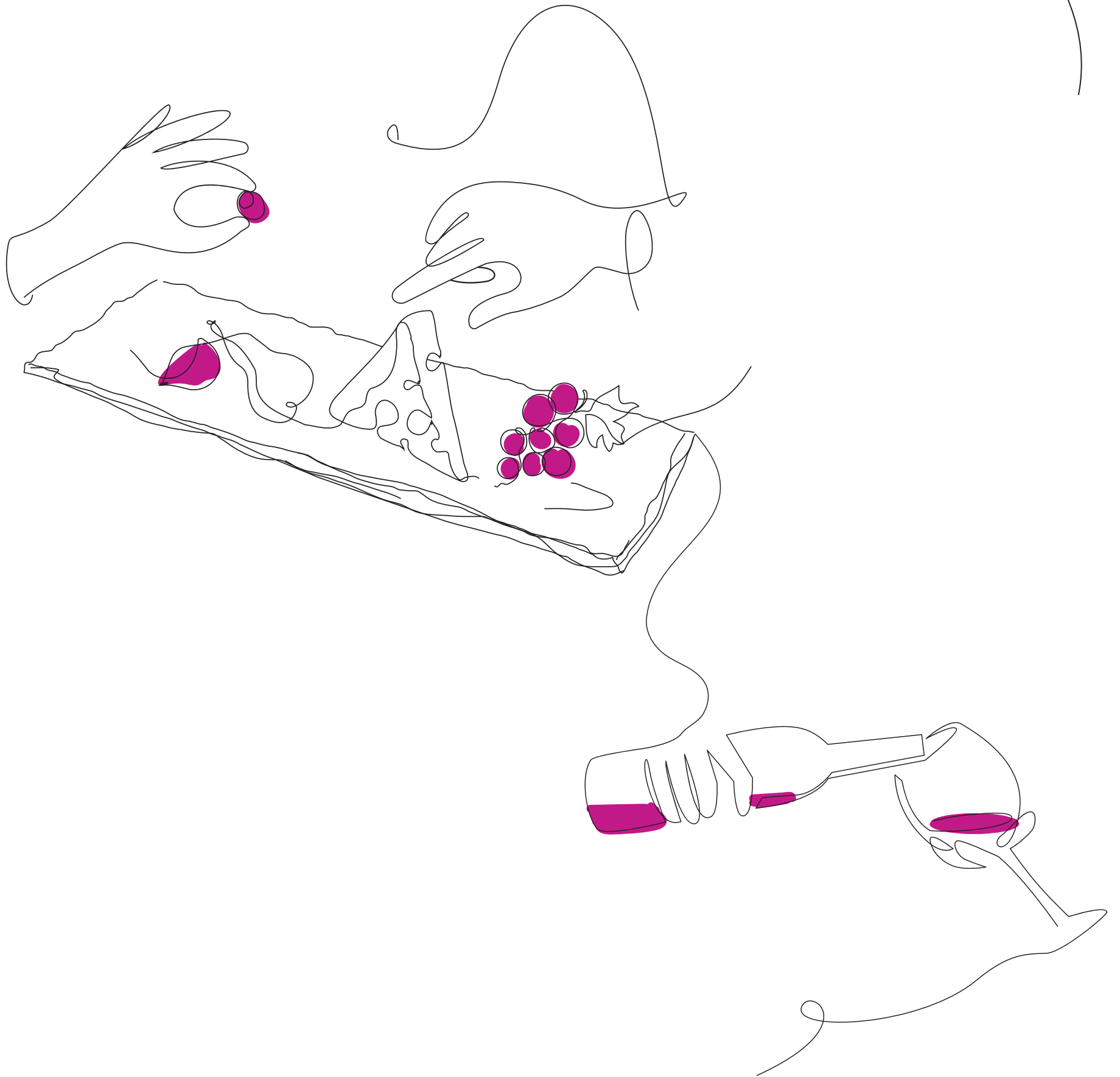




winestone



Dołącz do programu Accor Live Limitless
i zdobywaj punkty w Winestone.
O więcej szczegółów zapytaj naszą obsługę.



zeskanuj
KOD QR *aby uzyskać
więcej*
informacji

f Winestone Kraków

WinestoneKraków

nie przegap *nowości*
i obserwuj
nasze *media społecznościowe*

Wszystkie ceny są w PLN i zawierają VAT.

Karta obowiązuje od października 2025 roku.

Menu z gramaturą poszczególnych składników
podajemy na życzenie.

Potrawy przygotowywane w naszej kuchni
mogą zawierać alergeny. Listę alergenów
podajemy na życzenie.

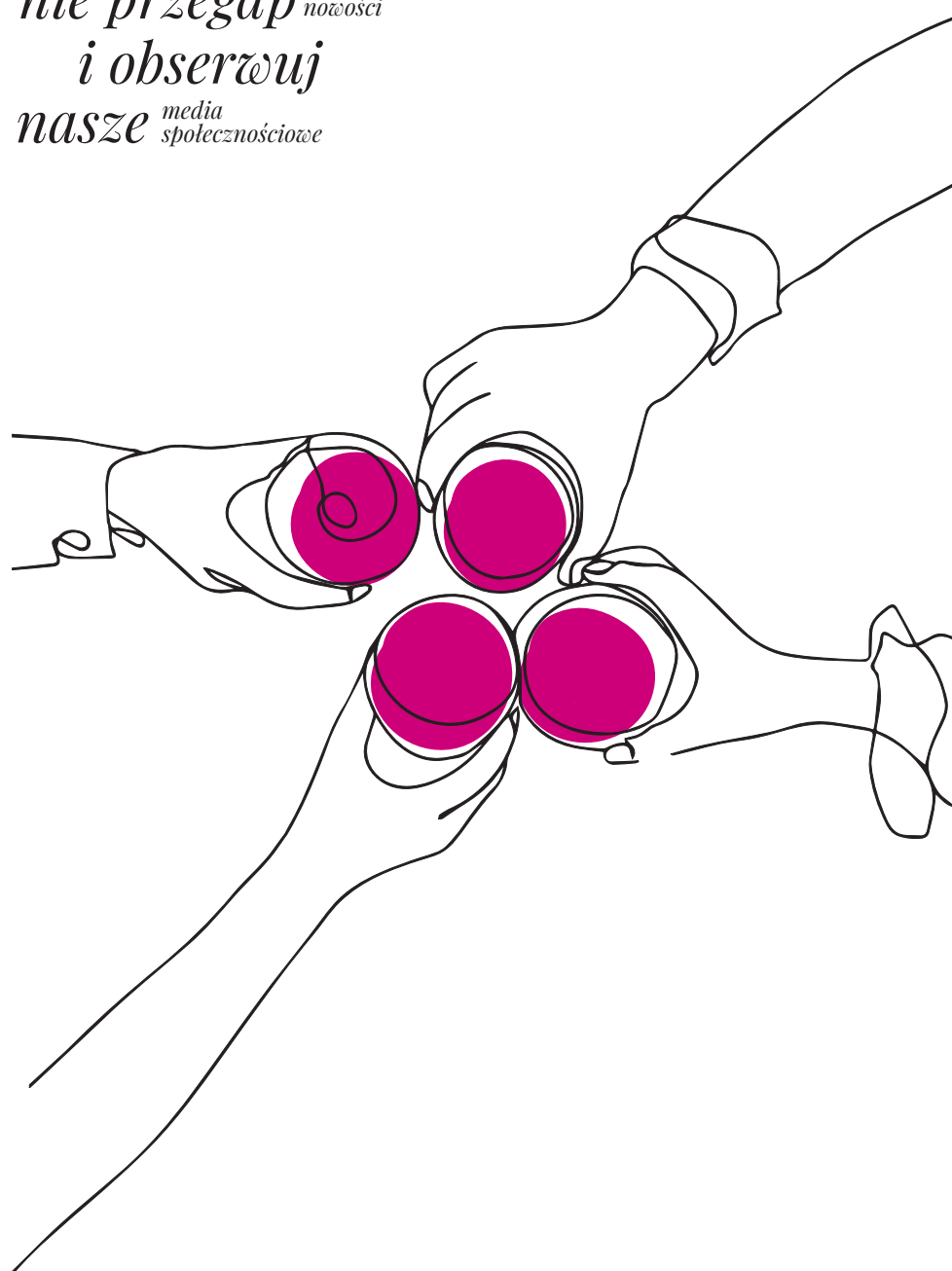
Alkohol szkodzi zdrowiu.

Wina zawierają siarczyny.
Wina dostępne są również w sprzedaży na
wynos. O szczegóły zapytaj obsługę.

Do usługi room service doliczamy opłatę
serwisową w wysokości 30 PLN.

Restauracja Winestone zaprasza
od godziny 12:00 do 24:00.
Kuchnia czynna do godziny 23:00.

W naszej restauracji obowiązuje zakaz
wykorzystywania mięsa, ryb i produktów
z owoców morza pochodzących z gatunków
zagrożonych bądź chronionych.
Promujemy odpowiedzialne rybołówstwo.



autorskie



wegańskie



bez glutenu

lokalne talerze

soczysta maczanka krakoska 54

bułka parzona / szarpane mięso z mangalicy / czerwona kapusta / kiszony ogórek z Charsznicy / majonez Sriracha / marchew z Proszowic / szczypiorek / czarny sezam

WS* poleca:  

żurek na zakwasie 46

jagnięca kiełbasa z Podhala / borowik szlachetny / maślane purée z ziemniaków Bellarosa / jajko poche

WS* poleca:  

matias 55

brioche / szafranowe aioli / mus z jabłka szara reneta / ikra pstrąga potokowego

WS* poleca:  

WS® sałatka winestone

ser kozi / figa / ziemniaki z ogniska / marynowana dynia piżmowa / orzechy włoskie / sałaty / sos z owoców leśnych / winegret

WS* poleca:  

To autorskie danie dla smakoszy można znaleźć w każdej naszej restauracji. Kultowa sałatka Winestone jest z nami od 2012 roku, od początku konceptu Winestone. Po prostu trzeba jej spróbować!

62

bestseller

klasyki

burger wołowy 88

polska wołowina / bułka z sezamem / jajko sadzone / boczek / cheddar panierowany / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / sałata lollo bianco / rukola / sos curry / frytki z dipem pomidorowym

WS* poleca:  

fish & chips 89

dorsz MSC / ciasto z ciemnym piwem owsianym / sałatka z białej kapusty / grillowana cytryna / domowy sos tatarski / frytki

WS* poleca:  

burger wegański 82

kotlet roślinny / bułka z sezamem / wegański cheddar / pomidor / ogórek konserwowy / rukola / cebula czerwona / sałata lollo bianco / wegański majonez miso / frytki z batata z dipem pomidorowym

WS* poleca:  

sałatka cesar 64

grillowany kurczak kukurydziany / boczek / sałata rzymska / pomidorki cherry / sos cesar / parmezan / crostini z tapenadą z oliwek

WS* poleca:  

przygotowane wraz
z lokalną pasieką

LYSON
Naturalnie
z miodem

sery 95/135

Comté AOP 12m / Gruyere / Emilgrana / Morbier z popiołem / Kaltbach z truflą / orzechy włoskie / domowa konfitura z żurawiny / miód

WS* poleca:    

małe talerze

*kaczka
na blinie* 55
ziemniaczanym

pierś kaczki wędzona na jabłoni /
mus z grzybów leśnych / sos z białego
wina, gruszki i musztardy dijon

WS* poleca:  

*carpaccio
z łososia* 52
gravad lax

świeża pomarańcza / ziarna
granatu / sos miso z mango

WS* poleca:  


*tatar
wołowy* 75

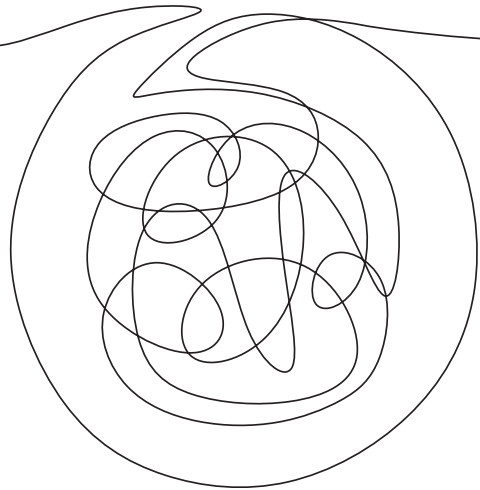
polska wołowina / marynowane kurki / kapary /
korniszony / żółtko jajka z lokalnej fermi /
majonez wasabi / kiełki groszku / tost pszenny

WS* poleca:  

*grillowana
polenta* 48

kalafior romanesco w tempurze / marchew
marynowana w pomarańczy / kurki
marynowane / kapary / mus z wędzonej
papryki / kiełki groszku

WS* poleca: 



*zupa
pomidorowa 100%* 42

pieczone pomidory san marzano / pesto
bazyliowe / prażone migdały, ziarna
słonecznika i dyni



*tuńczyk
Wellington* 85

tuńczyk MSC / sos cytrynowo-romarynowy

WS* poleca:  

*krewetki
smażone^{na}
maśle* 89

purée z batata / grillowane chorizo /
marynowana rzodkiewka

WS* poleca:  



*krem
z topinamburu* 44

piklowane zielone jabłko / chilli crunch



*trio pierogów
tradycyjnych* 63

śmietana truflowa / okrasa z wędzonej słoniny
z mangalicy / bocznik królewski / kiełki groszku /
sos sojowy z chilli

WS* poleca:  

„ Nie można dobrze myśleć,
dobrze kochać, dobrze spać,
jeśli nie jadło się dobrze „

— Virginia Woolf

duże talerze

troć wędrowna 114

delikatne purée z karczocha /
grillowana kapusta pak choi /
emulsja szatwiowa

WS* poleca: 7 18



sernik baskijski 42

biała czekolada /
borówki spod Tatr

WS* poleca: 6

śliwki z Laskowej 42

zapiekane pod
domową kruszonką

rzemieślnicze lody
lawendowe

t-bone stek 239

ziemniak Bellarosa z pieca w stylu
hasselback / cykoria karmelizowana
z miodem z lokalnej pasieki i octem
balsamicznym / sos chimichurri

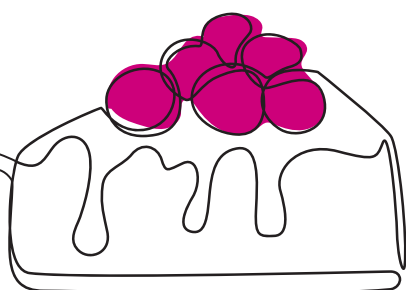
WS* poleca: 17 19



prime cut ze świni 98

ziemniaki Irga z ogniska / duszona biała
kapusta z pomidorkami cherry z Gdowa
i koperkiem z Ojcowa / sos ziołowy

WS* poleca: 10 16



mus piernikowy 42

ciastko maślane / tradycyjna
konfitura z jabłek szara reneta

pierś kaczki 112

pasternakowe purée z gruszką / młody
brokuł / pieczona marchewka z Pogorza /
sos demi-glace z wiśnią

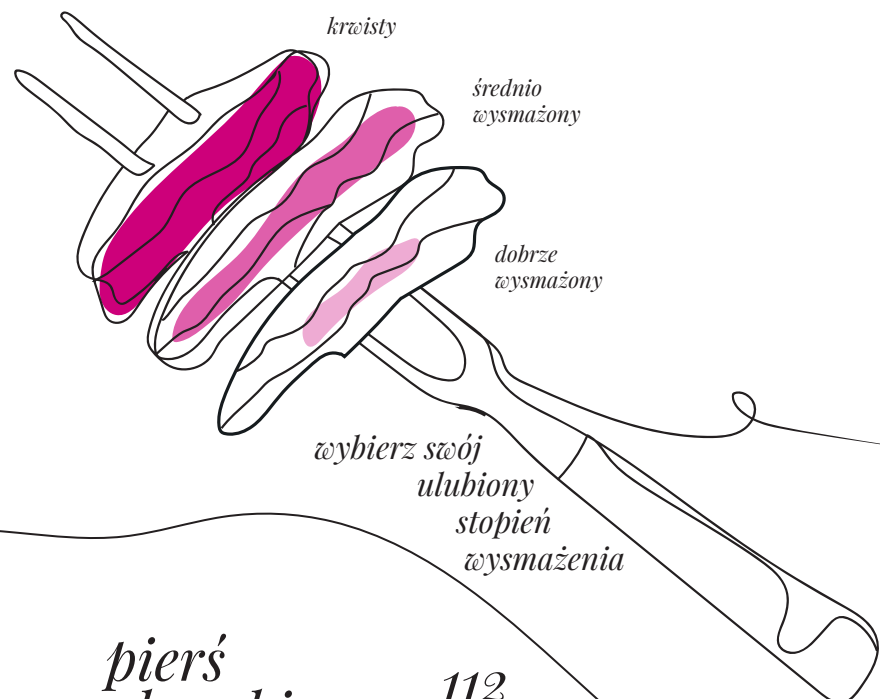
WS* poleca: 15 16



kurczak supreme 92

purée z pieczonej marchewki / czarna
soczewica / chipsy z kalafiora /
sos demi-glace z leśną borówką

WS* poleca: 13 18



słodkie talerze

chleb & przekąski

idealne
do kieliszka
wina

chleb Winestone
na zakwasie z rodzynek
domowe masło / sól 19

frytki z dipami
dip cytrynowy / relish 25

frytki z batatów z dipami
dip cytrynowy / relish 29

wybór oliwek 35

„Wszystkie smutki są mniejsze,
gdy jest pieczywo”

— Miguel de Cervantes



na chłódno

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Sprite, Fanta, Kinley Tonic
Red Bull

16 / 20 cl

27 / 25 cl

woda w karafce
(gazowana, niegazowana)
Acqua Panna,
San Pellegrino

19 / 70 cl

24 / 25 cl

soki owocowe (zapytaj o smaki)
świeżo wyciskane soki
(pomarańcza, grejpfrut)

16 / 20 cl

29 / 20 cl

tonik Franklin & Sons
czarny bez i ogórek
rozmaryn i oliwki
rabarbar i hibiskus
różana lemoniada

25 / 20 cl

na ciepło

espresso
podwójne espresso
americano
cappuccino
latte
herbata (zapytaj o smaki)
gorąca czekolada

16

20

18

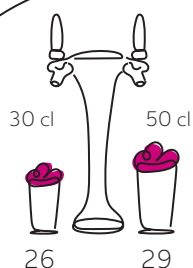
20

25

20

26

dobrze warzone



piwo z beczki

Zywiec lager

alk. 5,6%

piwo bezalkoholowe 24 / butelka 33 cl

lokalne piwa kraftowe alk. od 4% 36 / butelka 50 cl

Browar Kazimierz, założony w 2016 roku przez ojca i syna w podkrakowskim Zakrzowie. Jest to rodzinny browar rzemieślniczy, który stosuje tradycyjne metody warzenia piwa przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii. Od samego początku działalności piwa Browaru Kazimierz cieszą się uznaniem wśród koneserów oraz zdobyły wiele medali podczas konkursów piwnych. Dzięki ogromnemu zaangażowaniu pracowników oraz ciągłemu pogłębianiu wiedzy piwa mają wyjątkowy smak.



Jakob Haberfeld

39 / 4 cl

wódka czysta żytnia alk. 40%
wódka czysta ziemniaczana alk. 50%
wódka miodowa alk. 40%
likier wiśniowy alk. 30%
likier ziołowy alk. 50%

lokalne alkohole rzemieślnicze



Youra Spirits

39 / 4 cl

nalewka z czarnej porzeczki alk. 32%
nalewka z wiśni alk. 32%
nalewka z maliny alk. 32%
nalewka z cytryny alk. 32%
likier z sosny i szyszki alk. 35%

zamieszane

Nowy Kleparz 0%

domowy syrop z grejpfruta z nutą kolendry
i kardamonu / sok z białych winogron / woda

46

Kazimierz



polska kraftowa whisky alk. 44% /
syrop z oscypka / świeżo tłoczony sok
z cytryny / białko / domowy syrop z żurawiny

49

Stare Miasto

whisky infuzowane suską sechlońską alk. 40% /
domowy syrop miodowo-korzenny /
esencja herbaty Earl Grey / bitter śliwkowy

49

Podgórze

burbon infuzowany palonym masłem alk. 43% /
amaretto alk. 17% / domowy syrop cynamonowy /
świeżo tłoczony sok z cytryny / białko jajka

49

Nowa Huta



gin infuzowany kwiatem czarnego bzu alk. 42% /
sok z kiszonej kapusty z Charsznicy /
sok z jabłek łąckich

49

Azory

kraftowa nalewka z czarnej porzeczki alk. 32% /
rzemieślniczy cydr jakościowy alk. 7% / domowy
syrop rozmarynowy / świeżo tłoczony sok z cytryny

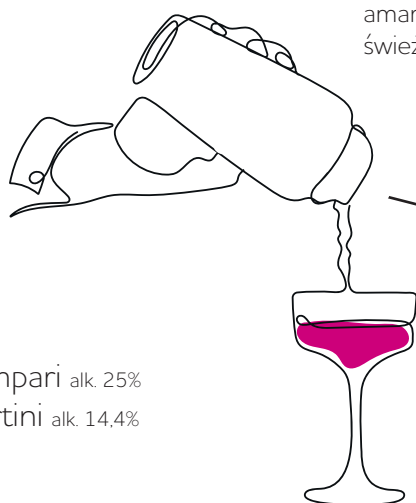
49

Micropolitan

gin alk. 42,7% / syrop z czarnego bzu / syrop
miodowy / świeżo tłoczony sok z cytryny / tonik

49

dostępny też w opcji bezalkoholowej



na dobry początek...

Campari alk. 25%
Martini alk. 14,4%

28 / 4 cl

26 / 4 cl

gorzkie & łagodne

Polish Forest Gin alk. 42%
Roku Gin alk. 43%
Smith & Cross Traditional
Jamaican Rum alk. 57%
Dictador 10 YO alk. 40%

39 / 4 cl

39 / 4 cl

39 / 4 cl

46 / 4 cl

tradycyjne & czyste

Gorzka Żółdkowa alk. 34%
Żubrówka alk. 37,5%

24 / 4 cl

24 / 4 cl

śłodkie & wyraziste

Jägermeister alk. 35%
Baileys alk. 17%

28 / 4 cl

28 / 4 cl

szlachetne & różnorodne

Glenfiddich 12 YO alk. 40%
Ardbeg 10 YO alk. 46%
Lagavoulin 8 YO alk. 48%
Bies Whisky alk. 44%
Umiki Whisky alk. 46%
Muirhead's Blue Seal Whisky 5 YO alk. 40%
Maker's Mark alk. 45%
Jim Beam Double Oak alk. 43%

46 / 4 cl

65 / 4 cl

57 / 4 cl

40 / 4 cl

65 / 4 cl

38 / 4 cl

45 / 4 cl

38 / 4 cl

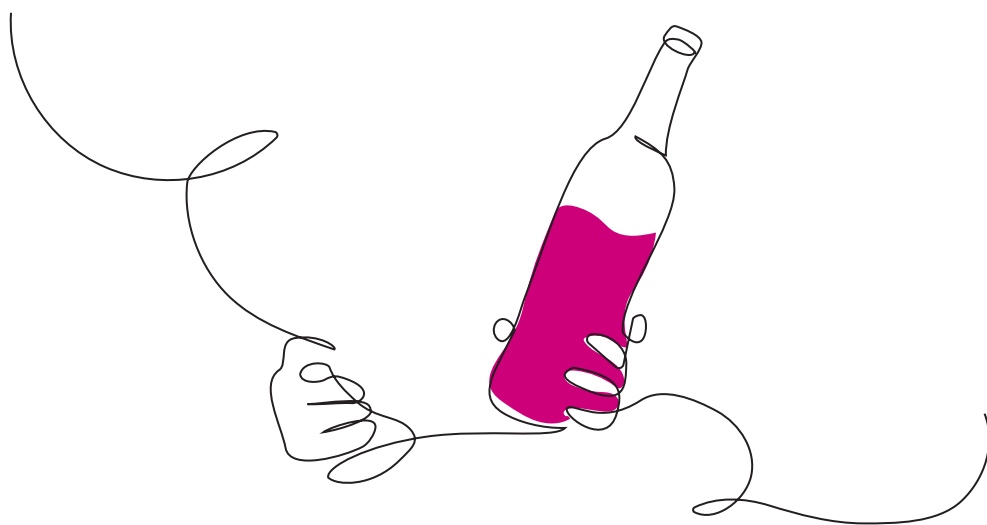
eleganckie & renomowane

Cognac Maxime Trijol X.O. alk. 40%
Cognac Maxime Trijol V.O.S.P. alk. 40%

96 / 4 cl

58 / 4 cl

wina



„Wino jest jedną z najbardziej cywilizowanych rzeczy na świecie”

— Ernest Hemingway

białe
czerwone

lokalne

- 1 Winnica Gródek Riesling ^{PL}
- 2 Winnica Gródek Cuvée Rouge ^{PL}
- 3 Rzemieślniczy cydr jakościowy z Cydrowni Lorek ^{PL}

Winnica Gródek położona jest w dolinie Dunajca w Małopolsce, gdzie panuje najłagodniejszy mikroklimat. Natomiast wzgórza z trzech stron otaczają wody Jeziora Rożnowskiego. Wina powstają z owoców zbieranych ręcznie, a duża dbałość o kondycję krzewów w połączeniu z mikroklimatem pozwala produkować wina wysokiej jakości.

Cydrownia Lorek korzysta z dobrodziejstw starych ekologicznych sadów Beskidu Wyspowego, stawiając na jakość i naturalny styl cydrów.

		
75 CL	25 CL	15 CL
229	79	49
229	79	49
99		

świeże & lekkie

- 4 Le Naturel Zero Zero Blanco – Grenache Blanc 0% alk ^{ES}
- 5 Preiss Zimmer – Gewürztraminer ^{FR}
- 6 Jm Berthier Pouilly-Fumé – Sauvignon Blanc ^{FR}
- 7 Antonin Rodet Mâcon-Villages – Chardonnay ^{FR}

75 CL	25 CL	15 CL
229	79	49
269	91	55
329	119	72
329	119	72

owocowe & smakowite

- 8 Terra Gold Edition – Primitivo di Manduria ^{IT}
- 9 El Goru – Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon ^{ES}
- 10 Château Vieux Moulin – Merlot, Cabernet Franc ^{FR}
- 11 Bouchard Aîné & Fils Heritage – Pinot Noir ^{FR}

269	91	55
269	91	55
299	105	62
229	79	49

wyważone & eleganckie

- 12 Antonin Rodet Grande Selection – Chardonnay ^{FR}
- 13 Lunatio Lugana – Turbiana ^{IT}
- 14 El Pacto – Tempranillo ^{ES}
- 15 Prazo de Roriz Douro DOC ^{PT}
– Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Am Marela

229	79	49
269	91	55
299	105	62
269	91	55

aromatyczne & pełne

- 16 14 Hands – Cabernet Sauvignon ^{US}
- 17 Escorihuela Gascón – Malbec ^{AR}
- 18 Kings of Prohibition Barossa Valley – Shiraz ^{AU}
- 19 Purcari Nocturne – Rară Neagră ^{MD}

		
75 CL	50 CL	12 CL
	69	24
169		42
459		

bąbelki

- 20 Prosecco Frizzante Iane ^{IT}
- 21 Cava Camí De Flors Brut – Cofama ^{ES}
- 22 Jackowiak-Rondeau Cuvée Signature ^{FR}

exclusive

- 23 Dom Pérignon Vintage Brut ^{FR}

3400

lokalne



poznaj nasze

wina

1 Winnica Gródek Riesling alk. 12%

Lekkie, świeże, z ożywczą kwasowością. Pełne aromatów cytrusów, moreli i gruszek. W ustach wyraźnie dominują cytrusy, pojawiają się również ananas, jabłko, brzoskwinia i gruszka.

3 Rzemieślniczy cydr jakościowy alk. 7%

Bardzo dobra pianistość i wyważone eleganckie aromaty – nie tylko przyjemnie dojrzałych jabłek, ale też gruszek. Smak równy, krągły i zbalansowany. Miękka, lekko kremowa faktura. W kieliszku długie i intensywne musowanie, a w ustach odświeżająca pianistość.

2 Winnica Gródek Cuvée Rouge alk. 12%

Na Cuvée Rouge złożyły się klasyki, czyli rondo, regent oraz cabernet cortis, dojrzewające wyłącznie w stalowych zbiornikach. Soczyste, lekkie, bezpretensjonalne. Wino pełne nut porzeczek, jeżyny, jagody i wiśni, z odrobiną nut ziemistych i pieprznych oraz wyraźną kwasowością.

świeże & lekkie

4 Le Naturel Zero Zero Blanco – Grenache Blanc alk. 0%

Naturalne wytrawne białe wino z regionu Navarra, wyprodukowane przez winnicę Aroa. Powstaje w 100% ze szczepu Grenache Blanc. Kolor słomkowożółty o średniej intensywności, z lekkimi złotymi refleksami. Bardzo czysty i jasny. Aromat bardzo subtelny i złożony, w którym dominują nuty owoców pestkowych i ziarnkowych w towarzystwie białych kwiatów i pewnych słodkich niuansów. W smaku bardzo przyjemne wejście, słodki charakter, ale z dobrą kwasowością dzięki bardzo orzeźwiającym nutom cytrusowym. Dobra długość i intensywność, dające otulające, zbalansowane, bardzo przyjemne wino. Navarra, Hiszpania.

6 Jm Berthier Pouilly-Fumé – Sauvignon Blanc alk. 12%

Wino, które w pełni oddaje terroir prestiżowej apelacji Pouilly-Fumé. Nos nasycony białymi kwiatami, nutami limonki oraz skórką cytryny. W ustach delikatna mineralność oraz dobrze utrzymana kwasowość. Dolina Loary, Francja.

5 Preiss Zimmer – Gewürztraminer alk. 13%

Wino wykonane ze 100% winogron Gewürztraminer. Jest to wino o jasnożółtym kolorze i charakterystycznym zapachu, jakim jest Gewürztraminer – pikantne, w ustach aksamitna słodycz dojrzałych owoców egzotycznych z odrobiną płatków róży i grejpfruta. Smak jest intensywny i mocny, z wielką finezją oraz delikatnym i przyjemnym posmakiem. Alzacja, Francja.

7 Antonin Rodet Mâcon-Villages – Chardonnay alk. 13%

Bukiet nasycony białymi kwiatami z nutą świeżych migdałów. W ustach wino miękkie, przywołujące smak brzoskwini, cytryny oraz charakterystycznej dla gleby kimerydzkiej mineralności. Burgundia, Francja.

owocowe & smakowite

8 Terra Gold Edition – Primitivo di Manduria alk. 14%

Wino z głęboką rubinową barwą. Delikatne aromaty dojrzałych owoców oraz śliwkowej konfitury. Wino eleganckie, miękkie i krągłe, bardzo dobrze zbalansowane, pozostawiające długi i przyjemny finisz. Puglia, Włochy.

10 Château Vieux Moulin – Merlot, Cabernet Franc alk. 12,5%

Intensywne aromaty jagód, wiśni oraz śliwek uzupełnione nutą przypraw i minerałów. W ustach przyjemne, gładkie, z akcentem ciemnych owoców, uzupełnione delikatną, acz wyczuwalną taniną. Bordeaux, Francja.

9 El Goru – Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon alk. 14,5%

Intensywna, czysta i jasnoczerwona barwa. Złożone aromaty z nutami dojrzałych czarnych owoców, jeżyn, śliwek, otoczone pikantnymi, słodkimi i balsamicznymi akcentami drewna. Wino miękkie, zmysłowe i długie. Murcia, Hiszpania.

11 Bouchard Aîné & Fils Heritage Pinot Noir – Pinot Noir alk. 12%

Lekkie wino wytrawne o połyskliwej wiśniowej barwie i przyjemnych aromatach czerwonych owoców, wiśni, truskawek oraz malin, z delikatnym dotykem limonki i mięty w tle. W smaku świeże, harmonijne i zrównoważone, z dużą ilością owoców i delikatną nutą drewna. Dobra trwałość. Burgundia, Francja.

wyważone & eleganckie

12 Antonin Rodet Grande Selection — Chardonnay alk. 13%

Słomkowa barwa. Hojny i kuszący bukiet z aromatem nektarynki i akacji. W smaku wino eleganckie, krągłe, dobrze zbudowane, z nutą egzotycznych owoców. Burgundia, Francja.

14 El Pacto — Tempranillo alk. 13,5%

Ciemnofioletowa barwa z rubinowym refleksem. Bukiet złożony z dojrzałych leśnych owoców, czekolady, lukrecji oraz z nutą dębu i przypraw. W ustach eleganckie, przyjemne i gładkie. Idealnie zbalansowane z delikatnie słodkimi taninami i długim zakończeniem. Ze starych winnic, najlepiej oddających terroir regionu Sónsierra. Rioja, Hiszpania.

13 Lunatio Lugana — Turbiana alk. 12,5%

Wino wytrawne, pochodzące z apelacji Lugana, położonej w regionie Veneto, w okolicach jeziora Garda i prowincji Verona w północnych Włoszech. Powstaje w 100% z gron Trebbiano, lokalnie nazywanych Trebbiano di Lugana lub Turbiana. Wyjątkowe terroir regionu skutkuje winem o niezwykle świeżości i elegancji. Lunatio urzeka w kieliszku niezwykle jasnym kolorem pełnym żółtych odcieni. Aromatyczne i bogate w nosie, pełne akcentów ananasa i cytrusów. Na podniebieniu cytrusowy koncert z wyraźną nutą tropikalną, podszyty wyrazistą kwasowością i smukłą strukturą, zaskakującym, nieco trawiastym finiszem. Veneto, Włochy.

15 Prazo de Roriz Douro alk. 14%

Wino prezentuje głęboki rubinowy odcień. Bukiet z nutami jagód i dojrzałych owoców, zaakcentowanych nutami przypraw i eukaliptusa. Na podniebieniu zwarty smak, w którym wyczuwalne są niuanse czarnych wiśni, pieprzu i przypraw. Dolina Duoro, Portugalia.

aromatyczne & pełne

16 14 Hands — Cabernet Sauvignon alk. 14%

14 Hands Cabernet Sauvignon to 92% Cabernet Sauvignon z dodatkiem gron Pinot Gris, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Mourvèdre, Cinsault i Malbec, uprawianych w Columbia Valley. Aromat pełny jest jagód, jeżyn i czarnej porzeczki z delikatnym muśnięciem suszonych ziół i przypraw. Na podniebieniu lekko pikantne, a akcenty porzeczki i wiśni lutowki przyprószone są odrobiną kakao. Całość otulona jest jedwabistym garbnikiem. Waszyngton, USA.

18 Kings of Prohibition Barossa Valley — Shiraz alk. 13,5%

Butelka wina Kings of Prohibition Barossa Valley Shiraz nie tylko przepięknie wygląda, ale nawiązuje również do historii kraju i prohibicji, która zakazywała spożywania alkoholu. Wśród aromatów wyczuwalne bogactwo śliwki, czarnych owoców, nuty wanilii, czekolady oraz pieprzu, cynamonu i lukrecji. Wino jest dobrze zbudowane, a na podniebieniu intensywne i zrównoważone. Barossa Valley, Australia.

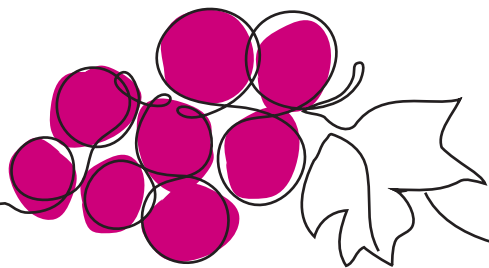
17 Escorihuela Gascón — Malbec alk. 15%

Intensywna rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Aromaty jeżyny, żurawiny, śliwek i przypraw z nutami aksamitnej dębowej beczki. W ustach pełne, soczyste, z balsamicznym akcentem oraz konfiturą z ciemnych owoców. Pozostawia długie zakończenie z zaznaczoną owocowością. Mendoza, Argentyna.

19 Purcari Nocturne — Rară Neagră alk. 13%

Stworzone w 100 % z winogron moldawskiej odmiany Rară Neagră, zachwyca czystością aromatów. Owoce zbierane były ręcznie pod osłoną nocy, co pozwoliło na zachowanie intensywności i wyrazistości nut aromatycznych oraz smaku. Wino wyróżnia się jasnorubinową barwą. W bukietcie dominują aromaty czerwonych owoców takich jak wiśnia i porzeczka, wzbogacone nutami przypraw korzennych oraz dojrzałych śliwek. W ustach satynowa konsystencja wsparta jest delikatnymi taninami. Na finiszu ukazuje się pikantny akcent potęgujący przyjemność z degustacji. Stefan Voda, Mołdawia.

bąbelki



20 Casa Pecunia Prosecco Frizzante alk. 10,5%

Wyjątkowe włoskie wino musujące o jasnosłomkowym kolorze z zielonkawymi refleksami. Oferuje przyjemne kwiatowe aromaty z nutami zielonego jabłka i owoców cytrusowych. Na podniebieniu aromatyczne, o idealnie zbalansowanej kwasowości. Glera, Veneto, Włochy.

22 Jackowiak-Rondeau Cuvée Signature alk. 12,5%

Szampan, na którego etykiecie ujrzeć możemy charakterystycznego orzełka, będącego nawiązaniem do polskiego akcentu domu szampańskiego, gdzie powstał. Wszystko to jest zasługą podporucznika Wojska Polskiego Jackowiaka, który po wyjeździe do Francji w 1946 roku wraz z poznaną tam panią Rondeau zaczął tworzyć szampany. To konkretne wydanie leżakowało na osadzie 60 miesięcy, dzięki czemu nabrało wyjątkowego charakteru. Wyraźnie wyczuwalne cytrusy w towarzystwie owoców tropikalnych. Charonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. AOP Champagne, Szampania, Francja.

21 Cava Camí De Flors Brut alk. 11,5%

Hiszpańskie wino musujące w wersji wytrawnej, pochodzące z apelacji Cava. W kieliszku słomkowa barwa oraz delikatne bąbelki. Niezwykła kremowość i złożona struktura pełna białych owoców i nut cytrusowych, które nadają orzeźwiającą świeżość bukietowi smakowemu. Na finiszu zostają białe owoce i kwiaty. Katalonia, Hiszpania.

23 Dom Pérignon Vintage Brut alk. 12,5%

exclusive

Dom Pérignon Vintage to niezwykle lekki, finezyjny, pełen harmonii smaków i aromatów wytrawny szampan. Idealnie dobrane proporcje szczepów Pinot Noir oraz Chardonnay sprawiają, że jest świeży, z krągłą nutą dojrzałości oraz jedwabistą strukturą. W aromacie na pierwszy plan wysuwają się migdały, grejpfrut oraz suszone owoce, następnie wyczuwalne są orzechy nerkowca ze szczyptą aromatycznych przypraw. W ustach długo pozostaje wyjątkowy smak orzechów laskowych z aromatem tosta. Ten ekskluzywny szampan z Francji jest niekwestionowanym liderem w kategorii Cuvée Prestige. Chardonnay, Pinot Noir, AOC Champagne, Szampania, Francja.

WS[®]