

ODKRYJ SMAKI SEZONOWE

DISCOVER SEASONAL FLAVORS

KOKTAJLE COCKTAILS



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, woda gazowana
Aperol, Prosecco, sparkling water

CHOYA SPRITZ

Choya, Prosecco, limonka
Choya, Prosecco, lime

35

KIIRI MANGO

Koktajl alkoholowy z owoców mango, idealny jako aperitif
Refreshing mango cocktail with vodka, perfect as an aperitif

38

JIN NO CHERI

Mus wiśniowy, gin, syrop yuzu, limonka
Cherry mousse with gin, yuzu syrup, lime

38



NAPOJE SEZONOWE SEASONAL DRINKS

REMONEDO

Klasyczna, orzeźwiająca lemoniada
Refreshing, classic lemonade

22

SAKURA ICE TEA

Mrożona zielona herbata z wiśniami
Green ice tea with cherries

22

AI SUKOHI

Mrożona kawa z syropem karmelowym i mlekiem
Iced coffee with caramel syrup and milk

22

WI-FI
PASSWORD:
COLD BEER



DOM
SUSHI

KAITEN
SUSHI



TALERZYK ŻÓŁTY / YELLOW PLATE

21



TALERZYK ZIELONY / GREEN PLATE

25



TALERZYK NIEBIESKI / BLUE PLATE

29



TALERZYK SZARY / GREY PLATE

34



TALERZYK CZERWONY / RED PLATE

39



TALERZYK BIAŁY / WHITE PLATE

47



TALERZYK ŻÓŁTY / GOLD PLATE

62

Specjalności Sushi Mastera na zamówienie
Individual order, ask Sushi Master for his specialities

WYBÓR RYB I OWOCÓW MORZA

SELECTION OF FISH AND SEAFOOD

Pstrąg, Ryba Maślana, Dorada, Sandaź, Łosoś, Okoń morski, Miecznik, Halibut, Rekin
Trout, Butterfish, Sea bream, Zander, Salmon, Sea bass, Swordfish, Halibut, Shark

Tuńczyk, Ośmiornica, Kalmar, Krewetka, Łosoś alaskański, Węgorz Unagi, Seriola, Małże św. Jakuba
Tuna, Octopus, Squid, Prawn, Alaskan salmon, Unagi Eel, Yellowtail, Scallop

Ikra, Krab Softshell
Roe, Softshell Crab

OPCJE WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN OPTIONS

Tamagoyaki, Tofu, Awokado, Kanpyo, Oshinko i inne warzywa
Tamagoyaki, Tofu, Avocado, Kanpyo, Oshinko and other vegetables

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DLA GRUP OD 6 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% RACHUNKU
PLEASE NOTE, THAT 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE BILL FOR GROUPS OF 6 AND MORE

RODZAJE SUSHI

TYPES OF SUSHI

NIGIRI

Podstawowa forma sushi, ryby i owoce morza ułożone na kulce ryżu
Basic form of sushi, fish and seafood on the rice ball



HOSOMAKI

Cienkie rolki sushi zawijane w algę morską nori z jednym składnikiem
Thin sushi rolls wrapped in nori seaweed with one ingredient



FUTOMAKI

Grube rolki z kilkoma składnikami
Thick maki rolls with several ingredients



URAMAKI / CALIFORNIA MAKI

"Odwrócone" maki z ryżem na zewnątrz i algą morską w środku
"Reversed" maki with rice outside and nori seaweed inside



GUNKANMAKI

Kuleczka ryżu owinięta algą morską w formie koszyeczka z różnymi składnikami
Rice ball wrapped in nori in a form of basket with various ingredients



DATEMAKI

Maki zawijane w omelet z jaj przepiórczych
Maki wrapped in quail egg omelette



TEMAKI

Maki zwinięte w algę morską w formie rożka z różnymi składnikami
Maki wrapped in nori in a form of cone with various ingredients



FUTOMAKI

6 SZT.



Losoś / salmon	34
Tuńczyk / tuna	47
Losoś alaskański / Alaskan salmon	47
Dorada / sea bream	34
Okoń morski / sea bass	34
Halibut / halibut	39
Dwie krewetki w tempurze / tempura prawns	39
Tatar z lososia / salmon tartare	39
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	47
Grillowany węgorz / grilled Unagi eel	47
Świeże warzywa / fresh vegetables	25
Warzywa w tempurze / tempura vegetables	29
Grillowane tofu / grilled tofu	29

NIGIRI

2 SZT.



Losoś / salmon	29
Tuńczyk / tuna	39
Dorada / sea bream	29
Omlet tamago / tamago omelette	21
Halibut / halibut	34
Seriola / yellowtail	47
Losoś alaskański / Alaskan salmon	39
Węgorz unagi / Unagi eel	47

URAMAKI

4 SZT.

Losoś obłożony awokado / salmon with avocado on top	39
Losoś obłożony tuńczykiem / salmon with tuna on top	47
Krewetka w tempurze / tempura prawn	39
Kalmar w panko / panko squid	39
Świeże warzywa obłożone awokado / fresh vegetables with avocado on top	29
Grillowane tofu / grilled tofu	29
Warzywa w tempurze obłożone tatarem z lososia / tempura vegetables with salmon tartare on top	39
Kimchi w tempurze obłożone tatarem z tuńczyka / tempera kimchi with tuna tartare on top	47
Krewetka w tempurze obłożona grillowanym węgorzem / tempura prawn with grilled Unagi eel on top	47
Krewetka w panko obłożona opalonym lososiem / panko prawn with grilled salmon on top	47
Tuńczyk obłożony lososiem alaskańskim / tuna with Alaskan salmon on top	47



Jeśli chcesz zamówić talerzyk, którego nie ma poniżej - poproś o to obsługę - przygotujemy dla Ciebie sushi dokładnie tak jak lubisz.

For any other sushi composition, please request it with your Sushi Master, we would be delighted to prepare sushi exactly as you like it.

すし SUSHI PLATES

HO SOMAKI

6 SZT.



Eosoś / salmon	29
Tuńczyk / tuna	39
Dorada / sea bream	29
Grillowany węgorz unagi / grilled unagi eel	47
Omlot tamago / tamago omelette	21
Awokado / avocado	21
Ogórek / cucumber	21
Rzodkiew oshinko / oshinko radish	21
Tykwia kanpyo / kanpyo	21

TEMPURA MAKI 6 SZT.

(SMAŻONE W CAŁOŚCI W TEMPURZE)

Tatar z lososia, smażone w panko / salmon tartare, fried in panko	47
Węgorz unagi, smażone w tempurze / unagi eel, fried in tempura	47
Losoś, smażone w migdałach / salmon, fried in almond crust	47
Krewetka, smażone w sezamie / prawn, fried in sesame crust	47

FRESH MAKI

4 SZT.

DO WYBORU W OGÓRKU LUB W NORI

Dorada lub okoń z liściem shiso / sea bream or sea bass with shiso leaf	39
Losoś z świeżymi warzywami / salmon with fresh vegetables	39
Tuńczyk i szparag w panko / tuna and panko asparagus	47
Seriola z liściem shiso / yellowtail with shiso leaf	47
Losoś alaskański z grillowanym szparagiem / Alaskan salmon with grilled asparagus	47

GUNKAN MAKI

2 SZT.



DO WYBORU W NORI LUB W OGÓRKU

Tatar z lososia / salmon tartare	34
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	39
Ikra lososia / salmon roe	47
Ikra tobbiko z ryby latającej / flying fish roe	47
Salatka z krewetek / prawn salad	39
Goma wakame / wakame seaweed	21
Kimchi / kimchi	21

GUNKAN MAKI W INARIAGE

2 SZT.

Tatar z lososia / salmon tartare	34
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	39
Ikra lososia / salmon roe	47
Goma wakame / wakame seaweed	21



FUNAMORI

Lódź sushi - 80 kawałków sushi*

Sushi boat with 80 pieces of sushi*

585

*Zdjęcie przedstawia proporcję podania, zestaw może się różnić od tego na zdjęciu.
**Wzrost 170cm, waga 65kg, ciąża 30 tygodni.

DOM
SUSHI

セット
ZESTAWY
SUSHI



EDOMAE

EDOMAE 9SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera**

*Sushi Master composition**

105

HASHIMORI 40SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera**

*Sushi Master composition**

370



HASHIMORI

*Zdjęcie przedstawia propozycję podania, zestaw może się różnić od tego na zdjęciu.
*The photo shows a serving suggestion; the actual set may differ from the one pictured.

ビーガン
VEGAN
MENU

SUSHI

Hosomaki z awokado 6szt.
Hosomaki with avocado 6pcs

Hosomaki z ogórkiem 6szt.
Hosomaki with cucumber 6pcs

Hosomaki z oshinko 6szt.
Hosomaki with oshinko 6pcs

Nigiri awokado 2szt.
Nigiri with avocado 2pcs

Putomaki z warzywami w tempurze 6szt.
Putomaki with vegetables in tempura 6pcs

Putomaki ze świeżymi warzywami 6szt.
Putomaki with fresh vegetables 6pcs

Putomaki z cukinią w panko 6szt.
Putomaki with zucchini 6pcs

21

21

21

21

24

25

25

Uramaki z warzywami w tempurze

obłożone awokado 4szt.
Uramaki with vegetables in tempura and avocado on top 4pcs

Uramaki z grillowanym tofu 4szt.
Uramaki with grilled tofu 4pcs

Freshmaki w papierku ryżowym z
warzywami i szparagiem w tempurze 4szt.
Freshmaki in rice paper with vegetables and asparagus in tempura 4pcs

Tempura maki świeże warzywa 6szt.
Tempura maki with vegetables 6pcs

Gunkanmaki goma wakame 2szt.
Gunkanmaki with goma wakame 2pcs

Putomaki ze szparagiem w panko i warzywami 6szt.
Putomaki with asparagus in panko and vegetables 6pcs

21

21

21

24

21

25

Jeśli chcesz zamówić sushi, którego nie ma na liście - zapytaj o to naszych Sushi Masterów - przygotują dla Ciebie sushi takie jak lubisz.
If you wish to order anything else please ask our Sushi Master, he will prepare something special just for you.

PRZYSTAWKI
APPETIZERS

MISOSHIRU 23

Tradycyjna zupa japońska z
tofu i glonami wakame

Traditional Japanese soup with tofu and wakame seaweed

EDAMAME 20

Japońska fasolka
z solą morską

Edamame bean with sea salt

YASAI TEMPURA 42

Warzywa w chrupiącym
japońskim cieście

Vegetables in tempura

HARUMAKI 32

Chrupiące spring rolls
z warzywami

Crispy spring-rolls with vegetables filling

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

KINOKO RAMEN 55

Pszenny makaron ramen z
warzywami sezonowymi w
intensywnym bulionie grzybowym

Wheat ramen noodles with seasonal vegetables in intense aromatic mushroom bouillon

VEGE UDON 53

Pszenny makaron udon smażony z
tofu, warzywami oraz orzeszkami
ziemnymi w sosie misoyaki

Wheat udon noodles fried with tofu, vegetables and peanuts in misoyaki sauce

DESER 32
DESSERT

MOCHI PASSION FRUIT

Wegańskie lody mochi
o smaku mango-marakuja 3szt.

Traditional Japanese dessert, rice cream in a rice mochi dough 3pcs

ONTAÑON CLARETE, D.O.C.A. RIOJA

Kraj pochodzenia: Hiszpania
Różowe wino o trwałym i delikatnym zapachu.
Bardzo owocowe w smaku, z intensywnymi nutami brzoskwini,
truskawki i czarnej porzeczki.

A delicious fruity rosé wine opens with pretty aromas of peach, strawberry and blackcurrant. In mouth crisp and fresh.



26



50



145



SASHIMI



SASHIMI

MAŁE SASHIMI / SMALL SASHIMI

Jeden gatunek ryby 3 kawałki
One kind of fish 3 pieces

48

ŚREDNIE SASHIMI / MEDIUM SASHIMI

Trzy gatunki ryb 9 kawałków
Three different kinds of fish 9 pieces

85

DUŻE SASHIMI / BIG SASHIMI

Pięć gatunków ryb 15 kawałków
Five different kinds of fish 15 pieces

138

TATAR NEGITORO



NEGITORO

NEGITORO SALMON

Tatar z lososia z jajem przepiórczym
Salmon tatar with quail egg

59

NEGITORO

Tatar z tuńczyka z jajem przepiórczym
Tuna tatar with quail egg

68

NEGITORO HAMACHI

Tatar z serioli z jajem przepiórczym
Yellowtail tatar with quail egg

89

NEGITORO SOCKEYE

Tatar z lososia alaskańskiego z jajem przepiórczym
Alaskan salmon tatar with quail egg

89

スープ
ZUPY
SOUPS



MISOSHIRU

MISOSHIRU

Tradycyjna zupa japońska
Traditional Japanese soup



23

SAKE NO MISOSHIRU

Tradycyjna zupa japońska z pieczonym łososiem
Traditional Japanese soup with roasted salmon

26



SUIMONO

Japońska zupa rybna z owocami morza
Japanese seafood soup



36

SUIMONO



SAKANA NO OSUIMONO

SAKANA NO OSUIMONO

Pikantna zupa z pomidorów na białym winie z owocami morza
Spicy seafood tomato soup with white wine

39



TAI FUU SUPPU

Tradycyjna zupa tajska z mlekiem kokosowym, do wyboru:
z kureczakiem lub owocami morza
Traditional Thai soup with coconut milk,
with selection of chicken or seafood



TAI FUU SUPPU

Kureczak
Chicken

35

Owoce morza
Seafood

39



居酒屋
IZAKAYA
STARTERS



KIMCHI

Warzywa marynowane na ostro
Spicy pickles

20

EDAMAME

Japońska fasolka z solą morską
Edamame bean with sea salt

20

GOMA WAKAME

Salatka z glonów morskich
Seaweed salad

20

TEMPURA MIX

Krewetki tygrysie, losoś, kalmar i warzywa w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Black tiger prawns, squid and vegetable tempura
| traditional or spicy |

54

EBI TEMPURA

Sześć krewetek tygrysiach w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Six black tiger prawns in tempura batter
| traditional or spicy |

63

YASAI TEMPURA

Siedem warzyw w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Seven vegetables in tempura batter
| traditional or spicy |

42



EBI TEMPURA



GYOZA

GYOZA

Japońskie smażone pierożki z wieprzowiną z cytrusowym sosem ponzu lub z kaczką i sosem wiśniowym
Japanese dumplings filled with pork served with ponzu sauce or with duck and cherry sauce

35

HARUMAKI

Chrupiące spring rolls z warzywami z pikantnym sosem czosnkowo-kolendrowym.
Crispy spring rolls with vegetables filling, served with spicy garlic-coriander sauce.

32

88



TAKO NO ASHI

Ośmiornica grillowana na maśle i czosnku z sambalem, piklowana rzepa
Octopus grilled in butter and garlic, pickled turnips

SAKE ABURI

Opalany losoś z salsą oraz sosem miso-musztardowym
Roasted salmon with salsa and miso-mustard sauce

46



MAGURO ABURI

Opalany tuńczyk z salsą oraz sosem miso-musztardowym
Roasted tuna with salsa and miso-mustard sauce

54

TAKOYAKI

Japoński street food: 4 smażone kulki z ciasta z ośmiornicą, platkami bonito, szczypiorkiem i spicym mayo
Japanese street food: 4 fried octopus dough balls, bonito flakes, chives and spicy mayo

38

TORI NO KARAAGE

Tradycyjny japoński street food: marynowana panierowana pierś kurczaka lub tofu z sosem spicym mayo
Traditional Japanese street food: pan-fried battered chicken breast or tofu with spicy mayo sauce

38



BENTO

DLA DZIECI

BENTO

Panierowany kurczak lub okoń morski, hosomaki z ogórkiem lub awokado, świeże owoce, chipsy krewetkowe
Crispy chicken or sea bass, hosomaki cucumber or avocado, fresh fruits, shrimp chips

52



RAMEN
&
UDON

麵
RAMEN + UDON



KINOKO RAMEN

KINOKO RAMEN

Pszenny makaron ramen z warzywami sezonowymi w intensywnym bulionie grzybowym
Wheat ramen noodles with seasonal vegetables in intense aromatic mushroom bouillon

55



SHOYU RAMEN

SHOYU RAMEN

Pszenny makaron ramen z wieprzowiną w aromatycznym bulionie
Wheat ramen noodles with pork in aromatic bouillon

61



KAMO RAMEN

KAMO RAMEN

Pszenny makaron ramen z szarpanym mięsem z kaczki w aromatycznym bulionie
Wheat ramen noodles with pulled duck in aromatic bouillon, slightly spicy

65



BIFU TANTANMEN

BIFU TANTANMEN

Pszenny makaron ramen ze słodko-pikantną wołowiną z pieprzem syczuańskim, pak choyem i jajkiem ajitsuke w bulionie z sezamowym tare
Wheat ramen noodles with sweet and spicy beef with Sichuan pepper, pak choy and ajitsuke egg in sesame tare bouillon

63



SEAFOOD UDON

SEAFOOD UDON

Pszenny makaron udon smażony z owocami morza i warzywami
Wheat noodles fried with seafood and vegetables

72



SUKIYAKI UDON

UDON VEGE

Pszenny makaron udon smażony z tofu i warzywami
Wheat noodles fried with tofu and vegetables

53

SUKIYAKI UDON

Pszenny makaron udon z wołowiną w słodkim aromatycznym bulionie
Wheat noodles with beef in sweet aromatic bouillon

62

デザート
DESERY
DESSERTS



MOCHI ICE CREAM

MOCHI ICE CREAM

32

Tradycyjny japoński deser, lody w cieście ryżowym.

Zapytaj obsługę o smaki.

Traditional Japanese dessert, ice cream in a rice mochi dough.

Ask about flavours.

KOKONATTSU AISU

28

Lody kokosowe w łupinie kokosa

Coconut ice cream served in a coconut shell



KOKONATTSU AISU



UJI

UJI

28

Deser z nasion chia z zieloną herbatą matcha oraz musem mango

Chia seeds dessert with matcha green tea and mango mousse

DESER DNIA
DESSERT OF THE DAY

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE DESERY

ASK THE SERVICE ABOUT AVAILABLE DESSERT

飲み物
NAPOJE
DRINKS

HERBATA / TEA

23

CZAJNIK 600 ml / TEAPOT

SENCHA - Herbata zielona / Green tea

EARL GREY - Herbata czarna Earl Grey / Earl Grey black tea

SENCHA SAKURA - Herbata zielona wiśniowa / Cherry green tea

JASUMINCHA - Herbata jaśminowa / Jasmine tea

GENMAICHA - Herbata zielona z prażonym ryżem / Roastred rice green tea

KAWA / COFFEE

Espresso

12

Podwójne espresso / Double espresso

15

Americano - czarna lub biała / black or white

13

Cappuccino

17

Latte

17

mleko roślinne / plant milk 2
syrop karmelowy / caramel syrup 2

NAPOJE / SOFT DRINKS

Woda Kropla Beskidu - Gazowana i niegazowana / 10

Kropla Beskidu water - Still and sparkling (330 ml)

Woda San Pellegrino (750 ml) 23

Woda Acqua Panna (750 ml) 23

Coca Cola, Coca Cola ZERO (250 ml) 11

Fanta, Sprite, Tonic (250 ml) 11

Sok Cappy / Fruit juice (250 ml) 11

Napój aloesowy / Aloe drink (250 ml) 15

PIWA / BEER 330ML

Kirin 22

Asahi 22

Sapporo 22

Iki Yuzu 22

Iki Ginger 22

Żywiec 18

Piwo bezalkoholowe 20

WHISKY 40 ML

Tenjaku 41

Jack Daniel's Gentelman Jack 30

GIN 40 ML

Roku Gin 28

Tenjaku Gin 28

WÓDKA / VODKA 40 ML

Absolut 22

Żubrówka 20

Eiko Japanese 32

SAKE

Hakushika Yamada Nishiki Tokubetsu Honjozo 50 (butelka 300 ml)

Tancho Yarawaka 44 (karafka 280 ml) 12 (czarka - 60 ml)

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

CASTELL D'OR CAVA BRUT ROSADO

Kraj pochodzenia: Hiszpania / Country of origin: Spain

Świeże i wyraziste wino musujące, produkowane metodą "szampańską". Sprawdza się świetnie jako aperitif.
Fresh and expressive sparkling wine, produced with method like champagne. Perfect as an aperitif.



24

125

BACIO DELLA LUNA EXTRA DRY PROSECCO D.O.C.

Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

Delikatne wino musujące o stonkowanym kolorze z nutami zielonej limonki.
Delicate bubbles with wyczuwalnym intensywnie owocowym bukietem.

Delicate sparkling wine of a straw colour and hints of green lime.
Delicate bubbles with clearly and intensely fruity bouquet.



24

125

LA GIOIOSA, ALCOHOL-FREE VEGAN

Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

Subtelne i wyjątkowo świeżym i owocowym aromatem, w którym wyczuwalne są nuty jabłka, soczystej brzoskwinii i delikatnego kwiatu czarnego bzu.

Subtle, with an exceptionally fresh and fruity aroma featuring notes of apple, juicy peach and delicate elderflower.



22

110

WINA BIAŁE / WHITE WINE

DOM SUSHI, TREBBIANO

Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

Białe wino monoszczepowe, półwytrawne o dominującym aromacie cytrusów.
W smaku delikatne i świeże. Idealne do sushi.

Mono-strain, semi-dry white wine, intensely fruity with citrus aroma. Delicate and fresh taste.
Ideal with sushi.



22

40

110

CHOYA SILVER PLUM WINE

Kraj pochodzenia: Japonia / Country of origin: Japan

Wino białe, słodkie i niezwykle subtelne z japońskiego owocu ume.
Wyśmienite do deserów i jako aperitif.

Sweet and very subtle white wine, made of Japanese ume fruit.
Excellent with desserts and as an aperitif.



19

37

72

MOONLITE CAMPOMACCIONE, CHARDONNAY, IGT TOSCANA

Kraj pochodzenia: Włochy / Country of origin: Italy

Wino o słonkowo-żółtym kolorze z zielonymi refleksami. Intensywne aromaty białych kwiatów, bogate w cytrusowe nuty.

Straw coloured wine with green reflections. Subtle flavors of citrus fruits and white flowers.



155

AROMO PRIVADA RESERVE, CHARDONNAY

Kraj pochodzenia: Chile / Country of origin: Chile

Wino pełne aromatów bardzo świeżych owoców tropikalnych na tle wanilii i karmelu.
W ustach świeże, zrównoważone z intensywnym posmakiem dojrzałych, słodkich owoców.

A wine full of very fresh tropical fruit aromas with hints of vanilla and caramel.
On the palate, it is fresh and balanced with an intense aftertaste of ripe, sweet fruits.



24

46

125

WINA BIAŁE / WHITE WINE

RIESLING HOCHGEWÄCHS, RHEINHESSEN

Kraj pochodzenia: Niemcy / *Country of origin:* Germany

Wino półwytrawne, aromatyczne i delikatnie słodkie, z nutami brzoskwini i moreli. Idealne do lekkiej kuchni azjatyckiej oraz jako aperitif.

Semi-dry wine, aromatic and slightly sweet with peach and apricot aromas. Perfect for seafood, fish and as an aperitif.



GRÜNER VELTLINER, ERNSTHOFER, WACHAU

Kraj pochodzenia: Austria / *Country of origin:* Austria

Wino lekko owocowe z wyczuwalnymi przyprawami i charakterystyczną nutą białego pieprzu.

Well-balanced fruity wine with characteristic spice of white pepper.



MUSCADET DE SEVRE ET MAIN SUR LIE

Kraj pochodzenia: Francja / *Country of origin:* France

Wino wyprodukowane wyłącznie ze szczepu Melon de Bourgogne. Owocowy aromat z mineralnymi nutami, wino zbalansowane o odpowiedniej mocy i długim wykończeniu.

Wine made exclusively from the Melon de Bourgogne grape variety. Fruity aroma with mineral notes, well-balanced wine with appropriate strength and a long finish.



WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE

ONTAÑON CLARETE, D.O.C.A. RIOJA

Kraj pochodzenia: Hiszpania / *Country of origin:* Spain

Różowe wino o trwałym i delikatnym zapachu. Bardzo owocowe w smaku, z intensywnymi nutami brzoskwini, truskawki i czarnej porzeczki.

A delicious fruity rosé wine opens with pretty aromas of peach, strawberry and blackcurrant. In mouth crisp and fresh.



WINA CZERWONE / RED WINE

DASHBOSCH MERLOT

Kraj pochodzenia: RPA / *Country of origin:* RPA

Dobrze zbudowane wino, przepelnione jest soczystą czarną wiśnią i smakami dojrzałych ciemnych owoców sadowniczych.

A well-structured wine, filled with juicy black cherry and flavors of ripe dark orchard fruits.



I MURI PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Kraj pochodzenia: Włochy / *Country of origin:* Italy

Mocne, ciemne wino z wyczuwalnymi aromatami borówki, czarnej porzeczki i kakao. W ustach okrągłe, z idącą w słodycz końcówką.

Strong, dark wine with aromas of dark berries and cassis with hints of cocoa. In mouth round with a sweet finish.

