



Monumentalne Młyny Rothera to serce i symbol Wyspy Młyńskiej w Bydgoszczy. Ich historia, sięgająca połowy XIX wieku, mówi o przemysłowej potęgze, którą napędzała siła wody z Brdy. Przez dziesięciolecia kompleks był kluczowym ośrodkiem przetwórstwa zboża, tętniącym pracą i życiem. Dziś, po gruntownej rewitalizacji, te zabytkowe mury ponownie tętnią energią, stając się unikalnym połączeniem kulinariów i kultury.

MONKA MŁYNY ROTHERA

Od zawsze Wyspa Młyńska była miejscem spotkań – a my kontynuujemy tę tradycję, zapraszając do wspólnego stołu. W MONKA stawiamy na jakość i prostotę: rzemieślnicze pieczywo, świeże makarony, lokalne warzywa i mięsa. Gotujemy z pasją i zawsze od serca, serwując kuchnię, która łączy ludzi w atmosferze, w której naprawdę chce się być. Nasz stół jest otwarty – siadaj, wybieraj talerzyki, dziel się smakami i historiami.

MONKA Młyny Rothera – tu spotkania mają smak i sens.

CENTRUM NAUKI I KULTURY MŁYNY ROTHERA

Po wizycie w MONKA, zapraszamy do **Centrum Nauki i Kultury Młyny Rothera**. To nowoczesna przestrzeń, która zabierze Cię do fascynującego świata wiedzy. Możesz tu odkryć interaktywne wystawy, takie jak „**Węzły. Opowieść o mieście nad rzeką**” czy „**Młyn-Maszyna**”, które pozwalają zgłębić historię Bydgoszczy i tajniki działania dawnego zakładu. **Na wystawie SOWA znajdziesz stacje badawcze, dzięki którym poznasz ciekawe zjawiska rządzące światem.** A na koniec? **Bezpłatny punkt widokowy** na dachu Młyna – jedyny taki w obrębie Starego Miasta. Stąd rozpościera się zapierająca dech w piersiach panorama na Wyspę Młyńską i historyczne centrum, stanowiąca idealne zwieńczenie wizyty.

Młyny Rothera to miejsce, w którym historia spotyka się z przyszłością, smak z wiedzą, a tradycja z nowoczesnością.



INFORMACJE

Przy grupach od 6 osób nie dzielimy rachunków.

Przy grupach od 6 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Jeśli mają Państwo alergie pokarmowe bądź wymagania dietetyczne, prosimy o poinformowanie o tym obsługę lokalu.

Możesz zabrać nasze desery i chleby ze sobą!
(opakowanie 2 PLN/szt, torba 2 PLN/szt.).

Informacje dotyczące wystawienia faktury vat prosimy przekazać obsłudze przed złożeniem zamówienia.

Wykaz alergenów dostępny w menu.

(V) – wegetariańskie (VV) – wegańskie

REZERWACJE A LA CARTE

zjedz.my/monka_bydgoszcz

+48 577 720 955

REZERWACJE GRUPOWE, RODZINNE & EVENTY

rezerwacjemonkabydgoszcz@gmail.com

ALERGENY

1. Ziarna zbóż zawierające **GLUTEN**, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie. 2. **SKORUPIAKI** i produkty pochodne. 3. **JAJA** i produkty pochodne. 4. **RYBY** i produkty pochodne. 5. **ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne. 6. **SOJA** i produkty pochodne. 7. **MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. **ORZECHE** tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje / orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia (*Makadamia*) lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. 9. **SELER** i produkty pochodne. 10. **GORCZYCA** i produkty pochodne. 11. **NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne. 12. **DWUTLENEK SIARKI** i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.

13. **ŁUBIN** i produkty pochodne 14. **MIĘCZAKI** i produkty pochodne

3 grudnia 2014 r. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, Unia Europejska nałożyła na właścicieli wszystkich lokali gastronomicznych obowiązek informowania klientów o składzie potraw, a przede wszystkim o alergenach, jakie mogą w nich występować.

NA POCZĄTEK

MARYNOWANE ZIELONE OLIWKI / 18 PLN ^(W)

Włoskie oliwki, lekko pikantne dzięki świeżemu chili, z nutą cytryny i świeżymi ziołami
120g (11)

CHLEB & PUSZYSTE MASŁO / 13 PLN ^(V)

Świeżo wypiekany chleb na zakwasie z naszej piekarni, puszyste masło, szczypta soli morskiej 160g (1,7)

FOCACCIA Z BAZYLIOWYM PESTO / 29 PLN ^(V)

Płaska focaccia wypiekana od ręki, zielone pesto z bazylii i orzechów pinii, domowe aioli z pieczonego czosnku, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia 300g (1,3,7,8)

CHRUPIĄCE ATERYNKI Z AIOLI CZOSNKOWYM / 21 PLN

Smażone małe rybki na jeden kęs, sos aioli z pieczonym czosnkiem, sól Maldon 150g (1,3,4,10)

OPIEKANE PADRONY Z SOLĄ / 21 PLN

Opiekane zielone papryczki Padron, sól Maldon, olej porowy 150g (6,9)

TALERZYKI

PIECZONY SEROWY KALAFIOR / 24 PLN ^(V)

Kalafior pieczony w piecu, kremowy sos serowy, ziołowa kruszonka z tymiankiem, polski ser Emilgrana 190g (1,6,7)

FRYTKI BY MONKA / 22 PLN ^(V)

Grubo krojone frytki ziemniaczane, do wyboru: aioli z pieczonego czosnku lub majonez truflowy, Grana Padano, świeży szczypiorek 200g (1,3,6,7,10)

PIECZONA DYNIA Z HUMMUSEM / 25 PLN ^(VV)

Hummus z ciecierzycy doprawiony kardamonem, pieczona dynia w glazurze pomarańczowej, dressing ze świeżej marakui, kolendra 200g (5,6,8,11)

TATAR WOŁOWY Z JESIENNYMI MARYNATAMI / 59 PLN

Siekana polędwica wołowa, kremowy majonez porowy, szalotka, gorczyca, marynowane grzyby w zaprawie ocetowej, pieczywo z piekarni MONKA 240g (1,3,6,7,10)

MARYNOWANY ŁOSOŚ W KOPRZE / 59 PLN

Cienko krojony łosoś marynowany w soli i koperku, pierożki z marynowanego buraka z ricottą, sałatka z pora i gruszki 220g (3,4,6,7,10)

SCAMPI W MAŚLE I BIAŁYM WINIE / 67 PLN

Krewetki w emulsji maślano-winnej z czosnkiem, papryczki Padron, pomidorki koktajlowe smażone na maśle, focaccia 300g (1,2,6,7,10,12)

PIECZONE BURAKI Z TWAROGIEM / 25 PLN ^(V)

Buraki w emulsji maślano-balsamicznej, kruszony wędzony twaróg krowi, prażone pestki dyni, marynowana na krótko śliwka węgierka 220g (6,7,8)

ZUPY

BOUILLABAISSSE / 39 PLN

Francuska długo gotowana zupa rybna z owocami morza, pieczone warzywa korzeniowe, sałatka ze świeżego kopru włoskiego 330g (4,7,9,12,14)

ZUPA DNIA

Codzienna propozycja Szefa Kuchni

SAŁATY

PIECZONY BATAT Z CZARNĄ SOCZEWICĄ / 52 PLN ^(V)

Wolno pieczony batat, sałatka na ciepło z czarnej soczewicy z porem i szpinakiem, salsa miętowa, velouté pomidorowy, chipsy z korzenia pietruszki 400g (9)

CHRUPIĄCE HALLOUMI / 51 PLN ^(V)

Mieszanka zielonych sałat, smażony na złoto ser halloumi, avocado, gruszka marynowana w przyprawach korzennych, pomidor koktajlowy, dressing balsamiczny z malinami, prażony słonecznik 380g (1,7,10,8)

CEZAR Z KURCZAKIEM / 49 PLN

Pierś kurczaka sous-vide, sałata rzymska, grzanki z pieczywa MONKA, Grana Padano, klasyczny sos anchois 390g (1,6,9,10)

MAKARONY

JESIENNE GNOCCHI GRZYBOWE / 55 PLN ^(V)

Domowe gnocchi ziemniaczane, kremowy sos śmietanowo-grzybowy, ricotta, pieczony jesienny topinambur, smażony na maśle bocznik mikołajkowy, salsa ziołowa 380g (1,3,7)

TAGLIATELLE Z KREMOWĄ BURRATĄ / 67 PLN ^(V)

Makaron jajeczny wstążki tagliatelle, sos pomidorowo-maślany, kremowa burrata, pesto bazyliowe, chrupiący orzechowy crunch 390g (1,3,7,8)

CARMELLE WYPEŁNIONE

DZICZYZNĄ Z DOLINY DRWĘCY / 63 PLN

Pierozki z ciasta makaronowego jajecznego w kształcie cukierków z szarpaną dziczyzną z Doliny Drwęcy, marynowana kapusta, dymka, sos wołowy z żurawiną 380g (1,3,7,9,10)

SEROWA LASAGNE BOLOGNESE / 57 PLN

Warstwy ciasta makaronowego z ragout alla bolognese, zatopiona w sosie serowym, Grana Padano, pomidorki koktajlowe, świeża bazylia 420g (1,3,7,9)

MAKARON DNIA / PLAT DU JOUR

Zapytaj obsługę o dzisiejszą rekomendację szefa kuchni.

RYBY I OWOCE MORZA

STEK Z TUŃCZYKA / 94 PLN

Polędwica z tuńczyka z grilla, pieczona dynia piżmowa, marynowana kapusta pak Choi, sałatka z glonów wakame, maślany sos beurre blanc z małżami 410g (4,5,6,7,8,9,10,14)

SMAŻONY NA ZŁOTO SANDACZ Z RAKAMI / 92 PLN

Filet z sandacza smażony na maśle, krokietki ziemniaczane z koperkiem, warzywa okopowe julienne, marynowana cebula, sos bisque z raków 400g (1,2,3,4,7,9,10)

MIĘSA

KURCZAK KUKURYDZIANY / 68 PLN

Filet z kurczaka kukurydzianego sous-vide, grillowana sałata rzymska na ciepło, zielony sos salsa verde, mus z pieczonej dyni z prażoną quinoa, sos borowikowy, chutney z owoców leśnych 400g (1,6,7,9,10)

SZNYCEL WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ / 69 PLN

Panierowany schab z kością, smażona kapusta kiszona z boczkiem, puree ziemniaczane z masłem, sos pieczarkowo-wołowy, cebulka perłowa 520g (1,3,6,7,9,10)

ROSTBEF Z JAŁÓWKI / 110 PLN

Rozbity na płasko rostbef sezonowany, puree z pieczonego korzenia pietruszki, domowe pikle z octu, sos demi-glace z owocami leśnymi 300g (6,7,9)

SEZONOWANY ANTRYKOT Z KOŚCIĄ / 159 PLN

Stek z antrykotu sezonowanego na sucho (550–600g), grillowany wg uznania, grillowana sałata rzymska na ciepło, świeży tymianek i pieczony czosnek, sos demi-glace 640g (1,7,9)

DODATKI

MAŚLANE PUREE ZIEMNIACZANE / 14 PLN ^(V)

Maślane puree ziemniaczane z Grana Padano i szczypiorkiem 200g (7)

PIECZONY SEROWY KALAFIOR / 24 PLN ^(V)

Kalafior pieczony w piecu, kremowy sos serowy, ziołowa kruszonka z tymiankiem, polski ser Emilgrana 190g (1,6,7)

FRYTKI BY MONKA / 22 PLN ^(V)

Grubo krojone frytki ziemniaczane, do wyboru: aioli z pieczonego czosnku lub majonez truflowy, Grana Padano, świeży szczypiorek 200g (1,3,6,7,10)

PIECZONA DYNIA Z HUMMUSEM / 25 PLN ^(VV)

Hummus z ciecierzycy doprawiony kardamonem, pieczona dynia w glazurze pomarańczowej, dressing ze świeżej marakuji, kolendra 220g (11)

PIECZONE BURAKI Z TWAROGIEM / 25 PLN ^(V)

Buraki w emulsji maślano-balsamicznej, kruszony wędzony twaróg krowi, prażone pestki dyni, marynowana na krótko śliwka węgierka 220g (6,7,8)

NAPOLITAŃSKA PIZZA

WAGA CIASTA 280- 300G

ANTICA

MARINARA / 28 PLN ^(VV)

Pomidory, czosnek, oregano, bazylia (1,9)

MARGHERITA / 34 PLN ^(V)

Pomidory, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, oliwa, bazylia (1,7,9)

MARGHERITA Z MOZZARELLĄ DI BUFALA / 46 PLN ^(V)

Pomidory, mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, oliwa, bazylia (1,7,9)

MARGHERITA Z PROSCIUTTO COTTO / 44 PLN

Pomidory, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Grana Padano, oliwa, bazylia (1,7,9)

MODERNISTICA

BURRATA / 58 PLN ^(V)

Pomidory, kolorowe pomidory, Sycylijskie oregano, Burrata z nadzieniem pesto Genovese, oliwa (1,7,8,9)

FUNGHI E PANCETTA / 49 PLN

Crème fraîche, mozzarella Fior di Latte, grzyby leśne, Pancetta, pieprz, pietruszka (1,7,9)

GORGONZOLA / 48 PLN ^(V)

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Grana Padano, gruszka, orzeszki piniowe, rukola (1,7,8)

PIZZA TYGODNIA

Zapytaj obsługę o naszą aktualną propozycję.

CLASSICA

QUATTRO FORMAGGI / 56 PLN

Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano, czosnek konfitowany,
miód, tymianek (1,7,8)

SALAME / 45 PLN

Pomidory, salami Napoli, mozzarella Fior di Latte, pomidorki koktajlowe (1,7,9)

PICANTE / 49 PLN

Pomidory, mozzarella Fior di Latte, Nduja kalabryjska, salami Spianata, Ricotta (1,7,9)

CAPRICCIOSA / 52 PLN

Pomidory, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, karczochy, pieczarki, oliwki (1,7,8)

MORTADELLA STRACCIATELLA / 59 PLN

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Stracciatella, pistacje (1,7,8)

PARMA / 59 PLN

Pomidory, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, rukola, Grana Padano (1,7,8)

DESERY

TIRAMISU / 34 PLN ^(V)

Tiramisu z sosem malinowym na ciepło, lody waniliowe, kruszonka czekoladowa 220g
(1,3,7)

WANILIOWY TWARÓG NA SŁODKO / 35 PLN ^(V)

Kremowy twaróg regionalny, wanilia Burbon, konfitura śliwka–pomarańcza, lody
śmietanka RETRO, chrupiąca beza włoska (1,3,7)

AFFOGATO / 22 PLN ^(V)

Lody waniliowe zalane espresso, kakao 85g (3,7)



WINA POLSKIE

(12,5cl, 75cl)

ZORZA 73 BRUT / 190 PLN

ZIELONOGÓRSKIE | POLSKA | CHARDONNAY, PINOT NOIR | 12,5%
musujące, cytrusowe, świeże, złożone, eteryczne

CHARDONNAY BETON KAMIL BARCZENTEWICZ / 200 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | CHARDONNAY | 13%
maślaność, wanilia, dębowe, bogate, eleganckie

CUVÉE SILESIAN / 36 • 180 PLN

DOLNOŚLĄSKIE | POLSKA | JOHANNITER, SOLARIS, HIBERNAL, BIANCA | 13%
świeże, kwiatowe, jabłko, rześkie, lekkie

JOHANNITER TURNAU / 270 PLN

ZACHODNIOPOMORSKIE | POLSKA | JOHANNITER | 9,5%
kwiatowe, brzoskwinia, mineralne, eleganckie, rześkie

PINOT BLANC KAMIL BARCZENTEWICZ / 36 • 180 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | PINOT BLANC | 12,5%
kwiatowe, owocowe, delikatne, eleganckie, świeże

RATED R DOM BLISKOWICE / 190 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | RIESLING | 11,9%
cytrusy, mineralność, lekkie, świeże, kwasowość

RIESLING KAMIL BARCZENTEWICZ / 195 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | RIESLING | 12,5%
cytrusy, brzoskwinia, mineralność, kwasowe, rześkie

ULTRA DOM BLISKOWICE / 250 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | JOHANNITER | 11,8%
jabłko, brzoskwinia, zrównoważone, kwasowość, eleganckie

DOBRE MODRE KAMIL BARCZENTEWICZ / 250 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | BLAUFRÄNKISCH | 12%
ciemne owoce, pikantne, dębowe, tanniczne, struktura

MONDAY LISA DOM BLISKOWICE / 30 • 160 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | RONDO, REGENT | 10,8%
owocowe, tanniczne, leśne owoce, lekkie, świeże

PINOT NOIR MINOR KAMIL BARCZENTEWICZ / 250 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | PINOT NOIR | 12%
czerwone owoce, eleganckie, gładkie, tanniczne, delikatne

WINA MUSUJĄCE

(12,5cl, 75cl)

CORVEZZO LINEA CLASSICA ORGANIC PROSECCO DOC / 20 • 120 PLN

WENECJA EUGANEJSKA | WŁOCHY | GLERA | 11%
jabłko, gruszka, musujące, orzeźwiające, delikatne

DOMAINE HAAG CREMANT / 30 • 180 PLN

ALZACJA | FRANCJA | PINOT BLANC, RIESLING, PINOT GRIS | 12,5%
musujące, mineralność, cytrusy, drożdżowe, eleganckie

G.H. MUMM BRUT / 345 PLN

SZAMPANIA | FRANCJA | PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY | 12,5%
eleganckie, cytrusy, drożdżowe, lekkie, mineralne

PERRIER JOUET GRAND BRUT / 385 PLN

SZAMPANIA | FRANCJA | PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY | 12,5%
kwiatowe, wanilia, jabłko, mineralność, musujące

PROA CAVA BRUT / 110 PLN

KATALONIA | HISZPANIA | XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA | 11%
musujące, cytrusy, drożdżowe, jabłko, elegancja

VONWINNING EXTRA BRUT / 180 PLN

PALATYNAT | NIEMCY | RIESLING | 12%
musujące, cytrusy, mineralność, kwasowość, delikatne bąbelki

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 / 1690 PLN

SZAMPANIA | FRANCJA | CHARDONNAY, PINOT NOIR | 12,5%
złożone, kremowe, cytrusowe, mineralne, eleganckie

WINA BIAŁE

(12,5cl, 75cl)

CHRISTOPH BAUER GRAUER BURGUNDER BIO / 30 • 150 PLN

WEINVIERTEL | AUSTRIA | GRAUER BURGUNDER (PINOT GRIS) | 14%
morela, migdały, mineralność, pełne ciało, struktura

LE NICCHIOLE CHARDONNAY DI TOSCANA / 20 • 100 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | CHARDONNAY | 12,5%
masło, pieczone jabłko, cytrusy, wanilia, lekkie

HAHA MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC / 36 • 180 PLN

MARLBOROUGH | NOWA ZELANDIA | SAUVIGNON BLANC | 12,5%
tropikalne owoce, cytrusy, trawiaste, żywe, intensywne

TENUTA ULISSE PECORINO TERRE DI

CHIETI IGP / 36 • 180 PLN

ABRUZZA | WŁOCHY | PECORINO | 13%
cytrusy, kwiaty, ziołowe, mineralność, struktura

VON WINNING WEISSBURGUNDER / 30 • 150 PLN

PALATYNAT | NIEMCY | WEISSBURGUNDER (PINOT BLANC) | 12,5%
jabłko, gruszka, lekkie, eleganckie, subtelne

WEINGUT THANISCH HOCHGEWACHS

FEINHERB / 34 • 170 PLN

RHEINHESSEN | NIEMCY | RIESLING | 8,5%
słodczy, brzoskwinia, miód, kwasowość, zrównoważone

DOMAINE HAAG GEWURZTRAMINER AOC / 195 PLN

ALZACJA | FRANCJA | GEWÜRZTRAMINER | 13%
liczi, róża, egzotyczne, przyprawowe, aromatyczne

GAŠPER MALVAZIJA ZGP / 180 PLN

BRDA | SŁOWENIA | MALVAZIJA (MALVASIA) | 13,5%
kwiatowe, miód, morela, orzechowe, mineralność

IMBUKO DU PLEVAUX CHENIN BLANC-VIOGNIER / 170 PLN

WELLINGTON | RPA | CHENIN BLANC, VIOGNIER | 14%
owocowe, kwiatowe, miodowe, świeże, złożone

LAVIS RIESLING DOC / 160 PLN

TRYDENT-GÓRNA ADYGA | WŁOCHY | RIESLING | 12,5%
kwiaty, cytrusy, mineralność, rześkie, eleganckie

BODEGAS PIEDRA VERDEJO RUEDA DO / 160 PLN

RUEDA | HISZPANIA | VERDEJO | 13,5%
melon, jabłko, mineralność, lekkość, kwasowość

CHEMIN DE LA SERRE COLOMBARD / 100 PLN

GASKONIA | FRANCJA | COLOMBARD | 11%
rzeńskie, zielone jabłko, cytrusy, orzeźwiające, lekkość

CONDE VILAR VINHO VERDE / 95 PLN

MINHO | PORTUGALIA | LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA | 10,5%
lekkie, musujące, cytrusy, zielone jabłko, orzeźwiające

N. POTEL CHABLIS '21 / 280 PLN

CHABLIS, BURGUNDIA | FRANCJA | CHARDONNAY | 12,5%
mineralność, cytrusy, kwiaty, elegancja, świeżość

PIOGGIO MAESTRINO VERMENTINO / 150 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | VERMENTINO | 12%
świeżość, kwiatowe, cytrusy, ziołowe, mineralność

REVERDY & FILS SANCERRE AOP / 300 PLN

DOLINA LOARY | FRANCJA | SAUVIGNON BLANC | 12,5%
mineralność, zielona papryka, cytrusy, świeżość, długie zakończenie

***TENUTE SALVATERRA ANTICA VIGNA
DELLE VENEZIE DOC / 120 PLN***

WENECJA EUGANEJSKA | WŁOCHY | PINOT GRIGIO | 12%
jabłko, gruszka, lekkie, orzeźwiające, delikatne

***WEINGUT WALDSCHUTZ GRÜNER
VELTLINER KAMPTAL DAC / 120 PLN***

KAMPTAL | AUSTRIA | GRÜNER VELTLINER | 12%
biały pieprz, zielone jabłko, mineralność, kwiaty, cytrusy

WEINGUT THANISCH LEISERER KABINETT FEINHERB / 195 PLN

MOZELA | NIEMCY | RIESLING | 11,5%
słodko-kwaśne, miód, brzoskwinia, kwasowość, równowaga

WINO POMARAŃCZOWE, RÓŻOWE I WZMACNIANE

(12,5cl, 75cl)

OVEJA NARANJA BIO ORANGE / 25 PLN • 100 PLN

KAKASTYLIA - LA MANCHA | HISZPANIA | GEWURZTRAMINER, MOSCATEL | 11,5%
ekologiczne, czarna herbata, pigwa, taniczne, złożone

CASTEL D'AGE 100% ORANGE MIRACLE 0%SO₂ DO / 195 PLN

PENEDÈS | HISZPANIA | SAUVIGNON BLANC ORANGE
skórka pomarańczy, kwasowość, owocowe, przyprawowe, struktura

CHATEAU MINUTY M DE MINUTY AOP / 290 PLN

PROWANSJA | FRANCJA | GRENACHE, CINSULT, SYRAH
różowe, kwiatowe, świeże, owocowe, eleganckie

QUINTA DA RAZA ROSÉ / 25 • 95 PLN

VINHO VERDE, MINHO | PORTUGALIA | PADEIRO, VINHAO
lekko musujące, orzeźwiające, czerwone owoce, delikatne, świeże

PORTO FINE TAWNY / 19 • 195 PLN

PORTO | DOURO | PORTUGALIA | ODMIANA KILKU SZCZEPÓW | 19%
karmelowe / orzechowe / aksamitne / morelowe / zbalansowane

WINO CZERWONE

(12,5cl, 75cl)

CANTINE DE FALCO BOCCA DELLA

VERITA IGP / 26 • 160 PLN

APULIA | WŁOCHY | PRIMITIVO | 14%

owocowe, skoncentrowane, taniny, długowieczne, struktura

CHATEAU LA PETIT BARDE / 34 • 165 PLN

BORDEAUX | FRANCJA | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT | 13,5%

ciemne owoce, wanilia, skóra, elegancja, struktura

LAVIS MERLOT TRENTONO DOC / 34 • 150 PLN

TRYDENT-GÓRNA ADYGA | WŁOCHY | MERLOT | 13%

czerwone owoce, przyprawowe, gładkie, eleganckie, ciało

PULENTA ESTATE MALBEC / 39 • 280 PLN

MENDOZA | ARGENTYNA | MALBEC | 14,5%

ciemne owoce, czekolada, taniny, dębowe, złożone

BORGOGNO NO NAME / 450 PLN

PIEMONTE | WŁOCHY | NEBBIOLO | 14,5%

złożoność, taniny, wiśnie, długowieczne, struktura

CHATEAU CROIX DES ROUZES'19 / 395 PLN

POMEROL, BORDEAUX | FRANCJA | MERLOT, CABERNET FRANC | 14%

śliwka, taniny, elegancja, złożoność, wanilia

CHRISTOPH BAUER ZWEIGELT BIO / 130 PLN

WEINVIERTEL | AUSTRIA | ZWEIGELT | 13%

ciemne owoce, wiśnie, średnie ciało, przyprawowe, gładkie

CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO / 120 PLN

RIOJA | HISZPANIA | TEMPRANILLO | 13,5%

czerwone owoce, wanilia, skóra, dębowe, struktura

ANTICA VIGNA RIPASSO / 170 PLN

VALPOLICELLA | WŁOCHY | CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE | 14%
wiśnie, ciemne owoce, gładkie, dębowe, średnie ciało

GAŠPER PALAMIDA ZGP / 170 PLN

BRDA | SŁOWENIA | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT | 12,5%
ciemne owoce, czekolada, ciało, złożoność, elegancja

I SODI CHIANTI CLASSICO '21 / 210 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | SANGIOVESE, CANAILOLO | 14,5%
wiśnie, ziołowe, ciemne owoce, taniny, elegancja

IMBUKO DU PLEVAUX PINOTAGE / 180 PLN

WELLINGTON | RPA | PINOTAGE | 14,5%
ciemne owoce, dymne, pikantne, gładkie, średnie ciało

WILLIAM COLE GRAND RESERVA

CABERNET SAUVIGNON / 170 PLN

MAIPO VALLEY | CHILE | CABERNET SAUVIGNON | 13,5%
dębowe, czarne owoce, wanilia, czekolada, struktura

IRONSTONE ZINFANDEL OLD VINE / 200 PLN

LODI, KALIFORNIA | USA | ZINFANDEL | 14,5%
przyprawowe, dymne, czerwone owoce, wanilia, pełne ciało

JEAN BOUCHARD PINOT NOIR BOURGOGNE AOC / 330 PLN

BURGUNDIA | FRANCJA | PINOT NOIR | 13%
lekkie, owocowe, eleganckie, przyprawowe, mineralne

LODALI BAROLO SANT'AMBROGIO'18 / 295 PLN

PIEMONTE | WŁOCHY | NEBBIOLO | 14,5%
taniny, ciemne owoce, przyprawy, elegancja, struktura

BEGALI AMARONE CLASSICO'20 / 350 PLN

VALPOLICELLA | WŁOCHY | CORVINA, RONDINELLA | 16,5%
rodzynki, czekolada, ciemne owoce, skoncentrowane, gęste

LOPEZ CRISTOBAL LA LINDE DO / 200 PLN

RIBERA DEL DUERO | HISZPANIA | TEMPRANILLO, MERLOT | 14,5%
taniny, ciemne owoce, gładkie, wanilia, eleganckie

MIMETIC / 170 PLN

CALATAYUD | HISZPANIA | GARNACHA | 14,5%
soczyste, czerwone owoce, gładkie, pikantne, pełne ciało

PRIMUS PRIMITIVO DI MANDURIA / 160 PLN

APULIA | WŁOCHY | PRIMITIVO | 14%
dojrzałe owoce, wanilia, czekolada, przyprawy, pełne ciało

SAN CASIANO VALPOLICELLA SUPERIORES / 170 PLN

VALPOLICELLA | WŁOCHY | CORVINA, RONDINELLA, ORSELETA | 14,5%
wiśnie, przyprawowe, delikatne taniny, złożone, eleganckie

TENUTA ULISSE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOP / 195 PLN

ABRUZZA | WŁOCHY | MONTEPULCIANO | 14%
ciemne owoce, średnie ciało, skóra, wanilia, pikantne