



**Przystawki / Starters / Vorspeise:**

Pierozki \*Markowe nadziewane rakami 35,00 zł  
*Ravioli stuffed with crawfish*  
*Ravioli gefüllt mit Langusten*

Grillowany wędzony ser kozi podawany na roszponce z konfiturą borówkową i olejem truflowym 32,00 zł  
*Grilled smoked goat cheese served on watercress with blueberry jam and truffle oil*  
*Gegrillter geräucherter Ziegenkäse serviert auf Brunnenkresse mit Blaubeermarmelade und Trüffelöl*

Wędzony łosoś na plackach ziemniaczanych podawany z kapustą kiszoną marynowaną w pomarańczy 25,00 zł  
*Smoked salmon served with potatoe cakes, sweet and sour cabbage salad marinated in sugar and orange*  
*Geräuchertem Lachs serviert mit Kartoffelkuchen und süß&sauer Kohlsalat*

\*Deska lokalnych serów 42,00 zł  
*Selection of local cheeses*  
*Auswahl an regionalem Käse*

Tradycyjne włoskie carpaccio z polędwicy wołowej 32,00 zł  
*Traditional italian carpaccio*  
*Traditionelles italienisches Carpaccio*

Tatar z polędwicy wołowej 36,00 zł  
*Beef loin tatar*  
*Rindfleisch Tartar*

**\*Sery kozie dostarczane są z hodowli kóz Państwa Pazdrowskich w 'Borowickiej Łące', dłogodojrzewające sery z krowiego mleka przyjeżdżają do nas z gospodarstwa Qzko w Siedlisku.**

**Zupy / Soups / Suppen:**

Złocisty rosół z domowym makaronem 12,00 zł  
*Traditional polish broth served whit homemade pasta*  
*Hühnersuppe mit Karotten und hausgemachten Nudeln*

Latte borowikowe 16,00 zł  
*Ceps latte*  
*Steinpilz Latte*

Wykwintna zupa z raków podawana z pikantnymi pierożkami z farszem rakowym 23,00zł  
*Exquisite soup with crayfish served with spicy dumplings stuffed with crayfish*  
*Exquisite Suppe mit Flusskrebsen serviert mit pikanter Knödel mit Flusskrebsen gestopft*

Zupa dnia 14,00 zł  
*Soup of the day*  
*Suppe des Tages*



**Makarony / Pasta/ Nudeln:**

Makaron tagliatelle z kurczakiem, sosem gorgonzola i grzybami <i>Tagliatelle with chicken, gorgonzola souce and mushrooms</i> <i>Tagliatelle mit Hähnchen, Gorgonzola Sauce und Pilzen</i>	30,00 zł
Makaron tagliatelle z krewetkami tygrysimi, papryczką chili, cebulką, czosnkiem i imbirem <i>Tagliatelle pasta with tiger prawns, chili peppers, onion, garlic and ginger</i> <i>Tagliatelle Nudeln mit Garnelen, Chilischoten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer</i>	34,00 zł

**Dania główne / Main Courses / Hauptgang:**

Filet z piersi z kurczaka na grillowanych warzywach <i>Chicken breast fillet served with grilled vegetables</i> <i>Hähnchenbrustfilet serviert mit gegrilltem Gemüse</i>	28,00zł
Pieczona kaczka na duszonej czerwonej kapuście z białym sosem pieprzowym <i>Roast duck on stewed red cabbage served with white pepper souce</i> <i>Gebratene Ente auf geschmortem Rotkohl serviert mit weißer Pfeffersauce</i>	58,00 zł
Pieczona pierś z gęsi w sosie śliwkowym podawana z pieczonym jabłkiem faszerowanym gęsią wątróbką i żurawiną <i>Gebatene Gänsebrust in Pflaumensauce serviert mit gebackenen Äpfeln gefüllt mit Gänseleber und Preiselbeeren</i> <i>Roast goose breast with plum sauce served with baked apples stuffed with goose liver and cranberries</i>	56,00zł
Polędwica wieprzowa sous-vide marynowana szalwią i rozmarynem podawana na trifolati z bocznika i pieczarek z sosem pieprzowym demi-glace <i>Sous-vide porkloin marinated with sage and rosmay served on oyster and champignon mushrooms trifolati with pepper demi-glace</i> <i>Sous-vide Schweinefilet mariniert in Salbei und Rosmarin serviert mit Oysters und Champinion</i>	42,00 zł
Polędwica wieprzowa w panierce z chrupiących grzanek na młodej kapuście lub z sosem kurkowym <i>Pork tenderloin in crunchy croutons served with with cabbage or with chanterelle sauce</i> <i>Schweinefilet in knusprigen Croutons serviert mit jungen Kohl oder mit Pfifferlingsauce</i>	36,00 zł
Stek z polędwicy wołowej podawany z pieczonymi ziemniakami <i>Sirloin steak served with roasted potatoes</i> <i>Rumpsteak serviert mit Bratkartoffeln</i>	68,00 zł
Wieża z polędwicy wołowej z grilowanym bakłażanem, quenelle z ricotty i suszonych pomidorów <i>Beef loin served with grilled eggplant and ricotta and sundried tomatoes quenelle</i> <i>Rindfleisch serviert mit gegrillter Aubergine und Ricotta und sonnengetrockneten Tomaten Knödeln</i>	52,00 zł



Policzki cielęce duszone w warzywach podawane z kluskami <i>Veal cheeks braised in vegetables served with dumplings</i> <i>Kalbsbäckchen in Gemüse geschmort serviert mit Knödeln</i>	44,00 zł
Gulasz z dzika podawany z domowymi piklami oraz kaszą wiejską okraszoną grzybami <i>Wild boar stew served with homemade pickles and buckwheat with mushrooms</i> <i>Wildschweineintopf serviert mit hausgemachten Pickles und Buchweizen mit Pilzen</i>	38,00 zł
Schab z dzika w sosie z grzybów leśnych podawany z kluskami <i>Wild boar loin in mushroom sauce served with dumplings</i> <i>Wildschwein Elende in Pilzsauce serviert mit Knödeln</i>	44,00 zł
Sandacz na plackach ze szpinaku z sosem z sera gorgonzola <i>Zander filet on spinach cake with gorgonzola sauce</i> <i>Zander Filet auf Spinat mit Gorgonzola Sauce</i>	58,00 zł
Pieczony łosoś na porach w sosie śmietanowo wermutowym <i>Roasted salmon on leek in a creamy vermouth sauce</i> <i>Gebratener Lachs auf Lauch in Sahnewermutsauce</i>	46,00 zł

**W cenie dań głównych serwujemy do wyboru: Ziemniaki gotowane, pieczone**

*Each main course includes: boiled potatoes, baked potatoes*

*Alle Hauptspeisen beinhalten folgende Beilagen zur Wahl: Gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln*

**Dodatki / Side dishes / Zutaten:**

Ziemniaki pieczone <i>Baked potatoes</i> <i>Gebackene Kartoffeln</i>	5,00 zł
Ziemniaki gotowane <i>Boild patotes</i> <i>Gekochte Kartoffeln</i>	5,00 zł
Warzywa gotowane <i>Boiled vegetables</i> <i>Gekochtes Gemüse</i>	7,00 zł
Salata <i>Salad</i> <i>Salat</i>	8,00 zł
Duszona czerwona kapusta <i>Stewed red cabbage</i> <i>Geschmorter Rotkohl</i>	7,00 zł



**Salaty / Salads / Salate:**

Salata z grillowanym kurczakiem, podawana z suszonymi owocami i prażonymi ziarnami <i>Salad with grilled chicken, served with dried fruits and roasted grains</i> <i>Salat mit gegrilltem Hähnchen, serviert mit getrockneten Früchten und gerösteten Körner</i>	28,00 zł
Salata z łososiem z suszonymi pomidorami, owocami kaparów, pomarańczą i sosem miodowo-musztardowym <i>Salad with grilled salmon, sundried tomatoes, fruit cappers, orange, honey mustard souce</i> <i>Salat mit gegrilltem Lachs, sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Orange, Honig -Senf -Sauce</i>	32,00 zł

**Desery / Desserts / Nachtisch:**

ForRest'ova - Lody z bitą śmietaną i kruszonymi bezami podane z konfiturą z owoców leśnych <i>Eis mit Sahne und zerstoßenem Baiser serviert mit Waldfruchtmarmelade</i> <i>Ice cream with whipped cream and crushed meringue served with forest fruit jam</i>	17,00 zł
Fantazja mascarpone z sosem malinowym, ciastkami amaretti i owocami <i>Fantasy mascarpone with raspberry souce, amaretti cookies and fresh fruits</i> <i>Mascarpone Traum mit Himbeer Sauce, Amaretti Kekse und frischen Früchten</i>	19,00 zł
Ciepła czekoladowa babeczka serwowana z lodami <i>Heißer Schokoladenflan serviert mit Eis</i> <i>Chocolate fondant served with ice cream</i>	19,00 zł

**Dla dzieci / For kids / Für Kindern:**

Nuggetsy z kurczaka z frytkami <i>Chicken nuggets with chips</i> <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	17,00 zł
Pieczony łosoś na warzywach gotowanych <i>Baked salmon with boiled vegetables</i> <i>Gebackener Lachs mit gekochtem Gemüse</i>	20,00 zł



**Napoje:**

**Zimne:**

Pepsi	5,00 zł
Pepsi Light	5,00 zł
7Up	5,00 zł
Mirinda	5,00 zł
Schweppes Tonic	5,00 zł
Schweppes Ginger Ale	5,00 zł
Schweppes Bitter Lemon	5,00 zł

Lipton Peach	5,00 zł
Lipton Lemon	5,00 zł
Lipton Green Tea	5,00 zł

Sok pomarańczowy	5,00 zł
Sok jabłkowy	5,00 zł
Sok czarna porzeczka	5,00 zł
Sok pomidorowy	5,00 zł

Karafka pomarańcz	15 zł
Karafka jabłko	15 zł
Karafka woda	9,00 zł
Woda n/gaz.	4,50 zł
Woda gaz.	4,50 zł

**Piwo/Beer:**

Tyskie 0,5l	8,00 zł
Lech 0,5l	8,00 zł
Książęce pszeniczne	9,00 zł
Książęce czerwony lager	9,00 zł
Książęce ciemne łagodne	9,00 zł
Pilsner Urquell 0,5l	9,00 zł
Grolsch	12,00 zł
Lubuskie jasne	8,00 zł
Lubuskie miodowe	9,00 zł
Black Boss Porter	9,00 zł

**Gorące:**

Herbata	6,00 zł
---------	---------

Kawa czarna	7,50 zł
Kawa biała	8,50 zł
Kawa z likierem Baileys'	16,00 zł
Kawa po irlandzku	16,00 zł
Espresso	8,00 zł
Espresso doppio	10,00 zł
Espresso macchiato	9,00 zł
Cappuccino	10,00 zł
Cappuccino Grande	12,50 zł
Latte	12,50 zł

Czekolada do picia	9,50 zł
--------------------	---------



## Champagne

**1. Moet & Chandon Brut Imperial, wytrawny 0,75 l - 350,00 zł**

*AOC Champagne, Francja*

*Moet & Chandon to jedyny szampan będący owocem „assemblage” ponad 200 win. Bładożółta suknia z odcieniem zieleni, mus delikatny dający wrażenie aksamitności na podniebieniu. Nos owocowy z nutami owoców nerkowca, w ustach akcenty cytrusowe. Całość elegancka i harmonijna. Kupaż wszystkich 3 szczepów gron używanych do produkcji szampana: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. W czasie dojrzewania Brut Imperial przechowywany jest w piwnicach prawie dwa razy dłużej niż wymaga tego prawo. Polecany do deserów owocowych, doskonały z serami pleśniowymi.*

**2. Moet & Chandon Rose Imperial, wytrawny 0,75 l - 390,00 zł**

*AOC Champagne, Francja*

*Moet & Chandon Rose Imperial jest znakomitą, różową wersją ekskluzywnego szampana produkowanego przy pomocy wielopokoleniowej tradycji firmy Moet & Chandon. Harmonijnie łączy trzy szczepy winogron Pinot Meunier, Chardonnay oraz Pinot Noir. Ciekawy różowy kolor z bursztynowymi refleksami wyśmienicie uzupełnia urzekający bukiet aromatów dzięki truskawki, maliny i wiśni przyprawiony delikatną nutą pieprzu. Wyrazisty, trwały smak porzeczek, jagody i maliny przeplata się z soczystością dojrzałej brzoskwini oraz świeżością mięty.*

**3. Vve Pelletier & Fils Champagne, półwytrawny 0,75l - 250,00 zł**

*AC Champagne, Lanson International Epernay, Francja*

*Trunek ma piękny, świetlisty kolor ze wspaniałymi mahoniowymi cieniami, będącymi oznaką dojrzałości. W nosie odnajdziemy bogactwo i różnorodność aromatów brzoskwini, melona i malin genialnie połączonych z aromatem włoskich orzechów. Smak szampana jest niezwykle dystyngowany wspaniale balansujący pomiędzy kwasowością i owocowością.*

## Wina Musujące

**1. Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir, białe wytrawne 0,75 l - 85,00 zł**

*Australia*

*Wino o klarownym złocistym zabarwieniu ze słonecznymi refleksami. Bardzo orzeźwiająca i świeża. Doskonałe wino o wspaniałym, świeżym, cytrusowym smaku, z nutą orzechową. Wyczuwalna nuta elegancji i wyniosłości już od pierwszego łyka, co sprawia, że na całym świecie sprzedają się miliony butelek tego trunku. Doskonałe na każdą okazję, którą warto celebrować, świetnie komponuje się z owocami morza i deserami. Perfekcyjnie sprawdza się jako aperitif.*

**2. Jacob's Creek Moscato, białe słodkie 0,75l - 85,00 zł**

*Australia*

*Moscato oczarowuje aromatem i smakiem liczi. Jest bardzo delikatne i wbrew pozorom nie ma w nim uderzającej słodkości. Jest to wino, które pokocha każda kobieta, choć nie jest to wino wyłącznie dla kobiet.*

## Wina Różowe

**1. Cabernet d'Anjou, półwytrawne 0,75 l - 65,00 zł**

*Appellation Cabernet d'Anjou Protegee, Francja*

*To wyśmienite wino pochodzi z winnic położonych w dolinie rzeki Loary we Francji. W smaku łagodne i orzeźwiająca, z delikatnie wyczuwalnym aromatem moreli i orzechów laskowych. Podawać w temperaturze 9 –*

ForRest Hotel & Restaurant, ul. Racula - Głogowska 4a, 66-004 Zielona Góra

tel. +48 604 100 457 Małgorzata Postel

[www.for-rest.pl](http://www.for-rest.pl)



# ForRest

HOTEL & RESTAURANT

12' przed posiłkiem lub do serów.

MENU

## Wina białe

### 1. Chablis 1er Cru, wytrawne

0,75 l – 150,00 zł

*Appellation Chablis 1er Cru Controlee, Francja*

*Jedno z zaledwie siedemnastu Premier Cru w regionie Chablis, pochodzi ze stoków wyjątkowo dobrze nasłonecznionych, o zasłużonej dobrej reputacji. Jego kolor jest jasny, ciepły i złoty. Wyczuwalne minerały i odrobina orzecha oraz łagodnego tytoniu. Smak owoców cytrusowych i przyjemne maślane wykończenie. Niezastąpione do węgorka w maśle lub do indyka.*

### 2. Frontera Chardonnay, wytrawne

0,75 l – 75,00 zł

*Chile, Central Valley*

*W winie wyczuwalny bujny bukiet zielonych owoców, z elementami cytrusowymi i delikatna kwasowością. Idealne jako aperitif, a także do białych mięs, drobiu i serów.*

### 3. Santa Digna Sauvignon Blanc, wytrawne

0,75 l – 110,00 zł

*Chile, Central Valley*

*Blado złoty kolor. Mieszanka aromatów dojrzałych owoców tropikalnych z posmakiem jabłek. Intensywne, jedwabiste, świeże z przyjemnym wykończeniem. Doskonale na aperitif, do ryb pieczonych, gotowanych lub w delikatnych sosach.*

### 4. Claus Jacob Riesling, wytrawne

0,75 l – 70,00 zł

*Qualitatswein Pfalz, Niemcy*

*Jasna, słomkowa barwa z odcieniem złota. Zdecydowane aromaty świeżych owoców cytrusowych, jabłek i moreli. W smaku ujmująca harmonia delikatnej słodyczy i zrównoważonej kwasowości. Wino doskonale oddaje charakter szczepu i regionu, z którego pochodzi.*

### 5. Ca' Ernesto Pinot Grigio, wytrawne

0,75 l – 65,00 zł

*D.O.C. Trentino, Włochy*

*Białe wino z uroczymi srebrnymi refleksami. Zapach to rześkie aromaty owoców cytrusowych, charakterystyczne dla szczepu Pinot Grigio z którego jest zbudowane to wino. W smaku subtelne, z lekką owocowością na zakończeniu, świetnie zbalansowane. Wspaniale będzie uzupełniać salatkę oraz lekkie dania na bazie białych mięs.*

### 6. A. Zirnhelt Gewurztraminer, półwytrawne

0,75 l – 90,00 zł

*Alzacja, Francja*

*Na początku powiew korzeni i przypraw. Niezwykle silny aromatyczny bukiet dojrzałych, egzotycznych owoców. Wino delikatne i gładkie. Idealnie zaprezentuje się podane do pikantnych potraw kuchni orientalnej, skorupiaków, wędzonych ryb oraz serów.*

### 7. Mia Blanco, półsłodkie

0,75 l – 75,00 zł

*Hiszpania*

*Jasna słomkowa barwa, intensywny owocowy aromat, orzeźwiający owocowy smak. Idealnie pasuje do deserów (ciast, lodów, salatek owocowych) oraz jako aperitif. Wino to oferuje świetny smak i orzeźwienie przy którym miło upłyną godziny w towarzystwie bliskich i przyjaciół.*

### 8. Pellegrino Moscato di Sicilia, słodkie

0,75 l – 85,00 zł

*Indicazione Geografica Tipica Sicilia, Włochy*

*Znakomite białe, likierowe wino z dużą zawartością alkoholu. Piękny, złoty kolor. Wyczuwalne aromaty migdałów i wanilii. Znakomite do deserów, a zwłaszcza ciast.*

ForRest Hotel & Restaurant, ul. Racula - Głogowska 4a, 66-004 Zielona Góra

tel. +48 604 100 457 Małgorzata Postel

[www.for-rest.pl](http://www.for-rest.pl)



## Wina czerwone

### 1. MDB Barolo, wytrawne

0,75 l – 260,00 zł

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Włochy*

*Barolo powstaje z fenomenalnego, choć bardzo kapryśnego szczepu Nebbiolo. Nebbiolo poza Piemontem właściwie nie występuje. Szczep ten świetnie sobie radzi z mgłami na wzgórzach Langhe, zwłaszcza w okolicy rzeki Tanaro. Fantastycznie „oddaje” w winie klimat miejsca pochodzenia. Na przykład w La Morra, gdzie jest wysoka zawartość manganu i magnezu daje wina o czystym bukiecie z nutami lukrecji, zaś w Serralunga powstają wina kwaśniejsze z silnymi taninami. Barolo są zawsze winami konkretnymi, "męskimi", takimi "do ugryzienia".*

### 2. MDB Barbaresco, wytrawne

0,75 l – 240,00 zł

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Włochy*

*Wino o czerwono granatowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Nos intensywny z dominującym aromatem dojrzałych gron, owoców oraz czekolady wzbogacony nutą olejków eterycznych i przypraw. Usta eleganckie, smak wyważony z długim finiszem. Doskonale pasuje do bogatych i przyprawionych dań, mięs i dojrzałych serów. Sprawdzi się jako towarzystwo deserów takich jak krem brulee. Świetnie smakuje samo jako wino do kontemplacji.*

### 3. Amarone della Valpolicella La Collina dei Filari, wytrawne

0,75 l – 150,00 zł

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Włochy*

*Głęboki rubinowy kolor. Nos szeroki i intensywnie owocowy, w bukiecie likier z domieszką cynamonu i kakao. Eleganckie taniny. W ustach miękkie i pełne niespodziewanych odczuć. Trwale i zrównoważone.*

### 4. Montere Corvina, wytrawne

0,75 l – 110,00 zł

*Włochy*

*Wytrawne wino o łagodnym charakterze. Zarówno w bukiecie jak i w smaku dominują konfitury wiśniowo-czereśniowe, z lekko dymną nutą. Starzenie przez rok w beczkach z dębu sławońskiego wyraża się dystygowanymi i finezyjnymi taninami. Beczkowane, produkowane metodą apassimento - krótkiego podsuszania winogron, potencjał dojrzewania do 10 lat. Serwować do wszystkich rodzajów mięs - duszonych, grillowanych, serów i wędlin.*

### 5. B&G Chateauneuf-du-Pape, wytrawne

0,75 l – 180,00 zł

*Appellation Chatauneuf-du-Pape, Francja*

*Najpotężniejsze wino z południa Rodanu, o głęboko rubinowej barwie. Posiada wyjątkowo złożony aromat dojrzałych, czerwonych owoców i przypraw orientalnych. Starzone w beczkach dębowych. Jest to jedno z najwykwintniejszych win Francji. Najlepiej podawać z potrawami z czerwonych mięs oraz dziczyzny. Chataeuneuf-du-Pape pochodzi z najstarszej francuskiej appellation (1924), do jego wytwarzania wolno stosować 13 odmian winorośli, choć rzadko który producent w pełni z tego korzysta.*

### 6. Chianti Clasico Riserva, wytrawne

0,75 l – 70,00 zł

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

*Wino to jest produkowane na obszarze pomiędzy Pizą a Florencją. Klimat tokańskich wzgórz w sposób szczególny wpływa na bardzo wysoką jakość wytwarzanego tam wina. Chianti Cecchi ma jasny rubinowy kolor, przechodzący w granat, harmonijny zapach i wytrawny smak. Jego aromat czasem przypomina zapach tokańskich cyprysów i fiołków. Doskonale do past w ciemnych sosach, białych mięs a także pieczonych i grillowanych czerwonych mięs.*

### 7. Marques De La Concordia Tempranillo, wytrawne

0,75 l – 85,00 zł

*Rioja, Hiszpania*





# ForRest

HOTEL & RESTAURANT

## MENU

*Wino pochodzące ze znanego hiszpańskiego regionu winiarskiego Rioja. Wyciskane jest z winogron szczepu Tempranillo. Posiada głęboką, rubinową barwę. Ma zrównoważony bukiet smakowy i aromatyczny, w którym wyczuć można dębowe akcenty. Finisz przynosi posmak wanilii i czerwonych owoców. Doskonale komponuje się z jagnięciną i drobiem.*

### **8. B&G Pinot Noir Reserve, wytrawne** **0,75 l – 75,00 zł**

*Korsyka, Francja*

*Francuskie wino wytrawne, wytworzone z czerwonej winorośli Pinot Noir. Smak jest wzbogacony o nutę wiśniową, truskawkową i malinową. Smak głęboki, idealnie wyważony jeśli chodzi o tanierność. Bogata i przyjemna końcówka. Idealnie współgra z grillowanymi rybami, pieczoną jagnięciną i kaczką.*

### **9. Trapiche Oak Cask Malbec, wytrawne** **0,75 l – 120,00 zł**

*Argentyna*

*Trapiche Oak Cask Malbec ma intensywny czerwony kolor z fioletowymi refleksami. Średnio treściwe z elegancką odrobiną dymu i wanilii która pochodzi ze beczek dębowych w których to wino było starzone. Ma konsystencję delikatną, elastyczne garbniki i pikantne, pełne wykończenie.*

### **10. Frontera Cabernet Sauvignon, wytrawne** **0,75 l – 75,00 zł**

*Chile*

*Aromaty czarnej porzeczki i owoców leśnych z charakterystycznym korzennym wykończeniem; delikatne taniny. Doskonale do czerwonych mięs, past, dojrzewających i delikatnych serów.*

### **11. Bear Crossing Cabernet Merlot, wytrawne** **0,75 l – 80,00 zł**

*Riverland, Południowa Australia*

*Wino wyprodukowane ze szczapów Cabernet Sauvignon (65%) i Merlot (35%), posiadające głęboki czerwony kolor z odcieniami purpury. Charakteryzuje się aromatem czarnej porzeczki i śliwek z dodatkiem dębowej nuty. Smak podkreślający w pełni dojrzałe grona z których powstało. Jest to wino o średniej strukturze, mocnym smaku owoców z lekko zaznaczoną taniną i dobrym wykończeniem kwasowym. Podawać do dań w stylu azjatyckim, makaronów, pizzy oraz barbeque.*

### **12. Lindemans Bin 50 Shiraz, wytrawne** **0,75 l – 140,00 zł**

*Australia*

*Lindemans Bin 50 Shiraz dojrzewa przez 12 miesięcy we francuskim, amerykańskim i niemieckim dębie. Bin 50 odzwierciedla charakterystyczne cechy odmiany shiraz - pełne złożonych aromatów czerwonych owoców i delikatne pieprzowe, korzenne nuty. Dobrze zrównoważone z miękkim garbnikowym finiszem.*

### **13. Finisterra Tinto, półwytrawne** **0,75 l – 60,00 zł**

*Portugalia*

*Finisterra – kraniec świata, to wino powstałe w holdzie portugalskim żeglarzom. Do produkcji zostały wykorzystane wyłącznie oryginalne portugalskie szczepy winogron. Finisterra Tinto charakteryzuje się aromatem dojrzałych owoców oraz łagodnym i odświeżającym smakiem bogatym w owocowe niuanse oraz delikatne taniny.*

### **14. Zmora Cabernet Sauvignon, półsłodkie** **0,75 l – 85,00 zł**

*Izrael*

*Wino o głębokiej barwie z ciemnymi horyzontami. Tworzone z gron zbieranych na stokach powyżej 412 m.n.p.m. Leżakowane 14 miesięcy w nowym, francuskim dębie. Owocowy bukiet dzikich jagód z powiewem wanilii i czekolady. Kompleksowe i harmonijne z wyczuwalną czarną porzeczką, paloną kawą i smugą tytoniu w długim finiszu. Koszerne.*



## **Wino na lampki**

### **Czerwone**

Frontera Cabernet Sauvignon, wytrawne, Chile

150ml

12,00 zł

250ml

18,00 zł

### **Białe**

Frontera Chardonnay, wytrawne, Chile

150ml

12,00 zł

250ml

18,00 zł

## **Wina regionalne**

### **Winnica Saint Vincent**

**Pinot Noir**, czerwone, wytrawne, Polska

100,00 zł

**Gewürztraminer**, białe, wytrawne, Polska

100,00 zł

**Riesling**, białe, wytrawne, Polska

100,00 zł

### **Winnica Miłosz**

**Zweigelt & Dornfelder**, czerwone, wytrawne, Polska

100,00 zł

**Pinot blanc & Solaris**, białe, półsłodkie, Polska

100,00 zł



### **Koktajle i Drinki**

ForRest (wódka, Malibu, Bols Blue, sok pomarańczowy)	20,00zł
Espresso Baileys (Baileys, kawa, whisky, brązowy cukier)	29,00zł
Bacardi Special (rum, grenadine, gin, sok z limonki)	35,00zł
Mojito (rum, sok z limonki, woda, mięta, syrop cukrowy)	23,00zł
Red Fox (whisky, Cointreau, Campari)	36,00zł
Daiquiri (rum, sok z limonki , syrop cukrowy)	16,00zł
Campari Orange (Campari, sok pomarańczowy )	19,00zł
God Father (whisky, amaretto)	21,00zł
Capirinha White (wódka, sok z limonki, syrop cukrowy)	18,00zł
Bloody Mary (wódka, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco)	17,00zł
Margarita (tequila, Cointreau , sok z limonki)	17,00zł
Golden Eye (whisky, amaretto, sok jabłkowy)	25,00zł
Mai Tai (rum, Cointreau, grenadina, sok z limonki)	29,00zł
Tequila Sunrise (tequila, sok pomarańczowy, grenadina)	25,00zł



**ALKOHOLE**

**Wódki**

Żubrówka Biała 40ml	8,00 zł
Żubrówka Bison 40ml	8,00 zł
Bols 40ml	9,00 zł
Finlandia 40ml	10,00 zł
Soplica malinowa 40ml	8,00 zł
Soplica pigwowa 40ml	8,00 zł
Soplica orzech laskowy 40ml	8,00 zł
Belvedere 40ml	18,00 zł
Grappa 40ml	9,00 zł

**Gin**

Lubuski 40ml	10,00 zł
Gordons 40ml	12,00 zł
Bombay sapphire 40ml	15,00 zł
Hendricks 40ml	20,00 zł
Tequilla Sierra 40ml	13,00 zł

**Rum**

Bacardi 40ml	12,00 zł
Malibu 40ml	10,00 zł

**Wermut**

Martini Rosso 100ml	10,00 zł
Martini Bianco 100ml	10,00 zł
Martini Extra Dry 100ml	10,00 zł

**Likiery**

Passoa 40ml	12,00 zł
Campari 40ml	10,00 zł
Bols Blue 40ml	10,00 zł
Cointreau 40ml	14,00 zł
Amaretto 40ml	8,00 zł
Baileys 40ml	12,00 zł

**Whiskey**

Famouse Grouse 40ml	10,00 zł
Johnnie Walker Red Label 40ml	12,00 zł
Jameson 40ml	18,00 zł
Ballantines 40ml	18,00 zł
Johnnie Walker Black Label 40ml	20,00 zł
Chivas 40ml	23,00 zł
Grant's 40ml	12,00 zł
Grant's Ale 40ml	15,00 zł
Grant's Sherry 40ml	15,00 zł
Grant's 12y.o. 40ml	20,00 zł

Jim Beam 40ml	14,00 zł
Jack Daniels 40ml	15,00 zł
Glenfiddich 12y.o. 40ml	20,00 zł
Glenfiddich 15y.o. 40ml	25,00 zł
Glenfiddich 18y.o. 40ml	36,00 zł

**Brandy/Cognac**

Metaxa 5* 40ml	18,00 zł
Hennessy 40ml	25,00 zł
Napoleon 40ml	10,00 zł