

MONKA

MIEJSCE, GDZIE HISTORIA PACHNIE

Nasza opowieść zaczyna się w sercu **Torunia**, w grubych murach zabytkowego, barokowego spichlerza. Przez wieki to właśnie tutaj przechowywano cenne zboże, a dziś, pod tymi samymi historycznymi sklepieniami, mąka znów gra główną rolę. Stworzyliśmy miejsce, w którym szacunek do przeszłości łączy się z ciepłym, niezobowiązującym klimatem.

W **MONCE** stawiamy na to, co prawdziwe, nie uznajemy dróg na skróty. Nasz dzień wyznacza rytm wypiekanego na miejscu chleba na zakwasie, ręcznie robionych makaronów i żywego ognia z pieca, który nadaje potrawom niepowtarzalny charakter. Od porannej kawy, przez aromatyczny obiad, aż po wieczorną kolację przy kieliszku świętego polskiego wina, każda chwila smakuje tu wyjątkowo.

Z tą samą pasją i miłością do rzemiosła zapraszamy Was również do **MONKA MŁYNY ROTHERA**, gdzie dawna historia spotyka się z naszym nowoczesnym spojrzeniem na kuchnię.

Usiądźcie z nami do stołu, zatrzymajcie się na chwilę i poczujcie ten klimat.

MONKA TO SMAK, KTÓRY ŁĄCZY.

INFORMACJE

Przy grupach od 6 osób nie dzielimy rachunków.

Przy grupach od 8 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 (W) – wegańskie

REZERWACJE A LA CARTE

zjedz.my/monka_torun

56 660 61 00

REZERWACJE GRUPOWE

rezerwacjemonka@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. **ORZECHY** 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

ZIELONE OLIWKI Z SYCYLII / 18 PLN ^(W)

Oliwki Nocellara z Sycylii, konfitowane w oliwie z rozmarynem, czosnkiem, papryczką chili i cytryną 140g

CHLEB I MASŁO / 14 PLN ^(V)

Świeżo wypiekany chleb na zakwasie z naszej piekarni, puszyste masło z solą morską 160g (1,6,7,11)

PAPRYCZKI PIECZONE / 24 PLN ^(V)

Grillowane papryczki padrón, sól morską w płatkach, aioli z pieczonego czosnku 230g (3,10,12)

TALERZYKI

KONFITOWANE ZIEMNIAKI & SEROWY RAREBIT / 28 PLN ^(V)

Konfitowane ziemniaki w maśle z tymiankiem i czosnkiem, kremowy sos serowy z musztardą i piwem, salsa pomidorowa 260g (1,7,10)

KROKIET Z KALAFIORA / 28 PLN ^(V)

Krokiet z kalafiora, beszamel, Cheddar, mozzarella fior di latte, Emilgrana, musztarda Dijon, kremowy sos serowy, tarta Emilgrana, wędzona papryka 260g (1,3,7,10)

BRUKSELKA Z PIECZONĄ SZALOTKĄ / 26 PLN ^(V)

Blanszowana brukselka w emulsji maślanej, karmelizowana szalotka, krem chrzanowy, olej estragonowy 260g (7)

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / 59 PLN

Tatar z połówki wołowej, piklowane jabłko, szalotka, marynowane rydze, gorczyca, aioli ostrygowy, domowa focaccia 240g (1,3,4,6,10,12,14)

ZUPY

KREM Z DYNII / 28 PLN ^(V)

Krem z pieczonej dyni, kokosowa ricotta, piklowana dynia, pikantne pestki dyni 340g (7)

KREM Z KALAFIORA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM / 34 PLN

Aksamitny krem z kalafiora i migdałów, wędzony pstrąg 340g (4,7,8)

SAŁATY

SAŁATA Z PIECZONĄ DYNIĄ I GRUSZKĄ / 42 PLN ^(V)

Pieczona dynia, ser pleśniowy, orzechy pekan, mix sałat, marynowana gruszka, dressing musztardowo-miodowy 380g (1,7,8,10,12)

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM / 49 PLN

Pierś z kurczaka sous vide, sałata rzymska, wędzony boczek, grzanki z chleba MONKA, ser Emilgrana, sos tonnato 380g (1,3,4,7,10,12)

MAKARONY

GNOCCHI Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ / 56 PLN ^(V)

Domowe gnocchi ziemniaczane, kremowa ricotta, emulsja maślana, grillowana zielona cukinia, olej szczypiorkowy, groszek czepny 380g (1,3,7)

RAVIOLI Z PIECZONĄ DYNIĄ / 58 PLN ^(V)

Ręcznie lepione ravioli, pieczona dynia, palone masło z szałwią, ricotta, ciasteczka amaretti 380g (1,3,7,8)

PAPPARDELLE Z BISQUE / 69 PLN

Rzemieśnicze pappardelle, kremowy bisque z langustynek, konfitowane krewetki królewskie, olej chili, olej pietruszkowy, puder z oliwek, żel cytrynowy 420g (1,2,3,7,9,12)

CANNELLONI Z RAGÙ WOŁOWYM / 67 PLN

Cannelloni wypełnione długo duszonym ragù wołowym, zapiekane pod beszamelem z mozzarellą, sos pomidorowy, pesto bazyliowe 420g (1,3,7,8,9,12)

MAKARON Z BURRATĄ / 67 PLN ^(V)

Rzemieśnicze casarecce, krem z cukinii, chrupiąca cukinia, kremowa burrata, puder z czarnych oliwek 420g (1,3,7,8,12)

TAGLIATELLE CACIO E PEPE Z POŁĘDWICĄ / 79 PLN

Ręcznie robione tagliatelle, sos cacio e pepe, plastry smażonej polędwicy wołowej 420g (1,3,7,9,12)

TORUŃSKI PIERNIKOWY SZLAK KULINARNY

PAMPUCH TORUŃSKI / 72 PLN

Tradycyjna bułeczka drożdżowa na parze, długo pieczona jagnięcina, piklowana czerwona kapusta z rodzynkami, sos kawowo-piernikowy 420g (1,3,7,9,12)



**TORUŃSKI
PIERNIKOWY
SZLAK KULINARNY**

DANIA GŁÓWNE

RISOTTO Z GORGONZOLĄ / 62 PLN ^(V)

Kremowe risotto, Gorgonzola DOP, marynowana gruszka, gorzka czekolada 380g
(7,9,12)

SMAŻONY FILET Z SANDACZA / 85 PLN

Smażony filet z sandacza, sercówki w kremowym sosie kokosowym curry, pieczony burak Chioggia, krokiety ziemniaczane z sandaczem, soliród, olej pietruszkowy 410g
(1,3,4,7,9,12,14)

KURCZAK KUKURYDZIANY / 67 PLN

Marynowana pierś z kurczaka kukurydzianego faszerowana musem grzybowym, purée z pieczonej dyni, grillowany pak choi, delikatny jus drobiowy 380g (7,9,12)

BIG MONKA BURGER / 68 PLN

Burger z antrykotu i łopatki wołowej, siekana sałata, piklowana cebula, majonez grzybowy, sos mozzarella, frytki MONKA 360g (1,3,7,10,11,12)

MARYNOWANY SCHAB NA KOŚCI / 74 PLN

Soczysty schab wieprzowy na kości, konfitowany ziemniak, brukselka kimchi, sos pieczeniowy z grzybami 510g (1,3,7,9,12)

POLICZKI WOŁOWE W WINIE / 88 PLN

Długo duszone policzki wołowe w winie, purée z selera, chips z topinamburu, piklowana cebulka perłowa, olej szczypiorkowy 460g (7,9,12)

DESERY

TIRAMISÙ / 34 PLN

Krem mascarpone, biszkopt nasączony espresso i Amaretto 240g (1,3,7,8)

SERNIK BASKIJSKI Z GRUSZKĄ / 34 PLN

Kremowy sernik waniliowy z naszej piekarni, chutney z gruszek, sorbet gruszkowy 260g
(1,3,7,8,12)

AFFOGATO / 25 PLN

Lody waniliowe zatopione w gorącym espresso, kakao 150g (7)



WINA POLSKIE

(12,5cl, 75cl)

MUSUJĄCE NA START

świeże, lekkie, eleganckie

WINNICA GOSTCHORZE GOST ART / 200 PLN

LUBUSKIE | POLSKA | PINOT BLANC, PINOT GRIS, RIESLING | 13%
brzoskwinia, zielone jabłko, kremowe musowanie, świeża kwasowość, wytrawne

ŚWIEŻE I LEKKIE

białe, lekkie, rześkie

CUVÉE SILESIAN / 36 • 180 PLN

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

MAJĄTEK DRZEWCY SOLARIS / 36 • 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

MAJĄTEK DRZEWCZE WINEORANGE / 40 • 240 PLN

| LUBELSKIE | POLSKA | MUSCARIS, SOLARIS | 12,5%
kandyzowane cytrusy, pigwa, dojrzała brzoskwinia, miód, czarna herbata



LEKKIE I 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 I 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



WINO MUSUJĄCE

(12,5cl, 75cl)

APERITIF I LEKKIE

lekkie, świeże

CORVEZZO HERITAGE PROSECCO VALDOBBIADENE

DOCG BRUT / 120 PLN

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

PROA CAVA BRUT / 25 • 120 PLN

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

KLASYKA I ELEGANCJA

metoda tradycyjna, klasyczne szczepy

SCHLOSS GOBELSBURG BRUT RESERVE / 240 PLN

KAMPTAL | AUSTRIA | GRÜNER VELTLINER, PINOT NOIR, RIESLING | 12%
gruszka, dojrzała brzoskwinia, morela, suszone zioła, rumianek

G.H. MUMM CORDON ROUGE / 345 PLN

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

MAISON PERRIER-JOUËT GRAND BRU / 385 PLN

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

DOMAINE HAAG CRÉMANT D'ALSACE BRUT / 28 • 160 PLN

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

WINO BIAŁE

(12,5cl, 75cl)

LEKKIE I ŚWIEŻE

lekkie, rześkie, czyste

CONDE VILAR VINHO VERDE / 95 PLN

VINHO VERDE | PORTUGALIA | LOUREIRO, TRAJADURA | 10%
zielone jabłko, cytrusy, świeżość, lekka perliskość, rześkość

VON WINNING WEISSERBURGUNDER / 30 • 160 PLN

PFALZ | NIEMCY | PINOT BLANC | 12%
jabłko, gruszka, cytrusy, świeżość, delikatna kremowość

TENUTE SALVATERRA ANTICA VIGNA DELLE

VENEZIE DOC / 25 • 125 PLN

WENECJA | WŁOCHY | PINOT GRIGIO | 12%
dojrzały owoc, gruszka, mineralność, świeża kwasowość, elegancja

OWOCOWE I AROMATYCZNE

owocowe, aromatyczne, wyraziste

FERN RIDGE SAUVIGNON BLANC / 36 • 180 PLN

MARLBOROUGH | NOWA ZELANDIA | SAUVIGNON BLANC | 13%
marakuja, grejpfrut, limonka, owoce tropikalne, świeże zioła

TRAMBUSTI LE NICCHIOLE CHARDONNAY

DI TOSCANA / 25 • 120 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | CHARDONNAY | 13%
jabłko, wanilia, delikatny owoc, miękkość, elegancja

DOMAINE HAAG GEWÜRZTRAMINER AOC / 195 PLN

ALZACJA | FRANCJA | GEWÜRZTRAMINER | 13%
róża, żółte owoce, przyprawy, aromatyczność, pełnia

TENUTA ULISSE PECORINO IGP / 36 • 180 PLN

ABRUZZA | WŁOCHY | PECORINO | 13%
ananas, biała brzoskwinia, szatwia, świeżość, pełnia

WEINGUT THANISCH RIESLING

HOCHGEWÄCHS / 32 • 160 PLN

MOZELA | NIEMCY | RIESLING | 12%
brzoskwinia, jabłko, owoce pestkowe, świeża kwasowość, delikatna słodycz

ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI

VERMENTINO DOC / 50 • 280 PLN

BOLGHERI | TOSKANIA | WŁOCHY | VERMENTINO | 12,5%
cytrusy, biała brzoskwinia, kwiaty, świeżość, mineralność

PEŁNE I STRUKTURALNE

pełniejsze, gładkie, złożone

EMILIANA NOVAS CHARDONNAY / 26 • 130 PLN

CASABLANCA VALLEY | CHILE | CHARDONNAY | 13,5%
owoce tropikalne, białe owoce, orzech laskowy, delikatny dąb, świeża kwasowość

RIOJA VEGA TEMPRANILLO

BLANCO RESERVA / 58 • 350 PLN

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

 CORAVIN

CHRISTOPH BAUER GRAUER BURGUNDER / 30 • 150 PLN

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

MINERALNE I TERROIR

wytrawne, precyzyjne, mineralne

WEINGUT WALDSCHÜTZ GRÜNER VELTLINER DAC / 150 PLN

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

SAN LEONARDO VETTE / 36 • 180 PLN

TRENTINO | WŁOCHY | SAUVIGNON BLANC | 12,5%
agrest, biała brzoskwinia, świeże zioła, rześkość, mineralność

REVERDY & FLIS SANCERRE AOP / 50 • 280 PLN

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

 CORAVIN

DOMAINE HAAG RIESLING ZINNKOEPLÉ

GRAND CRU / 55 • 290 PLN

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

 CORAVIN

DOMAINE LUCIE THIÉBLEMONT CHABLIS / 55 • 290 PLN

CHABLIS | BURGUNDIA | FRANCJA | CHARDONNAY | 12,5%
białe kwiaty, zielone jabłko, mineralność, słoność, świeża kwasowość

 CORAVIN

WINA NATURALNE

(12,5cl, 75cl)

swobodne, świeże, mniej oczywiste

TENUTA DI MONTE ANTICO MARMENNA

BIANCO / 24 • 120 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | TREBBIANO | 13,5%
pieczone jabłko, gruszka, morela, kwiat pomarańczy, herbata jaśminowa

TENUTA DI MONTE ANTICO MARMENNA

ROSSO / 24 • 120 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | SANGIOVESE | 11,5%
wiśnia, czarna porzeczka, żurawina, truskawka, świeże migdały

WINA POMARAŃCZOWE

(12,5cl, 75cl)

aromatyczne, ziołowe, z delikatną taniną

SONNENGRUSS NAT / 32 • 160 PLN

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

KITSI & KITSMATSURI RKATSITELI ORANGE / 28 • 140 PLN

KACHETIA | GRUZJA | RKATSITELI | 11,5%
gruszka, nektarynka, mango, cytrusy, polne zioła

WINO RÓŻOWE

(12,5cl, 75cl)

lekkie, świeże, wytrawne

PINOT NOIR ROSÉ VON WINNING / 30 • 150 PLN

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

MOLÌ PET NAT IGT BUGLIONI / 120 PLN

VENETO | WŁOCHY | MOLINARA | 11%
różowe, naturalne, cytrusowe, chlebowe nuty, delikatne bąbelki

WINO CZERWONE

(12,5cl, 75cl)

LEKKIE I SOCZYTE

delikatne, świeże, owocowe

REVERDY & FLIS SANCERRE ROUGE

SILEX AOP / 155 • 330 PLN

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

 CORAVIN

CHRISTOPH BAUER ZWEIGELT BIO / 126 • 130 PLN

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

KLASYCZNE I SPRAWDZONE

owocowe, zbalansowane, delikatne taniny

RIOJA VEGA CRIANZA / 136 • 180 PLN

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

RADICCA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC / 170 PLN

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

CHÂTEAU LA PETIT BARDE / 134 • 165 PLN

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

ANTINORI GUADO AL TASSO CONT'UGO / 166 • 400 PLN

BOLGHERI | TOSKANIA | WŁOCHY | MERLOT | 14%
dojrzała wiśnia, jeżyna, zioła śródziemnomorskie, lukrecja, aksamitne taniny

 CORAVIN

DOJRZAŁE I ZŁOŻONE

głębokie, eleganckie, długi finisz

BUGLIONI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

"IL LUSSURIOSO" / 166 • 400 PLN

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

 CORAVIN

BORGOGNO BAROLO CLASSICO DOCG / 170 • 420 PLN

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

 CORAVIN

MOCNE I STRUKTURALNE

ciemne owoce, przyprawy, intensywność

TWO HANDS TENACITY OLD VINE / 30 • 170 PLN

MCLAREN VALE, BAROSSA VALLEY | AUSTRALIA | SHIRAZ | 14%
ciemna wiśnia, śliwka, owoce leśne, goździki, cedr

PULENTA ESTATE MALBEC / 280 PLN

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

IRONSTONE ZINFANDEL OLD VINE / 200 PLN

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

CANTINA DE FALCO PRIMITIVO DI MANDURIA / 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

WINO WZMACNIANE I SŁODKIE

(7,5cl, 12,5cl, 75cl)

PORTO FINE TAWNY / 19 7,5 CL • 225 PLN

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

WEINGUT GUNDERLOCH JEAN BAPTISTE

RIESLING KABINETT / 28 12,5 CL • 165 PLN

RHEINHESSEN | NIEMCY | RIESLING | 10,5%
dojrzałe cytrusy, morela, nektarynka, kwiaty, rozgrzane kamienie