

Śniadania / Breakfast

30 zł

Zestaw 1 / set 1

Jajecznica z 3 jaj na szynce/ na boczku/ na maśle, warzywa, wędlina ser, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Ham/ Bacon/ butter scrambled eggs (3 eggs) server with vegetables, bread, butter, coffee or tea

Zestaw 2 / set 2

3 jaja sadzone na boczku, warzywa, wędlina ser, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Three fried Bacon eggs server with vegetables, bread, butter, coffee or tea

Zestaw 3 / set 3

3 parówki z wody, musztarda, ketchup, warzywa, wędlina ser, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Three boiled frankfurter sausage, served with mustard, ketchup, vegetables, bread, butter, coffee or tea

Zestaw 4 / set 4

3 parówki opiekane z serem lub boczkiem, musztarda, ketchup, warzywa, wędlina ser, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Three roastet frankfutrer sausage with cheece or bacon servet with mustard, ketchup, vegetables, bread, butter, coffe or tea

Zestaw 5 / set 5

Szynka, ser żółty, twaróg, warzywa, pieczywo, masło, kawa z ekspresu lub herbata

Ham, cheece, cottage cheese, vegetables, bread, butter, coffe or tea

Zestaw 6 / set 6 vegetarian

Mleko z płatkami (3 rodzaje do wyboru), miód, dżem, twaróg, warzywa, pieczywo,

Cereals with milk (3 typs of choice) honey, fruit jam, cottage cheese, vegetables, bread, butter, coffee or tea

Coś rozgrzewającego na początek

<i>Grzaniec Kawowy 250 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>hot chocolate 250ml</i>	
<i>Korzenna Herbata z żurawiną i amaretto 200 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Spicy tea with honey and citrus</i>	
<i>Herbata rozgrzewająca z miodem i cytrusami 200 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Warming tea with honey and citrus</i>	
<i>Gorąca czekolada do picia 250ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>hot chocolate 250ml</i>	
<i>Caffe latte macchiato z miodem i imbirem 250ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>caffe latte mchiato with honey and ginger 250ml</i>	
<i>Herbata z rumem (Capitan Morgan – 50ml) 200ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>tea with rum (Capitan Morgan Rum – 50ml) 200ml</i>	
<i>Herbata mocno rozgrzewająca</i>	<i>18 zł</i>
<i>herbata czarna 200ml ze śliwowicą 60% - 50ml</i>	
<i>black tea with plum vodka 60% (50ml) – 200ml</i>	
<i>Grzaniec bieszczadzki 200ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Bieszczady mountains mulled wine 200ml</i>	
<i>Miód pitny / Mead 200 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Piwo grzane z miodem i cynamonem 500ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>mulled beer with honey and cynamon 500ml</i>	

*Coś na początek biesiady
na zimno*

Zakąska z zagrody

10 zł

Dwie pajdy chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym (300g)

Przystawki na ciepło:

Bieszczadzkie borowiki (250 g)

30zł

*Borowiki (100g) z bieszczadzskich lasów w śmietankowym sosie
podawane z grzanką z chleba wiejskiego*

*Porcini mushrooms from Bieszczady mountains served in cream
sauce and country bread toast*

Sałaty

Salads

Sałata Halima

25zł

*Zielona sałata z grillowanym kurczakiem,
chrupiącymi grzankami, płatkami parmezanu,
ogórkiem, pomidorem, czerwoną papryką z sosem winegret (350 g)*

*Juicy grilled chicken breast with red pepper, tomato, cucumber
and crisp romaine tossed in our vinaigrette dressing.*

Topped with garlic – herbs croutons and Parmesan cheese (350 g)

Sałatką z ziemniaką

8zł

Sałatką ziemniaczaną z czerwoną cebulą w sosie majonezowo-musztardowym.

Okraszona szczypiorkiem (200g)

Potato salad with red onion in mayonnaise and mustard sauce. sprinkled with chives

Zupy/ Soups

<i>Gospodarski rosół z makaronem (300 ml)</i>	<i>10zł</i>
<i>Chicken soups with noodles (300ml)</i>	
<i>Żur staropolski z gotowanym jajkiem, białą kiełbasą (300 ml)</i>	<i>15zł</i>
<i>Sour rye soup served with cooked egg white sausage and bacon chips (300 ml)</i>	
<i>Grzybowa z Chreptiowa (300 ml)</i>	<i>17zł</i>
<i>Mushroom cream soup (300 ml)</i>	
<i>Zupa pomidorowa z makaronem / z ryżem (300 ml)</i>	<i>12 zł</i>
<i>tomato soup with noodles/rice (300ml)</i>	

Dania główne

Main course

Dzik w zagajniku 52zł

Pieczeń z dziką (200g) w sosie borowikowym z bieszczadzskich lasów podawana z ziemniakami z wody lub opiekany oraz zestawem surówek

Roast boar (200 g) in porcini mushrooms sauce served with boiled or roasted potatoes and set of salads

Poładwiczki Hajduczka 38zł

Poładwiczki wieprzowe (150 g) w sosie śmietanowo – pieprzowym lub grzybowym

podawane z opiekany ziemniakami oraz zestawem surówek

Pork tenderloins (150 g) in creamy pepper sauce served with Roasted potatoes and set of salads

Placek po Chreptiowski 35zł

2 placki ziemniaczane przełożone soczystym gulaszem wieprzowym z sosem grzybowym, kwaśną śmietaną i marynatami z naszej spiżarni (600g).

2 potato pancakes with succulent pork goulash with mushrooms sauce, sour cream and pickles(600g).

Pstrąg szlachecki 39zł

Pstrąg pieczony (350 g) w piecu podawany z frytkami, ziemniakami z wody lub ryżem oraz zestawem surówek

Oven baked trout(350 g), served with fries, boiled potatoes or rice and. set of salads

Żeberka husarskie

35 zł

*Żeberka wieprzowe (350 g) duszone w kapuście
podawane z ziemniakami z wody lub opiekany*

(dostępne okazyjnie – proszę pytać obsługę restauracji)

Pork ribs (350 g) braised in sauerkraut served with boiled potatoes

Kotlet schabowy po sarmacku

29zł

*Kotlet schabowy (200 g) podawany z puree ziemniaczanym,
kapustą zasmażaną lub mizerią*

Pork chop (200 g) served with potatoes puree, fried cabbage or cucumber salad

Fuczki Łemkowskie

16zł

*Placki z ciasta naleśnikowego faszerowane kapustą kiszoną (300g) podawane z
sosem szczypiorkowym*

pancake batter with sauerkraut served with chives sauce

Pierogi / Dumplings

Pierogi gotowane okraszone masłem klarowanym lub skwarkami

Boiled dumplings with clarified butter, pork scratching

porcja ½ porcji
serving half serving

Pierogi ze szpinakiem i twarogiem (10 sztuk – 500 g) 17zł 9zł
Spinach and cottage cheese dumplings (10 pieces – 500 g)

Pierogi ruskie (10 sztuk – 500/250 g) 17zł 9zł
Cottage cheese and potato dumplings (10 pieces – 500/250 g)

Pierogi z kaszą gryczaną i serem (10szt – 500/250g) 17zł 9zł
Buckwheat and cottage cheese dumplings (10 pieces – 500/250g)

Przysmak kozacki (150 g) 25zł

Pierozki z jagnięciną w sosie kurkowym

Dumplings stuffed with lamb meat in mushroom chanterelle sauce

Naleśniki/ Pancakes

2 sztuki /2 pieces

Z jabłkiem, bitą śmietaną i polewą owocową (250 g) ***13zł***

Pancakes with apple, whipped cream and fruit syrup (250 g)

Z serem ,bitą śmietaną i polewą czekoladową (300 g) ***15zł***

Pancakes with cottage cheese, whipped cream

and chocolate syrup

Z konfiturą z jagód i bitą śmietaną (250 g) ***14zł***

Pancakes with blueberry jam and whipped cream (250 g)

Desery/Desserts

Jabłecznik /Apple pie (200g) ***9zł***

Jabłecznik z lodami i bitą śmietaną (300 g) ***13zł***

Apple pie served with ice cream and whipped cream (300 g)

MENU DLA DZIECI

children's menu

<i>Rosół z kluseczkami (200ml)</i> <i>chicken soup</i>	<i>5zł</i>
<i>Zupa pomidorowa z makaronem (200ml)</i> <i>tomato soup</i>	<i>7zł</i>
<i>Fileciki z kurczaka (150g) w złocistej panierce</i> <i>podawane z frytkami i surówką z marchewki</i> <i>chicken with fries and carrot salad</i>	<i>17zł</i>
<i>Pierozki ruskie (6 sztuk-250g) z masełkiem</i> <i>cottage cheese and potato dumplings (6 pieces)</i>	<i>9zł</i>
<i>Naleśniki (2 sztuki – 250g) z serem waniliowym</i> <i>sosem truskawkowym i bitą śmietaną</i> <i>pancakes with vanilla cheese, strawberry sauce and whipped cream</i>	<i>14zł</i>

Surówki

Salads

Surówki /Salads (250g): 7zł

buraczki na ciepło/beetroot salad served warm

z białej kapusty/coleslaw

marchewka z jabłkiem/ carrot salad with apple

kapusta zasmażana/ fried cabbage

Zestaw surówek/ set of salads (250g) 12zł

Salata mieszana z sosem winegret lub czosnkowym (300g) 10 zł

Mixed salad , served with vinaigrette or garlic dressing (300g)

Dodatki/ Side orders

Ziemniaki opiekane/roasted potatoes (150g) 7zł

Frytki/fries (150g) 7zł

Pieczyno/bread (150g) 2,50zł

Chrzan, keczup, musztarda, sos czosnkowy ,maślanka ,śmietana(50g) 1,50zł

Horseradish , ketchup , mustard , garlic sauce ,buttermilk, sour cream(50g)

Coś orzeźwiającego na początek

<i>Herbata mrożona 250ml:</i>	<i>malinowo-cytrynowa</i>	<i>9zł</i>
	<i>Brzoskwiniowa</i>	
<i>Kawa mrożona 450ml:</i>	<i>naturalna</i>	<i>14zł</i>
	<i>waniliowa</i>	
	<i>kokosowa</i>	
<i>Apollo Blue 250 ml</i>		<i>9 zł</i>
<i>(syrop blue curacao, sprite)</i>		
<i>Lemoniada Dzbaneł</i>		<i>14zł</i>
<i>Kompot owocowy Dzbaneł</i>		<i>14zł</i>
<i>Virgin Mojito 300 ml</i>		<i>9 zł</i>
<i>(mięta, limonka, syrop cukrowy, woda gazowana)</i>		
<i>Milkshake czeko-truskawka 250ml</i>		<i>15zł</i>

Napoje ciepłe

Hot beverages

<i>Herbata/Tea</i>	<i>200ml</i>	<i>6zł</i>
<i>Herbata smakowa/ Flavoured tea</i>	<i>200ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Herbata z syropem imbirowym/malinowym</i>	<i>200ml</i>	<i>9zł</i>
<i>Tea with ginger/raspberry syrup 200ml</i>		
<i>Kawa czarna/ black coffee</i>	<i>200ml</i>	<i>9zł</i>
<i>Kawa biała / white coffee</i>	<i>200ml</i>	<i>10zł</i>
<i>Espresso</i>	<i>30ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Espresso doppio</i>	<i>50ml</i>	<i>10zł</i>
<i>Espresso macchiato</i>	<i>45ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>200ml</i>	<i>12zł</i>
<i>Caffé latte macchiato</i>	<i>250ml</i>	<i>13zł</i>
<i>Caffé latte macchiato z miodem i imbirem</i>	<i>250ml</i>	<i>15zł</i>
<i>Caffé latte macchiato with honey and ginger</i>		
<i>Caffé mocha</i>	<i>200ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Gorąca czekolada mleczna do picia</i>	<i>250ml</i>	<i>14zł</i>
<i>Hot milk chocolate 250ml</i>		

Napoje zimne

Cold beverages

<i>Coca-Cola</i>	<i>250ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Coca-Cola zero cukru / zero sugar</i>	<i>250ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Fanta</i>	<i>250ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Sprite</i>	<i>250ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Kinley Tonic</i>	<i>250ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Kropla Beskidu (gazowana, niegazowana)</i>	<i>330ml</i>	<i>5 zł</i>
<i>Mineral water (sparkling/still)</i>		
<i>Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzowskwiniowa z hibiskusem, mango z rumiankiem</i>	<i>250ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Fuzetea (lemon with lemongrass, peach with hibiscus, mango with chamomile)</i>		
<i>Cappy pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka</i>	<i>250ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Cappy (orange, apple, blackcurrant)</i>		
<i>Burn napój energetyzujący</i>	<i>250ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Energy drink</i>		

Piwo beczkowe - draught beer

Żywiec lager 0,5l 8zł

Żywiec lager 0,3l 7zł

Żywca warzymy od zawsze tylko w jednym miejscu na świecie - w Arcyksiążęcym Browarze w Żywcu założonym w 1856 r. W sprawach piwa jesteśmy bezkompromisowi, dlatego Żywiec powstaje wyłącznie z trzech składników: słodu jęczmiennego, chmielu i krystalicznie czystej, górskiej wody. Żywiec. Zawsze tylko z Żywca.
5,6% alkoholu i 12,5% ekstraktu.

Leżajsk jasne pełne 0,5l 8zł

Leżajsk jasne pełne 0,3 7zł

Klasyczny jasny lager, który swój niepowtarzalny smak zawdzięcza miejscu pochodzenia - naturalnemu, spokojnemu regionowi Podkarpacia. To doskonały wybór dla tych, którzy cenią harmonię smaku pełnego piwa. Zawartość alkoholu 5,5% obj.

Piwo butelkowe, grzańce i ...

Bottled beer, mulled wine and ...

Heineken 9zł *Warka Strong* 8zł

Heineken 0% 7zł *Warka 0% (różne smaki)* 8zł

Desperados 10zł *Warka 2% (różne smaki)* 8zł

Żywiec 0% 8zł *Warka Jasne Pełne* 7zł

Żywiec Białe 8zł *Leżajsk Jasne Pełne* 8zł

Żywiec APA 8zł *Paulaner 0,5l* 10zł

Żywiec Porter 12zł *Ursa Maior 0,5l* 16zł

Żywiec Lager 8zł

Piwo grzane z miodem i cynamonem 0,5l 16zł

Mulled beer with honey and cynamon 0,5l

Grzaniec bieszczadzki 200ml 16zł

Bieszczady mountains mulled wine 200ml

Wódki czyste

Plain wodka

	<i>50ml</i>	<i>but. 500ml</i>
<i>Kurnwica</i>	<i>14zł</i>	<i>100zł</i>
<i>Prze Kurnwica</i>	<i>14zł</i>	<i>100zł</i>
<i>Luksusowa</i>	<i>8zł</i>	<i>70zł</i>
<i>Extra Żytunia</i>	<i>9zł</i>	<i>80zł</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>7zł</i>	<i>60zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>10zł</i>	<i>90zł</i>
<i>Absolut</i>	<i>10zł</i>	<i>90zł</i>

Wódki gatunkowe

Flavoured vodka

	<i>50ml</i>	<i>but. 500ml</i>
<i>Śliwowa gorzałka 60%</i>	<i>13zł</i>	<i>120zł</i>
<i>Pieprzona Kurnwica</i>	<i>12zł</i>	<i>100zł</i>
<i>Soplica Wiśniowa , Pigwowa</i>	<i>8zł</i>	<i>70zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>8zł</i>	<i>70zł</i>

Wermut/Vermouth

	<i>100ml</i>
<i>Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	<i>10zł</i>

Tequila

	<i>50ml</i>
<i>Tequila Olmeca Silver</i>	<i>12zł</i>
<i>Tequila Olmeca Gold</i>	<i>12zł</i>
<i>Tequila Sierra silver</i>	<i>20zł</i>

Whisky

	<i>50ml</i>	<i>but. 700ml</i>
<i>Glenlivet Single Malt</i>	<i>25zł</i>	<i>300zł</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>15zł</i>	<i>170zł</i>
<i>Jack Daniels Single Barrel</i>	<i>27zł</i>	<i>340zł</i>
<i>Ballantines 12YO</i>	<i>20zł</i>	<i>250zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>15zł</i>	<i>170zł</i>
<i>Chivas 12YO</i>	<i>22zł</i>	<i>260zł</i>
<i>Grant's</i>	<i>15zł</i>	<i>150zł</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>18zł</i>	<i>220zł</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>15zł</i>	<i>170zł</i>
<i>Black & White</i>	<i>10zł</i>	<i>110zł</i>

Bourbon

	<i>50ml</i>	<i>but. 700ml</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>15zł</i>	<i>170zł</i>
<i>Jim Beam Honey</i>	<i>15zł</i>	<i>170zł</i>

Gin

	<i>50ml</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>12zł</i>
<i>Seagrams</i>	<i>10zł</i>

Rum

	<i>50ml</i>
<i>Captain Morgan White</i>	<i>10zł</i>
<i>Captain Morgan Black</i>	<i>12zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>10zł</i>
<i>Bacardi Superior White</i>	<i>12zł</i>

Brandy

	<i>50ml</i>
<i>Pliska Ambra</i>	<i>10zł</i>
<i>Metaxa 5*</i>	<i>12zł</i>
<i>Armagnac</i>	<i>20zł</i>

Cognac

	<i>50ml</i>
<i>Hennessy VS</i>	<i>22zł</i>

Likiery i kremy

Liqueurs and creams

50ml

Likier Joseph Cartron

12zł

truskawkowy - strawberry

malinowy - raspberry

arbuzowy - watermelon

zielone jabłuszko - green apple

czarna porzeczka - blackcurrant

brzoskwiniowy - creme de peche

pomarańczowy - triple sec

Blue Curacao

Jagermeister

12zł

Kahlua

12zł

Balleys Irish

12zł

Advocat

10zł

Koktajle/Cocktails

Mojito 450ml	18zł
Rum, limonka, syrop cukrowy, mieta, woda gazowana kropla baskidu	
Rum, lime, sugar syrup, mint, sparkling water kropla baskidu	
Cuba Libre 300ml	16zł
Rum, sok z limonki, coca cola/ rum, lime juice, coca cola	
Tequila Sunrise 300ml	18zł
Tequila sok pomarańczowy, grenadyna/ tequila, orange juice, grenadine	
Smak Azji 300ml	18zł
Gin, wisniówka, grenadyna, sprite/gin, cherry vodka, grenadine, sprite	
Tęcza nad Chreptiwem 450ml	22zł
Wódka wyborowa, Malibu, likier blue curacao, grenadyna, sok pomarańczowy	
Wyborowa vodka, Malibu, blue curacao liqueur, grenadine, orange juice	
Black Russian 200ml	16zł
Wódka Wyborowa, kahlua/ Wyborowa vodka, kahlua	
Vodka Collins 300ml	17zł
Wódka Wyborowa, syrop cukrowy, sok z cytryny, woda gazowana/	
Wyborowa vodka, sugar syrup, lime juice, sparkling water	
Sex on the beach 300ml	19zł
Wódka Wyborowa, Bols brzoskwinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy/	
Wyborowa vodka, Bols peach, orange juice, cranberry juice	
Błękitna Laguna 450ml	16zł
Wódka Wyborowa, Bols blue, woda gazowana/	
Wyborowa vodka, Bols blue, sparkling water	
Bacardi cocktail 150ml	16zł
Rum Bacardi, sok z cytryny, grenadyna/ Rum Bacardi, lime juice, grenadyna	
C-44 300ml	14zł
Soplica wiśniowa, coca-cola/ Soplica cherry, coca cola	

Shoots

B 52 (50 ml)

14 zł

(kahlua, baileys, triple sec)

Chmurka (50 ml)

12 zł

(likier brzoskwiniowy, wódka, dash: mleko)

Atomowy Grzybek (50 ml)

12zł

(likier brzoskwiniowy, baileys, dash: grenadyna)

*Kamikaze Blue (4 * 30 ml)*

16 zł

(bois curacao blue, wódka, świeżo wyciskany sok z cytryny)

Wściekły Kozak 50ml

15zł

Wódka Przekurnwica(50%), syrop malinowy, Tabasco/ wódka Przekurnwica, raspberry syrup, tabasco

Wina

Serwowane w kieliszku lub butelce

		<i>100ml but</i>
<i>Cervantes de Alcardete;</i>	<i>czzerwone półsłodkie</i>	<i>10zł 50zł</i>
<i>Hiszpania</i>	<i>białe półsłodkie</i>	
	<i>czzerwone półwytrawne</i>	
	<i>białe półwytrawne</i>	
<i>Rocca Trebbiano Puglia</i>		<i>10zł 50zł</i>
<i>Białe wytrawne, Włochy</i>		
<i>Rocca Sangiovese Puglia</i>		<i>10zł 50zł</i>
<i>Czerwone wytrawne, Włochy</i>		

Serwowane w butelce

<i>Kisi-</i>	<i>wino białe półsłodkie, Gruzja</i>	<i>70zł</i>
	<i>Wino o morelowych aromatach, dobrze scharmonizowane, nuty owoców tropikalnych i łagodne uwodzące wrażenia smakowe</i>	
<i>Zsirai Fellehars Cuvee'13</i>	<i>– wino białe półsłodkie, Węgry- Tokaj</i>	<i>80zł</i>
	<i>Białe wino z ostrymi nutami ziołowymi harslevelu, oryginalny smak z nutami miodu i moreli</i>	
<i>Heroes Reserva Chardonnay</i>	<i>- wino białe wytrawne, Chile</i>	<i>60zł</i>
	<i>Soczyste i rześkie wino szczepu Chardonnay, wyczuwalne są nuty owoców tropikalnych - marakui, mango i ananasów z odrobiną wanilii</i>	
<i>Domaine Lalande Vieilles Vignes</i>	<i>- Wino czerwone wytrawne</i>	<i>70zł</i>
	<i>Cabernet Sauvignon, Francja</i>	
	<i>Intensywnie aromatyczne, głębokie i kuszące, z dużą dozą owocowości przyprószonej białym pieprzem. Doskonale wyważone z długą, wyrazistą końcówką</i>	

Heroes Reserva Merlot - Wino czerwone wytrawne, Chile 50zł

Bukiet zapachów czerwonych owoców z nutami kwiatów i wanilii.
W smaku wyczuwalne ciemne owoce. Zrównoważone taniny i kwasowość

Valpolicella Ripasso - Wino czerwone wytrawne, Włochy 120zł

Niezwykły kupaż corvina, corvinone i rondinella. Wyczuwalne dojrzałe czerwone owoce, które ustąpią smaku mięty i dymu. W smaku wyczuwalny balans cierpkich owoców i słodkich tanin. Finisz długi, niezapomniany

Pinot Grigio Campagnola – Wina białe wytrawne, Włochy 80zł

Wyczuwalne aromaty roślinne i dużo cytrusowej owocowości. Dobrze zbudowane, z poprawnym balansem ciała i kwasowości. Idealne wino na ciepły dzień

Wina Musujące i Szampany

Sperone Prosecco – białe wytrawne wino musujące. 80zł

To młode, świeże wino posiada czysty i owocowy smak z wykończeniem z nutami mineralnymi, orzechowymi, tostowymi i kwiatowymi.

Miguel Pons Cava - Białe, półwytrawne 80zł

Kremowe, orzeźwiające z nutką słodczy. Szlachetne i eleganckie z intrygującym słodkim finiszem. Wspaniały aperitif

Champagne Pierre Moncuit – Białe, wytrawne 160zł

Jego złoto- żółty kolor z subtelnymi zielonkawymi refleksami idealnie komponuje się z aromatycznym bukietem zielonego jabłka i owoców cytrusowych. Świetne orzeźwiające zbilansowanie wina nadaje łagodności i finezji