

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

34

KIIRI MANGO

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

34

JIN NO CHERI

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

34



NAPOJE SEZONOWE SEASONAL DRINKS

REMONEDO

Klasyczna, orzeźwiająca lemoniada
Refreshing, classic lemonade

20

SAKURA ICE TEA

Mrożona zielona herbata z wiśniami
Green ice tea with cherries

20

AI SUKOHI

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

20

WI-FI
PASSWORD:
COLD BEER



DOM
SUSHI

KAITEN
SUSHI



TALERZYK ŻÓŁTY / YELLOW PLATE

19



TALERZYK ZIELONY / GREEN PLATE

23



TALERZYK NIEBIESKI / BLUE PLATE

27



TALERZYK SZARY / GREY PLATE

32



TALERZYK CZERWONY / RED PLATE

37



TALERZYK BIAŁY / WHITE PLATE

45



TALERZYK ZŁOTY / GOLD PLATE

58

*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, Sandacz, Losoś, Okoń morski, Miecznik, Halibut, Rekin
Trout, Butterfish, Sea bream, Zander, Salmon, Sea bass, Swordfish, Halibut, Shark*

*Tuńczyk, Ośmiornica, Kalmar, Krewetka, Losoś alaskański, Węgarz Unagi, Seriola, Molizé św. Jakuba
Tuna, Octopus, Squid, Prawn, Alaskan salmon, Unagi Eel, Yellowtail, Scallop*

*Ikra, Krab Softshell
Roe, Softshell Crab*

WEGETARIAŃSKIE OPCJE

VEGETARIAN OPTIONS

*Tamagoyaki, Tofu, Awokado, Kampyo, Oshinko i inne warzywa
Tamagoyaki, Tofu, Avocado, Kampyo, 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 omlet 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



TEMPURA MAKI 6 SZT.
(SMAŻONE W CAŁOŚCI W TEMPURZE)

Tatar z lososia, smażone w panko / salmon tartare, fried in panko	45
Węgorz unagi, smażone w tempurze / unagi eel, fried in tempura	45
Losoś, smażone w migdałach / salmon, fried in almond crust	45
Krewetka, smażone w sezamie / prawn, fried in sesame crust	45

NIGIRI

2 SZT.



Losoś / salmon	27
Tuńczyk / tuna	37
Dorada / sea bream	27
Omlot tamago / tamago omelette	19
Halibut / halibut	32
Seriola / yellowtail	45
Losoś alaskański / Alaskan salmon	37
Węgorz unagi / Unagi eel	45

FUTOMAKI

6 SZT.



Losoś / salmon	32
Tuńczyk / tuna	45
Dwie krewetki w tempurze / tempura prawns	37
Krewetki smażone na masle, czosnku i sambalu / grilled prawns with garlic and sambal sauce	37
Grillowany węgorz / grilled Unagi eel	45
Świeże warzywa i szparag w panko / fresh vegetables and panko asparagus	23
Ryba maślana w kokosie / butterfish fried in coconut crust	37
Kalmar w panko / panko squid	37

URAMAKI

4 SZT.

Losoś obłożony awokado / salmon with avocado on top	37
Losoś obłożony tuńczykiem / salmon with tuna on top	45
Krewetka w migdałach / prawn fried in almond crust	37
Kalmar w panko / panko squid	32
Okoń w panko / panko sea bass	37
Świeże warzywa obłożone awokado / fresh vegetables with avocado on top	27
Warzywa w tempurze obłożone tatarem z lososia / tempura vegetables with salmon tartare on top	37
Krewetka w tempurze obłożona grillowanym węgorzem / tempura prawn with grilled Unagi eel on top	45
Krewetka w panko obłożona opalonym lososiem / panko prawn with grilled salmon on top	45
Tuńczyk obłożony ikrą tobiko / tuna with Flying fish roe on top	45




Jelli 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

HOSOMAKI

6 SZT.

Losos / salmon		27
Tuńczyk / tuna		37
Dorada / sea bream		27
Grillowany węgorz unagi / grilled unagi eel		45
Omlet tamago / tamago omelette		19
Awokado / avocado		19
Ogórek / cucumber		19
Rzodkiew oshinko / oshinko radish		19
Tykwia kanpyo / kanpyo		19

GUNKANMAKI

2 SZT.

DO WYBORU W NORI LUB W OGÓRKU

Tatar z lososia / salmon tartare	32
Tatar z tuńczyka / salmon tartare	37
Ikra lososia / salmon roe	45
Ikra tobiko z ryby latającej / flying fish roe	45
Salatka z krewetek / prawn salad	37
Goma wakame / wakame seaweed	19
Kimchi / kimchi	19



GUNKANMAKI W INARIAGE

2 SZT.

Tatar z lososia / salmon tartare	32
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	37
Ikra lososia / salmon roe	45
Goma wakame / wakame seaweed	19

GOLDPLATE SPECJALNOŚĆ SUSHI MASTERA

58

- EBI AMONDO** - uramaki krewetka w migdałach obłożone lososiem, tuńczykiem i awokado 8 szt./ uramaki prawn fried in almond crust with salmon, tuna and avocado on top 8 pcs
- DRAGON ROLL** - uramaki krewetka w panko obłożone węgorzem 8 szt. / uramaki panko prawn with unagi eel on top 8 pcs
- KAKIAGE & TATAR** - uramaki warzywa w tempurze obłożone tatarem z lososia lub tuńczyka 8 szt. / uramaki tempura vegetables with salmon or tuna tartare on top 8 pcs
- SPECIAL CRAB** - futomaki krab w tempurze, tuńczyk, ikra tobiko 6 szt. / futomaki tempura softshell, tuna and flying fish roe 6 pcs
- SWEET DATE** - datemaki losos i lychee, sos mango 8 szt. / datemaki salmon and lychee with mango dressing 8 pcs
- HOSOTEN** - hosomaki w tempurze obłożone tatarem z lososia 8 szt. / hosomaki fired in tempura with salmon tartare on top 8 pcs



FUNAMORI

*Lódź sushi - 80 kawałków sushi**

*Sushi boat with 80 pieces of sushi**

585

*Ilość produktów podlega zmianom, zawsze może być różna od tego na zdjęciu.
*The amount of items is approximate, it can vary from the one on the picture.

セット
ZESTAWY
SUSHI



EDOMAE

EDOMAE 9SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera**

*Sushi Master composition**

96

HASHIMORI 40SZT.

*Kompozycja Sushi Mastera**

*Sushi Master composition**

350



HASHIMORI

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

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

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

Futomaki z cukinią w panko 6szt.
Futomaki withucchini 6pcs

18

18

18

18

22

22

22

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

Tempurą maki świeże warzywa 6szt.

Tempura maki with vegetables 6pcs

Gunkanmaki górną wakame 4szt.

Gunkanmaki with green wakame 4pcs

Futomaki ze szparagiem w panko i warzywami 6szt.

Futomaki with asparagus in panko and vegetables 6pcs

22

22

22

22

18

22

*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

20

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

38

Warzywa w chrupiącym japońskim cieście
Vegetables in tempura

HARUMAKI

29

Chrupiące spring rolls z warzywami
Crispy spring rolls with vegetable filling

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

KINOKO RAMEN

49

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

VEGE UDON

49

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
DESSERT

28

MOCHI PASSION FRUIT

Wegańskie lody mochi o smaku mango-marakuja 3szt.

Traditional Japanese dessert, ice 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 brzoskwinii, truskawki i czarnej porzeczki.
A delicious fruity red wine opens with pretty aroma of peach, strawberry and blackcurrant. Its mouth crisp and fresh.



SASHIMI



SASHIMI

MAŁE SASHIMI / SMALL SASHIMI

Jeden gatunek ryby 3 kawałki
One kind of fish 3 pieces

46

ŚREDNIE SASHIMI / MEDIUM SASHIMI

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

83

DUŻE SASHIMI / BIG SASHIMI

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

136

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*



20

SAKE NO MISOSHIRU

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

25



SUIMONO

*Japońska zupa rybna z owocami morza
Japanese seafood soup*



34

SUIMONO



SAKANA NO
OSUIMONO

SAKANA NO OSUIMONO

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

37



TAI FU SUPPU

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



TAI FU SUPPU

Kureczka
Chicken

32

Owoce morza
Seafood

37





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

49

EBI TEMPURA

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

59

YASAI TEMPURA

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

38



EBI TEMPURA

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

32



GYOZA

HARUMAKI

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

29

84



TAKO NO ASHI

Ośmiornica grillowana na maśle i czosnku z sambalem, piklowana rzępa
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

38

48



MAGURO ABURI

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

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

35

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

35



DLA DZIECI

BENTO

49

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

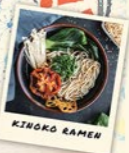


BENTO



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

49

SHOYU RAMEN

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

57

KAMO RAMEN

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

59



KAMO RAMEN

BIFU TANTANMEN

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

59



BIFU TANTANMEN

SEAFOOD UDON

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

68



SEAFOOD UDON

UDON VEGE

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

49



SUKIYAKI UDON

SUKIYAKI UDON

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

58

デザート
DESSERT
DESSERTS



MOCHI ICE CREAM

MOCHI ICE CREAM

28

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

25

Lody kokosowe w łupinie kokosa

Cocunut ice cream served in a coconut shell



KOKONATTSU AISU

UJI

25

Deser z nasion chia z zieloną herbatą matcha oraz mussem mango

Chia seeds dessert with matcha green tea and mango mousse



UJI

DESER DNIA

DESSERT OF THE DAY

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE DESERY

ASK THE SERVICE ABOUT AVAILABLE DESSERT

Wszystkie dania mogą zawierać alergeny pokarmowe lub ich pochodne.

Szczegółowe informacje zawarte są w informatorze znajdującym się przy stanowisku kasowym obsługi.

飲み物
NAPOJE
DRINKS

HERBATA / TEA

21

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 / Roasted rice green tea

KAWA / COFFEE

Espresso

10

Podwójne espresso / Double espresso

13

Americano - czarna lub biała / black or white

11

Cappuccino

15

Latte

15

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

NAPOJE / SOFT DRINKS

Woda Kropla Beskidu - Gazowana i niegazowana / 9

Kropla Beskidu water - Still and sparkling (330 ml)

Woda San Pellegrino (750 ml)

21

Woda Acqua Panna (750 ml)

21

Coca Cola, Coca Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic

9

Sok Cappy / Fruit juice (250 ml)

9

Napój aloesowy / Aloe drink (250 ml)

13

PIWA / BEER 330ML

Kirin

20

Asahi

20

Sapporo

20

Iki Yuzu

20

Iki Ginger

20

Żywiec

16

Piwo bezalkoholowe

18

WHISKY 40 ML

Tenjaku

39

Jack Daniel's Gentelman Jack

28

GIN 40 ML

Roku Gin

26

Tenjaku Gin

26

WÓDKA / VODKA 40 ML

Absolut

20

Żubrówka

18

Eiko Japanese

30

SAKE

Hakushika Yamada Nishiki Tokubetsu Honjozo 48 (butelka 300 ml)

Tancho Yarawaka 42 (karafka 280 ml) 10 (czarka - 60 ml)

DOM
SUSHI

ワイン
WINA
WINES

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

CASTELL D'OR CAVA BRUT ROSADO

Kraj pochodzenia: Hiszpania / Country of origin: Spain

*Sukiele i uszatkie wino musujące, produkowane metody "szampański". Sprawdź 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 słomkowym kolorze z nutami zielonej limonki.
Delikatne bąbelki z wyraźnym i 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

Sukiele, z 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, pełnowarunkowe o dominującym aromacie cytrynowym.
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

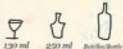
110

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 słomkowo-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 brzoskwiń 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 brzoskwiń, 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 wicią i smakami dojrzałych ciemnych owoców sadzowych.

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.

