

## WINO RÓŻOWE



**SABLES D'AZUR ROSE**  
**COTES DU PROVENCE / FRANCE**

*ROSE* 75 cl 85,-

Wino różowe z łososiowymi refleksami o eleganckim nosie. Dominują aromaty białych kwiatów, cytrusowych owoców. Klasyczna prowansalska butelka. Wino na letnie wieczory, pasuje do grillowanych ryb, dań warzywnych, jako aperitif.

## WINA DOMOWE



**OCHAGAVIA MEDIALUNA CABERNET MERLOT**  
**D.O. CENTRAL VALLEY, SANTA CAROLINA / CHILE**

*TINTO* 75 cl ??,-  
12,-

Dobrze zrównoważone wino o owocowym bukietcie i delikatnym smaku. Idealne jako aperitif, wędlin, serów.



**OCHAGAVIA MEDIALUNA SAUVIGNON SEMILLON**  
**D.O. CENTRAL VALLEY, SANTA CAROLINA / CHILE**

*BLANC* 75 cl ??,-  
12,-

Wino delikatne i przyjemne w smaku, aromatyczne, świeże z przwagą nut owocowych w bukietcie. Polecane jako aperitif, potraw z drobiu, ryb oraz sałat.



# Pałac Mysłęta

— RESTAURACJA WYPOCZYNEK SPA —

---

## Karta Win

---



## SZAMPAN I WINO MUSUJĄCE



**NICOLAS FEUILLATTE „RESERVE PARTICULIERE” BRUT** 75 cl 292,-  
**A.C. CHAMPAGNE / FRANCJA**

Nicolas Feuillatte Champagne Brut Premier Cru Reserve Particuliere to świetnie komponowany szampan i kwintesencja stylu Nicolas Feuillatte. Lekko złoty kolor, leganckie, małe bąbelki, zapach kwiatów, aromat białych owoców, migdałów i orzechów. W ustach okrągłe, świeże i harmonijne. Idealnie łączy się ze smażonymi owocami morza.



**CARAT CAVA SEMI - SECO** BLANCO 75 cl 75,-  
**CASTELLBLANCH METODO TRADICIONAL / HISZPANIA**

To olśniewająca gwiazda piwnic Castellblanch znakomicie pasująca na przyjęcia, dająca rozkosz podniebieniu, uzyskana z połączenia trzech odmian winogron: macabeo, parellada i xarello.

## WINA BIAŁE



**RENE BARBIER VINA AUGUSTA SEMI DULCE** BLANCO 75 cl 60,-  
**D.O. PENEDES / HISZPANIA**

Wino ma jasnożółtą barwę i wyraźne jabłkowe i bananowe aromaty oraz nutę pomarańczową. Jest lekkie i subtelne na podniebieniu. Ma elegancką słodką zrównoważoną łagodną kwasowością.



**ROCCA VENTOSA PINOT GRIGIO** BIANCO 75 cl 75,-  
**I.G.T. COLLINE TEATINE / WŁOCHY**

Przyjemne orzeźwiający i chrupkie wino z akcentem owoców południowych i wyrazistym akcentem limonki. Przyjemny, rześki finisz. Polecane jako aperitif, do owoców morza, ryb, drobiu i lekkich dań.



**VENTISQUERO RESERVA CHARDONNAY** BLANCO 75 cl 85,-  
**D.O. VALLE DE CASABLANCA / CHILE**

100 % chardonnay o bogatej strukturze i dobrej kwasowości oznaczone apelacją Casablanca. Dojrzewa przez 10 miesięcy w stalowych, nierdzewnych kadziach i kolejne 10 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Charakteryzuje się zielonkawożółtą barwą i intensywnymi aromatami owoców tropikalnych z delikatnymi śladami wanilii i cytrusów.



**KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC** WHITE 75 cl 125,-  
**MARLBOROUGH / NOWA ZELANDIA**

Wino o słomkowym kolorze, aromatach agrestu, fig z dotykem skoszzonej trawy. Wino o intensywnej owocowej palecie. Podawać jako aperitif, do szparagów, ostryg, letnich sałat.

## WINA CZERWONE



**CHIANTI FONTELLA** ROSSO 75 cl 75,-  
**D.O.C.G. CHIANTI / WŁOCHY**

Chianti to dojrzewało w beczkach ze słoweńskiego dębu, o typowym aromacie chianti. Trunek ten jest średnio ekstraktywny, z owocową i wiśniową kośćcówką sangiovese. Idealne do pieczonych czerwonych mięs, grillowanych warzyw, potraw mięsnych z leśnymi grzybami.



**CHATEAU TOUR DE GRAVEYRES** ROUGE 75 cl 80,-  
**A.C. BORDEAUX SUPERIEUR / FRANCJA**

Klasyczne bordoskie cuvee z podstawą caberneta. Wino o eleganckiej i subtelnej dębowej nucie.



**WOODHAVEN ZINFANDEL** RED 75 cl 90,-  
**CALIFORNIA / USA**

Wino bogate w aromaty śliwek oraz wiśni. W smaku wyczuwalne są maliny i czarna porzeczka z delikatną nutą przypraw. Winogrona pochodzą z wyselekcjonowanych winnic w Północnej Kalifornii. Wino poddawane jest wydłużonej fermentacji, co pozwala na pełne wydobycie smaku oraz złagodzenie tanin.



**VINA BUJANDA CRIANZA** TINTO 75 cl 100,-  
**D.O.C. RIOJA / HISZPANIA**

Crianza, to wino zrobione z odmiany tempranillo z niewielką domieszką mazuelo i graciano - winogron pochodzących z Rioja Alta i Rioja Alavesa. Rubinowo-czerwone, dojrzewa w amerykańskich, dębowych beczkach, charakteryzuje się subtelnym, owocowym zapachem z odcieniem wanilii. Na podniebieniu pozostawia długo wyczuwalny posmak. Podawać do ryb, drobiu i wieprzowiny.



**OCHAGAVIA 1851 CABERNET SAUVIGNON** TINTO 75 cl 100,-  
**D.O. COLCHAGUA VALLEY, SANTA CAROLINA / CHILE**

W bukietcie tego powstałego w najstarszej winnicy w Chile wina można wyczuć korzenne nuty, wyraziste taniny i charakterystyczny zapach czarnej porzeczki. Idealne do potraw z czerwonych mięs, twardych serów.



**VENTISQUERO GRAN RESERVA MERLOT** TINTO 75 cl 125,-  
**D.O. VALLE DEL MAIPO / CHILE**

Zaskakujące nuty rustykalne uzupełniają zapachy suszonych śliwek i wędzonej beczki. Wino świetnie zrównoważone z mocnym akcentem kwasowości. Polecane jako dodatek do pieczonych mięs oraz dziczyzny.