



MONKA Młyny Rothera

MONKA powstała z inspiracji historią **Młynów Rothera** i ideą wspólnego stołu. Chcieliśmy stworzyć miejsce, w którym spotykają się rzemiosło, lokalne produkty i współczesna gościnność. W naszej kuchni stawiamy na własne pieczywo, świeże makarony oraz sezonowe składniki od lokalnych dostawców. **Smaki** mają zachęcać do dzielenia się, rozmów i wspólnego spędzania czasu. To właśnie w takim otoczeniu historia zyskuje nowy, kulinarny wymiar.

Młyny Rothera i Centrum Nauki i Kultury

Młyny Rothera to jeden z najważniejszych zabytków Bydgoszczy i symbol przemysłowej historii miasta. Po rewitalizacji stały się nowoczesnym centrum łączącym kulturę, edukację i gastronomię. W Centrum Nauki i Kultury można zwiedzać interaktywne wystawy, poznawać historię miejsca oraz odkrywać świat nauki poprzez doświadczenia. Całość dopełnia bezpłatny punkt widokowy z panoramą Wyspy Młyńskiej i Starego Miasta. To przestrzeń, w której przeszłość naturalnie spotyka się z przyszłością.

Projekt z Wydziałem Sztuk Projektowych, Kierunkiem Wzornictwo Politechniki im. J. J. Śniadeckich

Wspólnie z **Wydziałem Sztuk Projektowych, Kierunkiem Wzornictwo Politechniki im. J. J. Śniadeckich**, pod kierunkiem **dr Magdy Jugo**, zrealizowaliśmy projekt autorskich obiektów ceramicznych inspirowanych **MONKA** i Młynami Rothera. Studenci stworzyli użytkowe formy nawiązujące do architektury, detali wnętrza oraz identyfikacji wizualnej restauracji. Projekt pokazał, jak owocna może być współpraca pomiędzy biznesem, środowiskiem akademickim i młodymi projektantami. Powstała kolekcja, która łączy funkcjonalność z artystyczną interpretacją miejsca i jego historii.



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. **ORZECZY** 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 ^(VV)

Włoskie oliwki, chili, cytryna, świeże zioła 120g (11)

CHLEB & PUSZYSTE MASŁO / 13 PLN ^(V)

Chleb na zakwasie z naszej piekarni, puszyste masło, sól morska 160g (1,7)

FOCACCIA Z BAZYLIOWYM PESTO / 29 PLN ^(V)

Focaccia wypiekana od ręki, pesto bazyliowe z orzechów pinii, aioli z pieczonego czosnku, oliwa extra virgin 300g (1,3,7,8,10)

CHRUPIĄCE MAŁE RYBKI Z AIOLI / 23 PLN

Smażone Ateryunki, aioli z pieczonego czosnku, sól Maldon 150g (1,2,3,4,10,14)

PAPRYCZKI ZIELONE Z SOLĄ MALDON / 24 PLN ^(VV)

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

TALERZYKI

PIECZONY SEROWY KALAFIOR / 25 PLN ^(V)

Kalafior z pieca, kremowy sos serowy, ziołowa kruszonka z tymiankiem, ser Emilgrana 210g (1,6,7)

FRYTKI BY MONKA / 22 PLN ^(V)

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

GRILLOWANE WARZYWA Z FETĄ / 32 PLN ^(V)

Ratatouille z grillowanych warzyw po prowansalsku, ajvar paprykowy, salsa verde, grecka feta 230g (6,7,9,10)

TATAR WOŁOWY Z LUBCZYKIEM / 59 PLN

Polędwica wołowa, żółtko sous-vide, majonez lubczykowy, szalotka, gorczyca, domowe pikle, chipsy ziemniaczane, pieczywo MONKA 240g (1,3,6,7,10)

LETNIE POMIDORY Z FETĄ I MALINAMI / 39 PLN ^(V)

Carpaccio z pomidorów malinowych, kremowa feta, prażone orzeszki pinii, maliny, balsamico, marynowana szalotka, czosnkowa grzanka z pieczywa MONKA 240g (1,5,7,8,10,11)

KREWETKI I MAŁŻE NA FOCACCII / 69 PLN

Krewetki w emulsji maślano-winnej z czosnkiem, zapiekane małże z ziołami, focaccia, oliwa porowa z natką pietruszki 320g (1,2,6,7,12,14)

PIECZONE MARCHEWKI Z LABNEHEM / 25 PLN ^(V)

Pieczone marchewki, labneh z tahini, granat, trybula, karmelizowane nerkowce 220g (5,6,7,8,10,12)

ZUPY

KREMOWA ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA / 39 PLN

Rybny Chowder , maślane ziemniaki z boczkiem, mięso małż, krewetki,
koper włoski, koper 330g (2,4,6,7,9,10,14)

ZUPA DNIA

Zapytaj obsługę o aktualną propozycję Szefa Kuchni

SAŁATY

CHRUPIĄCE HALLOUMI / 53 PLN ^(V)

Mieszanka sałat, smażony ser halloumi, awokado,
gruszka marynowana w przyprawach korzennych, pomidor koktajlowy,
balsamiczny dressing malinowy, prażony słonecznik 380g (1,7,8,10)

CEZAR Z KURCZAKIEM / 49 PLN

Kurczak sous-vide, sałata rzymska, grzanki MONKA, Grana Padano,
sos anchois 390g (1,6,9,10)

CEZAR Z KREWETKAMI / 65 PLN

Krewetki w emulsji maślano-winnej, sałata rzymska, grzanki MONKA,
Grana Padano, sos anchois 390g (1,2,3,6,7,9,10,14)

MAKARONY

BAZYLIOWE GNOCCHI / 55 PLN ^(V)

Domowe gnocchi ziemniaczane, kremowy sos bazyliowy, cytrynowa ricotta, pomidory koktajlowe, cukinia, prażone pinii 360g (1,3,6,7,8,9)

MAKARON Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ / 78 PLN

Makaron jajeczny Casarecce, grillowana polędwica wołowa, suszone pomidory, czerwona cebula, cukinia, demi-glace, Emilgrana 390g (1,3,6,7,9,10)

PIEROŻKI Z KURCZAKIEM TERIYAKI / 59 PLN

Pierożki makaronowe Faggotini z kurczakiem teriyaki, edamame, piklowana marchew, sos drobiowy "PHO", karmelizowane orzechy 370g (1,3,5,6,7,8,9,10)

MAKARON Z BURRATĄ I PISTACJAMI / 68 PLN ^(V)

Domowy makaron w kształcie kolanek, kremowa burrata, pesto bazyliowe, szpinak, kolorowe pomidory, prażone pistacje 390g (1,3,6,7,8,9,10)

RYBY I OWOCE MORZA

PSTRĄG ŁOSOSIOWY / 85 PLN

Pstrąg łososiowy, beurre blanc z kawiozem, arancini z Grana Padano, sałatka z kopru włoskiego, glazurowana kapusta pak choi 370g (1,3,4,6,7,9,10)

PIECZONA POŁĘDWICA Z CZARNEGO DORSZA / 79 PLN

Polędwica z czarnego dorsza, nowalijki w emulsji maślano-winnej, młode ziemniaki z koprem, sos holenderski, dymka 390g (3,4,6,7,10)

DANIA GŁÓWNE

FASZEROWANA PAPRYKA Z KREMOWYM CURRY / 52 PLN ^(V)

Pieczona papryka faszerowana warzywnym pilawem ryżowym, kremowe curry z ciecierzycy i mleka kokosowego, salsa miętowa z granatem, chipsy z bakłażana 390g (1,5,6,8,9,10,11)

SOCZYSTY KURCZAK KUKURYDZIANY / 69 PLN

Kurczak kukurydziany sous-vide, grillowana sałata rzymska z salsą ziołową, mus z marchwi z prażoną komosą ryżową, sos śmietanowy z groszkiem, chutney morelowo-brzoskwiniowy 385g (1,6,7,8,9,10)

SZNYCEL WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ / 69 PLN

Panierowany schab z kością, puree ziemniaczane z masłem, mizeria, sos wołowy, mini pieczarki z cebulką perłową 520g (1,3,6,7,9,10)

ROSTBEF Z JAŁÓWKI / 112 PLN

Sezonowany rostbef, puree z pieczonego korzenia pietruszki, piklowana czerwona cebula, demi-glace z owocami lasu 300g (1,6,7,9)

SEZONOWANY ANTRYKOT Z KOŚCIĄ / 174 PLN

Stek z antrykotu sezonowanego na sucho, grillowany wg uznania, grillowana sałata rzymska z salsą ziołową, demi-glace 640g (1,7,9)

DODATKI

MAŚLANE PUREE ZIEMNIACZANE / 15 PLN ^(V)

Puree ziemniaczane z Grana Padano i szczypiorkiem 200g (7)

FRYTKI BY MONKA / 22 PLN ^(V)

Grubo krojone frytki, aioli czosnkowe lub majonez truflowy, Grana Padano, szczypiorek 200g (1,3,6,7,10)

PIECZONY SEROWY KALAFIOR / 25 PLN ^(V)

Kalafior z pieca, kremowy sos serowy, ziołowa kruszonka, ser Emilgrana 190g (1,6,7)

GRILLOWANE WARZYWA Z FETĄ / 32 PLN ^(V)

Ratatouille z grillowanych warzyw po prowansalsku, ajvar paprykowy, salsa verde, grecka feta 230g (6,7,9,10)

PIECZONE MARCHEWKI Z LABNEHEM / 25 PLN ^(V)

Pieczone marchewki, labneh z tahini, granat, trybula, karmelizowane nerkowce 220g (5,6,7,8,10,12)

RZYMSKA SAŁATA / 19 PLN ^(V)

Rzymska sałata, sos Ranch, szczypior 180 g (7)

PIZZA NAPOLITAŃSKA

WAGA CIASTA 280- 300G

ANTICA

MARINARA / 28 PLN ^(VV)

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

MARGHERITA / 34 PLN ^(V)

Pomidory, mozzarella fior di latte, Grana Padano, oliwa, bazylia (1,7,9)

MARGHERITA BUFALA / 46 PLN ^(V)

Pomidory, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, Grana Padano,
oliwa, bazylia (1,7,9)

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO / 44 PLN

Pomidory, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, Grana Padano,
oliwa, bazylia (1,7,9)

MODERNISTICA

POMODORO / 45 PLN ^(V)

Pomidory, mozzarella fior di latte, kolorowe pomidory koktajlowe, oregano, czarny pieprz (1,6,7)

+ EXTRA BURRATA / 20 PLN

BURRATA / 59 PLN ^(V)

Pomidory, pomidory koktajlowe, burrata z pesto genovese, oregano sycylijskie,
oliwa (1,7,8,9)

GORGONZOLA / 48 PLN ^(V)

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Grana Padano, gruszka, orzeszki piniowe,
rukola (1,7,8)

PIZZA TYGODNIA

Zapytaj obsługę o aktualną propozycję Szefa Kuchni

CLASSICA

QUATTRO FORMAGGI / 56 PLN ^(V)

Mozzarella di bufala, gorgonzola, pecorino, Grana Padano,
czosnek konfitowany, miód, tymianek (1,7,8)

SALAME / 45 PLN

Pomidory, salame Napoli, mozzarella fior di latte, pomidory koktajlowe (1,7,9)

PICANTE / 49 PLN

Pomidory, mozzarella fior di latte, nduja kalabryjska, salame spianata, ricotta (1,7,9)

CAPRICCIOSA / 53 PLN

Pomidory, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, karczochy, pieczarki, oliwki (1,7,8)

PARMA / 59 PLN

Pomidory, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, Grana Padano (1,7,8)

LARDO & STRACCIATELLA / 58 PLN

Krem ziemniaczany, jalapeño, lardo, stracciatella, koperek, czarny pieprz (1,6,7)

DESERY

TIRAMISU / 36 PLN ^(V)

Krem mascarpone, biszkopt nasączony espresso, amaretto, kakao,
lody waniliowe, ciepły sos malinowy 220g (1,3,7)

PANNA COTTA / 36 PLN

Panna cotta z białą czekoladą i tonką, maślana kruszonka, sos mango-marakuja,
marynowana brzoskwinia, lody waniliowe 220g (1,3,7,8)

AFFOGATO / 22 PLN ^(V)

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

DESER LODOWY / 36 PLN ^(V)

Kraftowe lody (2 smaki), sezonowe owoce, czekoladowa kruszonka 220g (7)



WINA POLSKIE

(12,5cl, 75cl)

ŚWIEŻE & START

białe, lekkie, rześkie

MARGARET / 190 PLN

LUBUSKIE | CHARDONNAY, PINOT NOIR | 12%
cytrus, jabłko, świeżość, drobne bąbelki

CUVÉE SILESIAN / 36 • 180 PLN

DOLNOŚLĄSKIE | JOHANNITER, SOLARIS, HIBERNAL, BIANCA | 13%
jabłko, kwiaty, rześkość, lekkość, świeże

MAJĄTEK DRZEWCIE SOLARIS / 180 PLN

LUBELSKIE | SOLARIS | 12%
jabłko, morela, kwiatowość, lekka słodycz, świeżość

KLASYCZNE DO JEDZENIA

białe, najlepsze z Polski

KAMIL BARCZENTEWICZ PINOT BLANC / 36 • 180 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | PINOT BLANC | 12,5%
jabłko, gruszka, delikatne, eleganckie, świeże

KAMIL BARCZENTEWICZ CHARDONNAY BETON / 220 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | CHARDONNAY | 13%
jabłko, cytrus, kremowość, struktura, mineralność

KOJDER SOUVIGNIER GRIS / 220 PLN

ZACHODNIOPOMORSKIE | POLSKA | SOUVIGNIER GRIS | 12,5%
gruszka, morela, zioła, kremowość, zbalansowane

CHARAKTER I TERROIR

białe, dla ciekawych Polski

KAMIL BARCZENTEWICZ RIESLING / 220 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | RIESLING | 12,5%
cytryna, brzoskwinia, mineralność, napięcie, rześkie

DOM BLISKOWICE ULTRA / 225 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | JOHANNITER | 11,8%
jabłko, cytrus, precyzja, mineralność, świeże

DOM BLISKOWICE RATED R / 220 PLN

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

LEKKIE & SOCZyste

czerwone, niska tanina, świeżość

DOM BLISKOWICE MONDAY LISA / 30 • 160 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | RONDO, REGENT | 10,8%
leśne owoce, świeżość, lekka tanina, soczyste, pijalne

CHARAKTER & STRUKTURA

czerwone, dla ciekawych Polski

KAMIL BARCZENTEWICZ DOBRE MODRE / 250 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | BLAUFRÄNKISCH | 12%
ciemne owoce, przyprawa, struktura, taniny, charakter

KAMIL BARCZENTEWICZ DOBRE MINOR / 50 • 250 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | PINOT NOIR | 12%
malina, wiśnia, elegancja, delikatna tanina, lekkość

WINA MUSUJĄCE

(12,5cl, 75cl)

APERITIF & START

lekkie, świeże

CORVEZZO PROSECCO / 20 • 120 PLN

VENETO | WŁOCHY | GLERA | 11%
jabłko, gruszka, cytrus, delikatne bąbelki, świeże

PROA CAVA BRUT / 120 PLN

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

KLASYKA I ELEGANCJA

metoda tradycyjna, klasyczne szczepy

MUMM CORDON ROUGE / 345 PLN

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

PERRIER JOUET GRAND BRUT / 385 PLN

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

DOMAINE HAAG CREMANT / 180 PLN

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

WYTRAWNE & ŚWIEŻE

zero cukru, mineralność

VONWINNING EXTRA BRUT / 180 PLN

PALATYNAT | NIEMCY | RIESLING | 11%
musujące, cytrusy, mineralność, kwasowość, delikatne bąbelki

SENSUM LAXAS BRUT / 170 PLN

GALICIA | HISZPANIA | ALBARIÑO | 12%
cytrusy, skórka cytrynowa, brioszka, miód, eleganckie bąbelki

WINA BIAŁE

(12,5cl, 75cl)

ŚWIEŻE & CYTRUSOWE

lekkie, świeże

CONDE VILAR VINHO VERDE / 95 PLN

VINHO VERDE | PORTUGALIA | LOUREIRO, TRAJADURA | 10%
cytrus, zielone jabłko, lekka perliskość, bardzo świeże

HAHA MARLBOROUGH FERN RIDGE / 36 • 180 PLN

MARLBOROUGH | NOWA ZELANDIA | SAUVIGNON BLANC | 13%
agrest, marakuja, limonka, świeże zioła, intensywne

WEINGUT WALDSCHÜTZ GRÜNER VELTLINER DAC / 150 PLN

KAMPTAL | AUSTRIA | GRÜNER VELTLINER | 12,5%
zielone jabłko, cytrus, biały pieprz, świeżość, mineralność

L'ESCALE AOC TOURAINE / 28 • 159 PLN

LOIRE | FRANCJA | SAUVIGNON BLANC | 12,5%
cytrusy, agrest, biała porzeczka, gruszka, mineralne

DIKA SAUVIGNON BLANC / 160 PLN

SLAVONIA | CHORWACJA | SAUVIGNON BLANC | 12,5%
agrest, limonka, świeże zioła, rześlkość, kwasowość

VON WINNING WEISSERBURGUNDER / 30 • 160 PLN

PFALZ | NIEMCY | PINOT BLANC | 12%
jabłko, cytryna, białe kwiaty, czyste, lekkie

TENUTE SALVATERRA ANTICA VIGNA DELLE

VENEZIE DOC / 25 • 125 PLN

WENECJA | WŁOCHY | PINOT GRIGIO | 12%
jabłko, cytrus, gruszka, lekka mineralność, świeży finisz

KREMOWE & STRUKTURALNE

kremowe, gładkie

TRAMBUSTI LE NICCHIOLE CHARDONNAY

DI TOSCANA / 25 • 120 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | CHARDONNAY | 13%
jabłko, wanilia, maślaność, dąb, miękkie

DOMAINE HAAG GEWÜRZTRAMINER AOC / 195 PLN

ALZACJA | FRANCJA | GEWÜRZTRAMINER | 13%
liczi, róża, przyprawy, aromatyczne, miękkie

RIOJA VEGA TEMPRANILLO BLANCO RESERVA / 350 PLN

RIOJA | HISZPANIA | TEMPRANILLO BLANCO | 12,5%
jabłko, gruszka, delikatny dąb, kremowość, elegancja

MINERALNE & TERROIR

klasyki, eleganckie, zbalansowane

REVERDY & FLIS SANCERRE AOP / 280 PLN

DOLINA LOARY | FRANCJA | SAUVIGNON BLANC | 13%
agrest, cytryna, krzemień, wysoka kwasowość, precyzja

WEINGUT THANISCH HOCHGEWÄCHS

RIESLING / 32 • 160 PLN

MOZELA | NIEMCY | RIESLING | 12%
limonka, zielone jabłko, łupek, napięcie, czyste

TENUTA ULISSE PECORINO IGP / 36 • 180 PLN

ABRUZJA | WŁOCHY | PECORINO | 13%
cytrus, zioła, mineralność, struktura, gastronomiczne

DOMAINE HAAG RIESLING ZINNKOEFLÉ

GRAND CRU / 290 PLN

ALZACJA | FRANCJA | RIESLING | 13%
cytrusy, brzoskwinia, mineralność, napięcie, długi finisz

LAVIS RIESLING DOC / 160 PLN

TRYDENT | WŁOCHY | RIESLING | 12,5%
cytryna, zielone jabłko, mineralność, rześlność, wytrawne

PIOGGIO MAESTRINO VERMENTINO / 160 PLN

WŁOCHY | LIGURIA | VERMENTINO | 12,5%
cytrusy, zioła śródziemnomorskie, słoność, świeżość, mineralne

CHRISTOPH BAUER

GRAUER BURGUNDER BIO / 30 • 150 PLN

BURGENLAND | AUSTRIA | GRAUER BURGUNDER | 12,5%
gruszka, jabłko, migdał, kremowe, zbalansowane

WINO POMARAŃCZOWE

(12,5cl, 75cl)

SONNENGRUSS NAT / 32 • 160 PLN

WEINVIERTEL | AUSTRIA | RIESLING, GRÜNER VELTLINER | 11,5%
cytryna, jabłko, biały pieprz, ziołowość, delikatna tanina

TRIS 2022 / 34 • 179 PLN

ISTRIA | SŁOWENIA | PINOT BLANC / MALVAZIJA / MUSKAT | 12,5%
żółte jabłko, mirabelka, białe kwiaty, rumianek, świeże, mineralne

WINO RÓŻOWE

(12,5cl, 75cl)

PINOT NOIR ROSÉ VON WINNING / 30 • 150 PLN

PFALZ | NIEMCY | PINOT NOIR | 12%
truskawka, malina, świeżość, wytrawne, eleganckie

WINO WZMACNIANE I SŁODKIE

(7,5cl, 75cl)

PORTO FINE TAWNY / 19 • 225 PLN

DOURO | PORTUGALIA | KILKA SZCZEPÓW | 19%
karmel, orzech, morela, aksamitne, zbalansowane

WINO CZERWONE

(12,5cl, 75cl)

LEKKIE & SOCZYSTE

delikatne, owocowe

CHÂTEAU DE MANISSY CÔTES DU RHÔNE ROUGE / 135 PLN

RHÔNE | FRANCJA | GRENACHE / COUNOISE / CARIGNAN / SYRAH | 14%
czerwone owoce, wiśnia, przyprawy, zioła prowansalskie, mineralne

REVERDY & FLIS SANCERRE ROUGE SILEX AOP / 330 PLN

DOLINA LOARY | FRANCJA | PINOT NOIR | 12,5%
wiśnia, malina, mineralność, lekkość, elegancja

CHRISTOPH BAUER ZWEIGELT BIO / 26 • 130 PLN

BURGENLAND | AUSTRIA | ZWEIGELT | 12%
wiśnia, porzeczka, pieprz, świeżość, soczyste

DIKA FRANKOVKA / 160 PLN

SLAVONIA | CHORWACJA | FRANKOVKA | 12,5%
wiśnia, śliwka, przyprawa, dobra kwasowość, soczyste

KLASYCZNE & SPRAWDZONE

klasyki, delikatne taniny

RIOJA VEGA CRIANZA / 36 • 180 PLN

RIOJA | HISZPANIA | TEMPRANILLO | 13,5%
wiśnia, wanilia, przyprawy, dąb, klasyczne

LAVIS MERLOT TRENTINO DOC / 30 • 150 PLN

TRYDENT | WŁOCHY | MERLOT | 13%
śliwka, wiśnia, miękkość, delikatne taniny, klasyka

RADICCA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC / 170 PLN

ABRUZZA | WŁOCHY | MONTEPULCIANO | 13%
ciemna wiśnia, zioła, soczystość, kuchenne, zbalansowane

CHÂTEAU LA PETIT BARDE / 34 • 165 PLN

BORDEAUX | FRANCJA | MERLOT, CABERNET SAUVIGNON | 13%
czerwone owoce, zioła, miękkie taniny, klasyczne

FIREBRAND CABERNET SAUVIGNON / 32 • 170 PLN

CALIFORNIA | USA | CABERNET SAUVIGNON | 13,5%
czarna porzeczka, wiśnia, malina, pieprz, soczyste, gładkie taniny

MOCNE & STRUKTURALNE

przyprawy, intensywne, owoce

PULENTA ESTATE MALBEC / 56 • 280 PLN

MENDOZA | ARGENTYNA | MALBEC | 14%
ciemne owoce, śliwka, przyprawy, struktura, gładkie

IMBUKO DU PLEVAUX PINOTAGE / 180 PLN

WESTERN CAPE | RPA | PINOTAGE | 13,5%
śliwka, przyprawy, lekka dymność, pełnia, miękkość

IRONSTONE ZINFANDEL OLD VINE / 200 PLN

KALIFORNIA | USA | ZINFANDEL | 14,5%
dojrzałe owoce, przyprawy, słodczy owocu, pełne

CANTINA DE FALCO PRIMITIVO DI MANDURIA OTTANTE / 38 • 190 PLN

APULIA | WŁOCHY | PRIMITIVO | 14,5%
ciemne owoce, czekolada, przyprawy, gęste, intensywne

ANTICA VIGNA VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO / 170 PLN

VENETO | WŁOCHY | CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE | 14%
suszone wiśnie, przyprawy, miękkość, głębia, struktura

BUGLIONI AMARONE DELLA VALPOLICELLA "IL LUSSURIOSO" / 400 PLN

VENETO | WŁOCHY | CORVINA I SPÓŁKA | 15,5%
suszone owoce, kakao, przyprawy, potęga, długi finisz

BORGOGNO BAROLO CLASSICO DOCG / 420 PLN

PIEMONTE | WŁOCHY | NEBBIOLO | 14%
róża, wiśnia, smoła, taniny, długowieczne