop orange spritz, tonic)	20 ZŁ
MOJITO BEZALKOHOLOWE (limonka, woda gazowana/sprite, mięta)	20 ZŁ
ŚWIEŻO WYCIŚNIĘTY SOK Z POMARAŃCZY 0,25 l	25 ZŁ



Wina musujące

Frederic Chopin Brut 75 zł

Vin Mousseux, Francja

Wytrawne wino musujące wytwarzane metodą charmat. Słomkowy kolor, wytrawny owocowy smak i lekkie aromaty tworzą wino orzeźwiające i rześkie. Znakomite, jako aperitif.

Prosecco Ponte Extra Dry..... 200 ml / 25 zł

Prosecco Ponte Extra Dry..... 750 ml / 99 zł

DOC Prosecco Treviso, Włochy

Delikatne, łagodnie wytrawne, świeże wino musujące o zapachu owoców cytrusowych oraz kwiatów. Idealne, jako aperitif oraz do dań z owocami morza, ryb, sałatek oraz lekkich makaronów.

Jean de la Fontaine Brut 220 zł

AOC Champagne, Francja

Delikatny i przyjemny w smaku. Bogaty w aromaty charakterystyczne dla win szampańskich: białych owoców, orzechów i migdałów. Idealnie, jako aperitif lub w parze z lekkimi sałatami, owocami morza i deserami.

Wina białe

Santa Carolina Premio White 150 ml / 13 zł

DO Central Valley, Chile..... 750 ml / 69 zł

Świeże, miękkie i owocowe wino półwytrawne o intensywnym zapachu owoców południowych, głównie cytryn. Bardzo przyjemne i delikatne. Polecane do drobiu, ryb i sałat.

Infinitus Moscatel 150 ml / 14 zł

Castilla La Mancha, Hiszpania..... 750 ml / 69 zł

Świetne półsłodkie wino o jasnożółtym kolorze, bukiet bogatym w aromaty miodu i dojrzałych owoców. W smaku delikatne z egzotyczną, owocową nutą i posmakiem migdałów. Idealne wino na lato. Wino uroczne, lekkie, w którym pierwszy nos sugeruje wytrawnego muscata, usta rozwiewają wszelkie wątpliwości – wyraźna słodycz z dominującym aromatem liczi.

Nos Racines Sauvignon Blanc 69 zł

Languedoc, Francja

Wino o pięknej jasnożółtej barwie z refleksami zieleni. Rześkie, z żywą kwasowością, intensywnie pachnące, bardzo świeże. Bogate w aromaty owocowe z tropikalnymi nutami, wyczuwalne nuty trawiaste i zapach zielonych pędów czarnej porzeczki. Krągłe z dobrą kwasowością w tle. Idealne do ryb, drobiu, miękkich serów oraz owoców morza.

Infinitus Gewurztraminer 79 zł

Castilla-La Mancha, Hiszpania

Wino o słomianożółtym kolorze, przepełnione owocowymi i kwiatowymi aromatami róży, jaśminu oraz białych kwiatów. Idealne do drobiu, polskiej kuchni i dań z makaronów.

Ochagavia Silvestre Chardonnay 89 zł

DO Valle del Rapel, Chile

Bogate, aromatyczne i pełne wino. Wyraźnie wyczuwalne nuty kwiatowe i miodowe oraz intensywny zapach owoców egzotycznych: mango, banana i ananasa z delikatną waniliową słodyczą w tle. W smaku przyjemne z owocowym, długim finiszem. Doskonale pasuje do drobiu, ryb i serów.

Wina czerwone

Santa Carolina Premio Red..... 150 ml / 13 zł

DO Central Valley, Chile..... 750 ml / 69 zł

Świeże i soczyste wino. W bukietcie dominują aromaty dojrzałych jagód. W ustach przyjemne i delikatne. Polecane do: potraw z czerwonego mięsa, serów i wędlin.

Nos Racines Merlot 69 zł

Languedoc, Francja

Wino delikatne, soczyste i łagodne o wyraźnym zapachu dojrzałych czerwonych owoców, wanilii oraz śliwki. W smaku dobrze zrównoważone, z delikatną słodko-kwasową końcówką i delikatnym garbnikiem. Idealne do łagodnych serów, carpaccio, pieczonych mięs oraz delikatnych potraw z czerwonego mięsa w sosach.

Ventisquero Cabernet Sauvignon Clasico 79 zł

Colchagua Valley, Chile

Klasyczne wino z Chile - dużo tanin, intensywny kolor rubinu. Mocno atakuje zapachem śliwki, maliny oraz dojrzałych wiśni. Dobra struktura, sprawdzi się świetnie do dań powstałych w oparciu o czerwone mięsa.

Vina Bujanda Tinto 79 zł

DOC Rioja, Hiszpania

Pełne aromatów czarnych i czerwonych owoców, szczególnie czarnych porzeczek, borówek i malin z wyczuwalnymi nutami mlecznych cukierków. W smaku jedwabiste z długą końcówką. Polecane do drobiu, wołowiny i dań serowych.

Almarosa Primitivo 89 zł

Puglia, Włochy

Delikatna słodycz lukrecji, aromaty lawendy, nuty dojrzałych owoców. Soczyste, ciepłe i przyjemne dla podniebienia, harmonijne i zbalansowane.

Ochagavia Silvestre Carmenere 89 zł

D.O. Valle del Rapel, Chile

Carmenere to odmiana stosowana niegdyś w Bordeaux, dziś w Chile powstają z niej doskonałe wina, które są wizytówką tego kraju. Wino nazwane na cześć Silvestre Ochagavia - ojca chilijskiego winiarstwa. Intensywne aromaty czerwonych owoców i ziół. Wino o wyrazistych, dobrze zrównoważonych taninach i przyjemnej końcówce. Pasuje do steków, kaczki, dań duszonych z bogato doprawionymi sosami oraz do grillowanej wieprzowiny.

Wina deserowe

Villa Rosale Zinfandel 150 ml / 13 zł

IGT Puglia Italy..... 750 ml / 69 zł

Różowe wino włoskie z regionu Puglia; półsłodkie, łagodne, o długotrwałym bukietcie z nutami suszonych owoców. Delikatne akcenty korzenne. Odpowiednie do makaronów i deserów.

Marsala Fine Rubino Rosso 100 ml / 16 zł

D.O.C. Sicilia 750 ml / 109 zł

Jedyna na świecie czerwona Marsala. Posiada aromaty miodowe, słodkie, wyraźnie wyczuwalne wiśnie, czereśnie, rodzynki oraz lekki zapach brandy. W ustach miękkie, świetnie zrównoważone, wyczuwalna kwasowość, alkohol i słodycz, przyjemne, owocowe aromaty. Idealne do deserów czekoladowych, sosów z gorzką czekoladą; podawać lekko schłodzone.

