

KAWA / COFFEE

80% Arabica Brazylia
20% Robusta,Indie

Espresso • 12 zł

Doppio • 16 zł

Americano • 16 zł

Cappuccino • 18 zł

Latte • 19 zł

Flat white • 19 zł

Espresso bezkofeinowe / decaf • 12 zł

Americano bezkofeinowe / decaf • 16 zł

Zamienniki mleka 3,2%: mleko

bez laktozy, napój roślinny:

groch, owies + 3 zł

LEMONIADY / LEMONADE

na bazie autorskich syropów / based on homemade syrups

klasyczna / classic • 16 zł | zimowa / winter • 18 zł

kwiat bzu / elderflower • 18 zł

SOFTY / SOFT DRINKS

Acqua Panna / San Pellegrino 250 ml / 750 ml • 16 zł / 22 zł

Świeżo wyciskany sok 330 ml pomarańcza | grejpfrut | mix / Freshly squized juice orange | grapefruit | mix • 22 z ł

Big Tom 250ml przyprawiony sok pomidorowy / Spiced tomato juice • 19 zł

posiada pieczęć przyznawaną najbardziej zaufanym dostawcom produktów dla brytyjskiej rodziny królewskiej

Fentimans 275 ml / 200ml • 22 zł / 18zł

Ginger Beer | Curiosity Cola | Rose Lemonade | Tonic

Sok jabłkowy tłoczony 250ml • 13zł

Coca Cola / Coca Cola Zero 250ml • 13zł

Herbata zimowa / miód infuzowany przyprawami korzennymi, dodatki • 23 z ł

Napar imbirowy • 18 z ł

PIWO BUTELKA / BOTTLED BEER

Port Royal Pils 500 ml • 21 zł

Lekki Pils, 4,5%,

Złote Korony 330ml • 18 zł

Lekki Pils, 0,0%, Jan Olbracht

Śmietanka 500 ml • 24 zł

Pszeniczne, 5,6%, Jan Olbracht

Deser Króla 500 ml • 26 zł

Fruit Pastry Sour, 4,3%, Jan Olbracht

PIWO BECZKA / DRAFT BEER

Korona Olbrachta 300ml/500ml • 16zł/21zł

Pils, 5,1%, Jan Olbracht

HERBATA / TEA

Sirocco to ekologiczne herbaty liściaste, pakowane w luksusowe, ręcznie szyte torebki z najwyższej jakości biodegradowalnej bawełny

• 17 zł

Purple Breeze

herbata czarna Darjeeling / black tea Darjeeling

Gentle Blue

Earl Grey, kwiat bergamotki / Earl Grey, bergamot flower

White Peach

biała herbata,brzoskwinie / white tea, peaches

Japanese Sencha

zielona herbata / green tea

Green Jasmine

zielona herbata, jaśmin / green tea, jasmine

Rooibos Tangerine

rooibos, hibiskus, kwiat nagietka /

rooibos, hibiscus, merigold flower

Camomile Orange Blossom

rumianek, skórki, kwiat pomarańczy / camomile, orange

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy • 69 zł

nduja, polędwica wołowa, krem z parmezanu, majonez lubczykowy, gremolada z orzechów włoskich

nduja, beef tenderloin, Parmesan cream, lovage mayonnaise, walnut gremolada

Ceviche z okonia morskiego z zielonym curry • 59 zł

okoń morski, zielone curry, groszek cukrowy, szparagi, bazylia tajska, czerwona cebula, kukurydza choclo, kolendra

sea bass, green curry, sugar snap peas, asparagus, Thai basil, red onion, choclo corn, coriander

Mix skorupiaków na surowo • cena dnia, zapytaj kelnera

Do wyboru czerwone krewetki (Mazzara del Vallo), Krewetka fioletowa (Mazzara del Vallo) i langustynki (Norwegia)

To choose raw red prawns (Mazzara del Vallo), raw purple prawns (Mazzara del Vallo) and raw langoustines (Norway) ,

Małża św. Jakuba po japońsku • 39 zł

przegrzebek, tobiko, wakame, japoński majonez, sos słodko-kwaśny

Scallop, tobiko, wakame, Japanese mayonnaise, sweet&sour sauce

Carpaccio z tuńczyka • 63 zł

majonez truflowy z czarnym czosnkiem, oliwa chili, jalapeno, prażona kolendra, szczypior

Tuna carpaccio, truffle mayonnaise with black garlic, chili olive, jalapeno, roasted coriander, chive

Sashimi z labraksa • 54 zł

palony okoń morski, yuzu, palone masło, nduja, sól maldon

roasted sea bass, yuzu, brown butter, nduja, Maldon salt

Kalmary w tempurze • 56 zł

kalmar patagoński, sos chipotle, kolendra

Patagonian squids, spicy aioli, citrus zest

Śledź • 49 zł

filet ze śledzia matiasa, babka ziemniaczana, krem lubczykowy, jalapeno, marynowana szalotka, świeży lubczyk

matjes herring fillet, potato cake, lovage cream, jalapeno, pickled shallot, fresh lovage

Tatar z różowych krewetek • 79 zł

różowe krewetki (Mazzara del Vallo), burrata, brioche, kawior truflowy, olej n’duja

pink shrimps (Mazzara del Vallo), burrata, brioche, truffle caviar, n’duja oil

Tatar z tuńczyka Bluefin • 99 zł

tuńczyk błękitnopłetwy, oliwa cytrynowa, sos Nikkei, majonez awokado, szalotka marynowana, szczypiorek

bluefin tuna, lemon olive oil, Nikkei sauce, avocado mayonnaise, pickled shallot, chives

FISH & CHIPS

serwujemy codziennie do godziny 17:00 / served everyday untill 5 P.M. • 68 zł

Filet z dorsza smażony w piwnej panierce, grubo krojone frytki, sos tatarski

Atlantic cod fillet, thickly sliced fries, tatar sauce

SAŁATKI / SALADS

Cezar • 69 zł

krewetki tygrysie, sałata rzymska, sos cezarski, parmezan, puder z boczku, grzanki

prawns, romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, bacon powder, croutons

Sałatka z kałamarnicą • 69 zł

kałamarnica, zielona papaja, oliwa cytrynowa, olej sezamowy, sezam, kolendra, bazylia tajska, prażone nerkowce

squid, green papaya, lemon olive oil, sesame oil, sesame, coriander, Thai basil, roasted cashews

ZUPY / SOUPS

Skandynawska • 0,3l - 38 zł

zupa rybna z warzywami, dorszem, śmietaną i grzankami

Scandinavian style fish soup with atlantic cod, vegetables, cream and croutons

HOT SEAFOOD PLATTER

Spersonalizuj swój platter na gorąco z dostępnych owoców morza (minimum 500 g)

Customize your platter by choosing from a selection of seafood (minimum of 500 g)

Krewetki / shrimps • 27zł/100g

Małże / mussels • 16zł /100g

Przegrzebki / scallops • 27zł /szt

Langustynki / langustines • 32zł/100g

Vongole • 35zł/100g

Ośmiornica / octopus • 76zł/100g

Kalmary w tempurze / squids • 49zł/150g

Brzytwy / razor clams • 25zł/100g

GRILL

Stek z tuńczyka / Tuna steak • 99 zł /~180g

Krewetki argentyńskie 5 szt. - Argentinian prawns 5 pcs. • 89 zł

Polędwica wołowa- Beef sirloin • 119 zł/~180g

Ogon langusty z masłem ziołowym i frytkami - Lobster tail with french fries and herb butter • 69zł/100g

Do każdej pozycji podajemy sos chimichurri

RYBY PIECZONE W CAŁOSCI / ROASTED FISH

Labraks w solnej skorupie / Sea bass roasted in salt • 28zł/100g

Sola Dover • 57zł/100g

Turbot • 57zł/100g

każda ryba podawana jest z frytkami lub ziemniakami z pieca lub miksem sałat /

every fish is served with fries or baked potatoes or mix of salads

MULE / MUSSELS

0,5 kg - 79 zł | 1 kg - 139 zł

Port Classic

małże, białe wino, czosnek, masło, natka pietruszki, bagietka

mussels, white wine, garlic, butter, parsley, baguette

Marinara

małże, pomidory, czosnek, oliwa, peperoncino, natka pietruszki, bagietka

mussels, tomatoes, garlic, olive oil, peperoncino, parsley, baguette

DODATKI / SIDES

Grubo krojone frytki / thickly sliced fries • 19zł

Grubo krojone frytki z pecorino i czarnym pieprzem / thickly sliced fries with pecorino and black pepper • 26 zł

Ziemniaki z pieca z pomidorami, kaparami i oliwkami / roasted potatoes with tomatoes, capers, olives and red onion • 22 zł

Mix sałat / mix of salads • 19 zł

Bagietka, oliwa, balsamico / baguette served with olive oil and balsamico • 16 zł

Bagietka, masło Isigny Sainte-Mère PDO / baguette, Isigny Sainte-Mère PDO butter • 16 zł

Sos: aioli, chipotle, tatarski, buerre blanc, chimichurri/ Sauces: aioli, chipotle, tatar, beurre blanc, chimichurri • 9 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Halibut • 119 zł

gratin ziemniaczane, halibut, palone masło, sałatka z fenkuła i ogórka, jogurt, koperek, szczypiorek

potato gratin, halibut, brown butter, fennel and cucumber salad, yogurt, dill, chives

Labraks z zielonym curry • 99 zł

filet z okonia morskiego, zielone curry, nowalijki, bazylia tajska, kolendra, ryż, oliwa z bazylią tajską

sea bass fillet, green curry, early vegetables, Thai basil, coriander, rice, olive oil with Thai basil

Ośmiornica z chimichurri • 99 zł

zestaw - sałatka z ziemniaków i pomidorów, chimichurri + ośmiornica z grilla,

set - potato and tomato salad, chimichurri + grilled octopus

Dorada z grilla z chrupiącymi ziołami • 115 zł

grillowana dorada, oliwa cytrynowa, szalotka, czosnek, bazylia tajska, kolendra, prażone nasiona kolendry, ryż

grilled sea bream, lemon olive oil, shallot, garlic, Thai basil, coriander, roasted coriander seeds, rice

Tagliolini z krewetkami • 99 zł

tagliolini, czerwona krewetka, black tiger, pomidor, bazylia, czosnek, peperoncino, Pecorino Romano DOP,

Parmigiano Reggiano DOP

tagliolini, red shrimp, black tiger, tomato, basil, garlic, peperoncino, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP

Dorada z guacamole • 89 zł

filet z dorady, guacamole, sos Nikkei, oliwa bazyliowa, chrust z pora

sea bream fillet, guacamole, Nikkei sauce, basil olive oil, leek brushwood

Tuńczyk tataki • 96 zł

ogórki w chili, smażony ryż, krem z batata, orzechy ziemne, kolendra

Tuna tataki, chili cucumber, crunchy rice, sweet potato cream, peanuts

Sola Dover z patelni • wg wagi - 57 zł / 100 g

palone, masło, ziemniaki la ratte, prażona szatwia, zioła

Dover sole from the pan, la ratte potatoes, roasted sage, fresh herb salad

Krewetki portowe • 86 zł

krewetki z patelni w emulsji maślano - winnej z imbirem, czosnkiem, szalotką i kolendrą, bagietka

Pan fried prawns, butter, white wine, ginger, shallot, garlic, coriander, baguette

Surf & turf • 159 zł

polędwica wołowa, grillowane krewetki, palona brioszka, szpinak z mastem i parmezanem, sos Madeira

Beef sirloin, grilled prawns, roasted brioche, spinach with butter and parmesan cheese, Madeira sauce

Risotto z owocami morza • 89 zł

zestaw - risotto na ryżu carnaroli, sery stracchino i parmezan + langustynka, krewetka, kalmar, małże

Set - langustine, prawn, squid, clams mix + carnaroli rice, Stracchino & Parmigiano cheeses

DESERY / DESSERTS

Tiramisu • 31 zł **ALLORA**

mus mascarpone, savoiaro, amaretto, jajka, kakao

mascarpone, savoiaro, amaretto, egg, cacao

Tartaletka lemon curd • 32 zł

Tartaletka migdałowa, lemon curd, beza włoska, skórka z limonki

almond tartlet, lemon curd, Italian meringue, lime zest

Creme Brulee • 29 zł

żóttka, wanilia, mleko, brązowy cukier, żel malinowy, maliny

egg yolks, vanilla, milk, brown sugar, raspberry gel, raspberries

Fondant z białej czekolady • 36 zł (czas oczekiwania do 20 min. / waiting time up to 20 min.)

z gorgonzolą, podawany z sosem z wędzonych śliwek, wiśni i wanilia

white chocolate fondant with gorgonzola cheese, smoke plum sauce, cherries and vanilla

OYSTER BAR

Josephine N°3

Francja / słodkavo-migdałowe, aksamitne
France / sweet, almond, velvety

• 23zł/1szt • 131zł/6szt • 255zł/12szt •

Tsarskaya N°3

Francja / jodowa, nuta orzechowa
France / iodine, nutty note

• 27zł/1szt • 154zł/6szt • 299zł/12szt •

Speciale Geay N°3

Francja / subtelnie słone, posmak orzecha laskowego
France / subtle salty and hazelnut taste

• 24zł/1szt • 136zł/6szt • 266zł/12szt •

Ostra Regal N°3

Irlandia /delikatnie słona, słodycz prażonego migdała
Ireland / little bit salty, sweetness of roasted almond

• 27zł/1szt • 154zł/6szt • 299zł/12szt •

Gillardeau N°3

Francja / lekko słodkie z mocną orzechową nutą
France / strong nut taste with little bit sweetness

• 31zł/1szt • 176zł/6szt • 344zł/12szt •

Amulette N°3

Francja / w smaku harmonijne, mineralne
France / balanced, mineral

• 22zł/1szt • 125zł/6szt • 245zł/12szt •

Tasting Oyster set • 145zł/6szt.

Josephine, Tsarskaya, Speciale Geay, Ostra Regal,
Gillardeau, Amulette

Cattier Oyster set • 180 zł

6 szt. Amulette N°3
z kieliszkiem Cattier Brut Premier Cru
set of 6 Amulette N°3 with glass of Cattier Brut Premier Cru

Elixir Vegetal de la Grande Chartreuse • 10 zł/ 5 ml

francuski liker stworzony na bazie 130 roślin,
których które oferuje niezwykłą harmonię
pomiedzy ziołową złożonością a morską
świeżością ostryg



Do stolików powyżej 4 osób doliczamy
serwis w wysokości 12,5 %

Informacje o alergenach znajdują się u obsługi.

Na życzenie oferujemy ekologiczne opakowania
niezawierające plastiku

Wi-Fi:

PortRoyal

Pass:

seamonsters&co

Instagram:

Port_Royal_Warsaw

Facebook:

facebook.com/PortRoyalpl

• PORT ROYAL •

Uprzejmie informujemy, że faktury VAT wystawiane są
wyłącznie po wcześniejszym zgłoszeniu tego faktu
obsłudze przed złożeniem zamówienia

KOKTAJLE / COCKTAILS

Fruta • 42 zł

Flor de Cana 7y infuzja mango/Sir
Williams/cytryna/Vegg/bitters

0%

Captain Morgan Spiced 0%
/mango/gruszka/cytryna/Vegg
Słodki, owocowy

Seco • 44 zł

El Tequileo Blanco infuzowane hibiskusem
/pigwa/Supasawa/bitters

0%

Almave Blanco/hibiskus/pigwa/Supasawa/rabarbar
Kwaśny, taniiczny

Za'faran • 46 zł

Beach House Pink Spiced
/Prosecco/agrest/szafran/cytryna

0%

Gordons Pink 0%/redukcja winna/agrest/szafran/cytryna
orzeźwiający

Dolce • 42 zł

Aperol/Tanqueray Sevilla/truskawka/cytryna/bittersy

0%

Zanin Aperitivo 0%/Tanqueray 0%/Prosecco
0%/truskawka/cytryna
słodko-gorzki,owocowy

Spritz

Aperol • 39 zł

Aperol/Prosecco/woda gazowana/pomarańcza
0%

Zanin Aperitivo 0%/redukcja winna/woda
gazowana/pomarańcza

Venetian • 39 zł

Select Aperitivo/Prosecco/woda gazowana/oliwki

Hugo • 39 zł

Gifard Fleur de Sureau/Prosecco/woda
gazowana/limonka/mięta
0%

Belvoir Elderflower/redukcja winna/woda
gazowana/limonka/mięta

BEZALKOHOLOWE

Negroni • 34 zł

Tanqueray 0%/Versin/Giffard Bitter 0%

South Side • 29 zł

Gordons 0%/cytryna/cukier/limonka/mięta

DESERY / DESSERTS

Tiramisu • 31 zł **ALLORA**

mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajka, kakao
mascarpone, savoiardo, amaretto, egg, cacao

Tartaletka lemon curd • 32 zł

Tartaletka migdałowa, lemon curd, beza włoska, skórka z limonki
almond tartlet, lemon curd, Italian meringue, lime zest

Creme Brulee • 29 zł

żółtka, wanilia, mleko, brązowy cukier, żel malinowy, maliny
egg yolks, vanilla, milk, brown sugar, raspberry gel, raspberries

Fondant z białej czekolady • 36 zł (czas oczekiwania do 20 min. / waiting time up to 20 min.)

z gorgonzolą, podawany z sosem z wędzonych śliwek, wiśni i wanilia
white chocolate fondant with gorgonzola cheese, smoke plum sauce, cherries and vanilla

KAWA / COFFEE

Espresso • 10 zł

Doppio • 15 zł

Americano • 15 zł

Cappuccino • 16 zł

Latte • 17 zł

Flat white • 17 zł

Espresso bezkofeinowe / decaf • 10 zł

Americano bezkofeinowe / decaf • 15 zł

Zamienniki mleka 3,2%: mleko bez laktozy, napój roślinny:
groch, owies + 3 zł

KOKTAJLE / COCKTAILS

Negroni • 40 zł

Paper Plane • 37 zł

Old Fashioned • 39 zł

Manhattan • 44 zł

New York Sour • 38 zł

Espresso Martini • 39 zł

Viex Carre • 40 zł

WINO/ WINE

Malvasia, Passito IGP, Sesto 21, Casata Merge

Lazio, Włochy • 180zł | kieliszek – 37 zł

Coravin selekcja/Coravin selection

o dostępne wino zapytaj kelnera/ask the waiter about available wine

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Allora Limoncello • 18 zł

Amaro Montenegro • 19 zł

Fernet Branca • 18 zł

Grappa Via Roma Moscato • 38 zł

Cynar • 20 zł

Krzeska Ziołowa • 35 zł

Calvados Pays d'Auge V.S.O.P. • 46 zł

Calvados Pays d'Auge Grand Solage • 34 zł

Rum Companero Elixir Extra • 36 zł

Rum Ron Millonario 15 YO • 38 zł

Rum Don Papa • 42 zł

Hennessy V.S. Cognac • 36 zł

Hennessy X.O. Cognac • 99 zł

WINA BIAŁE

Pecorino IGP, Nobu 1830, Famiglia di Carlo, Vigna Madre

Abruzja, Włochy • 190zł | kieliszek 42zł

Port Royal House White Wine, Pinot Grigio IGP, Colle Corviano

Abruzja, Włochy • 140 zł | kieliszek 30zł

Moscato Giallo IGR, Pfefferer, Schreckbichl Colterenzio

Alto Adige, Włochy • 195zł | kieliszek 43zł

Gewurztraminer DOC, Cantina Valle Isarco

Alto Adige, Włochy • 210zł | kieliszek 46zł

Muller Thurgau IGT Dolomiti, Schreckbichl Colterenzio

Alto Adige, Włochy • 210zł | kieliszek 46zł

Sauvignon DOC, Cantina Valle Isarco

Alto Adige, Włochy • 185zł | kieliszek 41zł

Sauvignon Blanc IGT, Sesto 21, Casata Merge

Lazio, Włochy • 245zł | kieliszek 54zł

Sauvignon Blanc Sancerre, Bernard Reverdy

Dolina Loary, Francja • 280zł

Chablis Premier Cru, Chardonnay, Domaine Gueguen

Burgundia, Francja • 410zł

Chablis, Chardonnay, Domaine Gueguen

Burgundia, Francja • 280zł | kieliszek – 61zł

Albariño de Fefiñanes, Palacio de Fefiñanes

Rias Baixas, Hiszpania • 280zł | kieliszek – 63zł

Riesling C.A.I, Immich-Batterieberg

Mozela, Niemcy • 225zł | kieliszek – 49zł

Chenin Blanc Secateurs, AA Badenhorst

Swartland, RPA • 220zł

Lola, Spinifex

Barossa Valley, Australia • 260zł | kieliszek 57zł

Chardonnay, Thoma 7, Winnice Czajkowski

Podkarpacie, Polska • 350zł

Riesling, Thoma 8, Winnice Czajkowski

Podkarpacie, Polska • 290zł

SoCo Chardonnay, Lioco, Sonoma County

California, USA • 390zł

Sauvignon Blanc, Spy Valley

Marlborough, Nowa Zelandia • 230zł

Grüner Veltliner, Nigl

Kremstal, Austria • 190zł

Chardonnay, Domaine de La Luolle

Burgundia, Francja • 310zł

,The Golden Slopes' Chenin Blanc

Swartland, RPA • 390zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

SZAMPANY

Szampania, Francja

Cattier Brut Premium Cru • 515zł | kieliszek - kieliszek 69zł

Cattier Blanc de Noirs Brut Premier Cru • 640zł

Alexandre Bonnet Rose Extra Brut • 690zł

Veuve Clicquot Brut • 590zł

Veuve Clicquot Brut 375ml • 295zł

Louis Barthélémy, Amethyste Brut • 490zł

Ruinart Blanc de Blancs • 790zł

Krug Grande Cuvee Brut • 1850zł

Dom Perignon Blanc Vintage • 1650zł

WINA MUSUJACE

Prosecco Brut DOC, Vigna Dogarina

Veneto, Włochy • 160zł | kieliszek - 35 zł

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG, Vigna Dogarina

Veneto, Włochy • 190zł | kieliszek - 41zł

Raventos i Blanc, Blanc de Blancs

Katalonia, Hiszpania • 260zł | kieliszek - 57zł

WINO NATURALNE

Crémant Brut Nature N.V., Domaine Geschickt

Alzacja, Francja • 300zł

Le Blanc Bohomme, Peybonhomme Les Tours

Bordeaux, Francja • 250zł

Moscatel d'Alexandria, La Rura

Katalonia, Hiszpania • 250zł

Le Ciel Est Bleu, Calvez Bobinet

Dolina Loary, Francja • 300zł

Freiheit Riesling, D.B Schmitt

Hesja Nadreńska, Niemcy • 240zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

WINO RÓZOWE

Merlot Rosato, Nobu 1830, Famiglia di Carlo, Vigna Madre
Abruzja, Włochy • 190 zł | kieliszek - 42 zł

WINA CZERWONE

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, Nobu 1830,
Famiglia di Carlo, Vigna Madre
Abruzja, Włochy • 190zł | kieliszek – 42zł

Primitivo, Chiaromonte
Apulia, Włochy • 180zł | kieliszek - 39zł

Pinot Noir Sancerre, Bernard Reverdy
Francja • 280zł | kieliszek - 62zł

Merlot, Thoma 26, Winnice Czajkowski
Podkarpacie, Polska • 440zł

Merlot/Cabernet Franc, Thoma 24, Winnice Czajkowski
Podkarpacie, Polska • 440zł

Malbec, Manos Negras
Mendoza, Argentyna • 190zł | kieliszek - 42zł

Old Vine Zinfandel, Plungerhead
Lodi, USA • 215zł

Pinot Nero DOC, Schreckbichl Colterenzio
Alto Adige, Włochy • 200zł | kieliszek - 44zł

Syrah IGT, Sesto 21, Casata Merge
Lazio, Włochy • 245zł

WINA DESEROWE

Malvasia, Passito IGP, Sesto 21, Casata Merge
Lazio, Włochy • 180zł | kieliszek – 37zł

WINA BEZALKOHOLOWE

Traminer, 600Campi
Friuli, Włochy 140zł | kieliszek –29zł

„Prosecco” Spumante, 600Campi
Friuli, Włochy 140zł | kieliszek – 29zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

WINO PREMIUM BIAŁE

Chablis Grand Cru Bougros Blanc - 890zł

Apelacja: AOC Chablis Grand, Kraj: Francja, Region: Burgundia
Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

Meursault Blanc Bichot - 990zł

Apelacja: AOC Meursault, Kraj: Francja, Region: Burgundia
Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

Moutonne Chablis Grand Cru Blanc - 1550zł

Apelacja: AOC Chablis Grand Cru, Kraj: Francja, Region: Burgundia
Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

Köfererhof, Gewürztraminer Valle Isarco - 360zł

Apelacja: Valle Isarco, Kraj: Włochy, Region: Alto Adige Producent :
Köfererhof, Szczep: Gewürztraminer

Leitz Berg Roseneck 2019 - 490zł

Kraj: Niemcy, Region: Rheingau
Producent :Weingut Leitz, Szczep: Riesling Grosses Lage

Gump Hof 'Renaissance' Sauvignon Blanc Riserva DOC - 580zł

Apelacja: Sudtirolo DOC Kraj: Włochy, Region: Alto Adige
Producent : Gump Hof, Szczep: Sauvignon Blanc

WINO PREMIUM CZERWONE

Pommard 1-Er Cru Clos Micault - 990zł

Apelacja: AOC Pommard 1ER Cru Kraj: Francja, Region: Burgundia
Producent : Maison Albert Bichot, Szczep: Pinot Noir

Caparzo La Casa Brunello Di Montalcino - 1650zł

Apelacja: DOCG Brunello di Montalcino Kraj: Włochy, Region: Toskania
Producent : Caparzo, Szczep: Sangiovese

Valenciso 2014 "10 Anos Despues" - 600zł

Kraj: Hiszpania, Region: Rioja Producent : Compania Bodeguera de Valenciso,
Szczep: Tempranillo

Valderiz Tomas Esteban 2014 - 940zł

Kraj: Hiszpania, Region: Ribera del Duero Producent : Bodegas Valderiz,
Szczep: Tempranillo

Clos Cypres 2020 - 860zł

Apelacja: DOQ Priorat Kraj: Hiszpania, Producent : Costers del Priorat
Bichot, Szczep: Samsó

Suisassi Syrah 2018 - 1050zł

Apelacja: Toskania/Riparbella IGP Kraj: Włochy, Region: Toskania
Producent : Duemani (Luca d'Attoma & Elena Celli) Szczep: Syrah

Domaine Eden Cabernet Sauvignon 2019 - 720zł

Kraj: USA, Region: Santa Cruz Mountains/Kalifornia Producent : Domaine
Eden, Szczep: Cabernet Sauvignon

Chiaromonte Gioia del Colle Primitivo Riserva 2016 - 1050zł

Apelacja: Gioia del Colle DOC, Kraj: Włochy, Region: Puglia, Producent :
Tenute Chiaromonte, Szczep: Primitivo

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik