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.

MŁYNY ROTHERA

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.

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_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. ORZECHY** tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoinensis), 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 SO_2 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 2011r 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, 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)

SELEKCJA WŁOSKICH SERÓW / 68 PLN (V)

Pecorino Romano, Provolone, Gorgonzola Dolce, domowa konfitura, figa, miód, focaccia 240g (1,5,6,7,8,12)

SELEKCJA WŁOSKICH WĘDLIN / 68 PLN

Prosciutto crudo, spianata piccante, coppa, domowe pikle, focaccia 240g (1,6,7,10,12)

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)

BRUKSELKA Z BRUKWIĄ I POMARAŃCZĄ / 26 PLN (V)

Glazurowana brukselka w emulsji słodko-kwaśnej, pieczona brukiew, filety z pomarańczy,
chrupiące pangrattato 240g (1,12)

PIECZONE MARCHEWKI Z LABNEHEM / 25 PLN (V)

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

KREWETKI Z CHORIZO / 69 PLN

Krewetki w emulsji maślano-winnej z czosnkiem i chorizo, natka pietruszki, focaccia
MONKA 340g (1,2,6,7,12,14)

TATAR WOŁOWY Z GRZYBAMI / 59 PLN

Polędwica wołowa, żółtko sous-vide, majonez grzybowy, szalotka, gorczyca, piklowane
grzyby, chipsy z topinamburu, nasze pieczywo 240g (1,3,6,7,10)

ZUPY

ŻUR NA ZAKWASIE MONKA / 39 PLN

Esencjonalny żur na naszym zakwasie, kremowe ziemniaki z boczkiem, jajko, grillowana biała kiełbasa 340g (1,3,6,7,9,10)

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW / 28 PLN (V)

Krem z pieczonych pomidorów, pesto bazyliowe, ricotta, oliwa porowa 330g (7,8)

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

GNOCCHI Z SOSEM BOROWIKOWYM / 57 PLN (V)

Domowe gnocchi ziemniaczane, kremowy sos borowikowy, cytrynowa ricotta, pieczony korzeń pietruszki, topinambur, prażone orzeszki piniowe 370g (1,3,7,8,10)

MAKARON Z POLĘDWICĄ 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 fagottini z kurczakiem teriyaki, pak choi, domowe kimchi, sos drobiowy „pho", karmelizowane orzechy, kolendra 370g (1,3,5,6,7,8,9,10)

PASTA ALLA ZOZZONA / 69 PLN

Domowy makaron w kształcie kolanek, chrupiące guanciale, salsiccia, kremowy sos pomidorowy z żółtkiem, Pecorino Romano, chips z szynki parmeńskiej, bazylia 380g (1,3,7,8,10,12)

RYBY I OWOCE MORZA

FISH & CHIPS / 69 PLN

Polędwica z czarnego dorsza w cieście piwnym, grube frytki, domowy colesław, sos tatarski, grillowana cytryna 420g (1,3,4,10,12)

STEK Z TUŃCZYKA / 92 PLN

Grillowany stek z tuńczyka, purée z dyni z pomarańczą i kaffirem, pieczony koper włoski, pak choi, beurre blanc z kaparami i szczypiorkiem 370g (4,6,7,12)

DANIA GŁÓWNE

PIECZONY BATAT Z RATATOUILLE I CURRY / 51 PLN (W)
Pieczony batat, warzywne ratatouille, sos curry z mlekiem kokosowym, granat z ziołami, chipsy z pietruszki 380g

KURCZAK KUKURYDZIANY / 69 PLN
Kurczak kukurydziany sous-vide, purée z dyni z quinoą, boczniak mikołajkowy, pieczony topinambur, marynowana kapusta, chutney z moreli, żurawina 385g (12)

SZNYCEL WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ / 69 PLN
Panierowany schab z kością, purée ziemniaczane z masłem, zasmażane buraki, sos wołowy, mini pieczarki z cebulką perłową 520g (1,3,6,7,9,10)

STEK Z ROSTBEFU Z JAŁÓWKI / 117 PLN
Sezonowany rostbef z jałówki, gratin ziemniaczane, pieczone sezonowe warzywa z ziołową salsą, demi-glace z zielonym pieprzem 400g (7,9,12)

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 z pieczonego czosnku 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 z tymiankiem, ser Emilgrana 210g (1,6,7)

BRUKSELKA Z BRUKWIĄ I POMARAŃCZĄ / 26 PLN (V)
Glazurowana brukselka w emulsji słodko-kwaśnej, pieczona brukiew, filety z pomarańczy, chrupiące pangrattato 240g (1,6,7,12)

PIZZA NAPOLITAŃSKA

WAGA CIASTA 280- 300G

ANTICA

MARINARA / 28 PLN (W)

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

FUNGHI / 49 PLN (V)

Provolone, grzyby leśne, karmelizowana cebula, natka pietruszki, chipsy ziemniaczane 290g (1,6,7,10)

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)

TEXAS / 49 PLN

Sos barbecue, mozzarella fior di latte, grillowany kurczak, kukurydza, dymka 290g (1,6,7,10,12)

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)

PISTACJOWY BISZKOPT Z KREMEM / 36 PLN (V)

Biszkopt pistacjowy, crémeux z białej czekolady i wanilii, marynowana śliwka,
sos malinowy, lody śmietankowe 260g (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)

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 DRZEWCE 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 DRZEWCE WINEORANGE / 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 / 25 • 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

SCHLOSS GOBELSBURG BRUT RESERVE / 240 PLN

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

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 / 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 perlistość, 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 / 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

ABRUZJA | WŁOCHY | PECORINO | 13%
ananas, biała brzoskwinia, szałwia, 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 / 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 / 350 PLN

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

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, mineralnoś

REVERDY & FLIS SANCERRE AOP / 280 PLN

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

DOMAINE HAAG RIESLING ZINNKOEPFLÉ GRAND CRU / 290 PLN

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

DOMAINE LUCIE THIÉBLEMONT CHABLIS / 290 PLN

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

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

WINO CZERWONE

(12,5cl, 75cl)

LEKKIE I SOCZYSTE

delikatne, świeże, owocowe

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

KLASYCZNE I SPRAWDZONE

owocowe, zbalansowane, delikatne taniny

RIOJA VEGA CRIANZA / 🍷 36 • 180 PLN

RIOJA | HISZPANIA | TEMPRANILLO | 13,5%

wiśnia, wanilia, przyprawy, dąb, klasyczne

RADICCA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC / 170 PLN

ABRUZJA | 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

ANTINORI GUADO AL TASSO CONT'UGO / 400 PLN

BOLGHERI | TOSKANIA | WŁOCHY | MERLOT | 14%

dojrzała wiśnia, jeżyna, zioła śródziemnomorskie, lukrecja, aksamitne taniny

DOJRZAŁE I ZŁOŻONE

głębokie, eleganckie, długi finisz

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

PIEMONT | WŁOCHY | NEBBIOLO | 14%

róża, wiśnia, smoła, taniny, długowieczne

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, słodycz 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