



PAPAVERO

RESTAURACJA OD 2002

## BEER – PIWO

Lech Premium	0,33l – 9,00
Paulaner	0,5l – 11,00
Heineken	0,33l – 10,00
Praga	0,5l – 10,00

## SPECIAL BEER

Piwa rzemieślnicze 0,5l - 14,00

## APPERITIF

Campari Bitter	8 cl – 18,00
Martini	8 cl – 16,00
Porto	8 cl – 18,00
Sherry	8 cl – 18,00

## DIGESTIF

Jägermeister	4 cl – 16,00
Underberg	2 cl – 16,00

## VODKA PURE

Smirnoff Vladimir	4 cl – 9,00
Wyborowa	4 cl – 9,00
Finlandia	4 cl – 9,00

## VODKA EXCELLENT

Smirnoff Black	4 cl – 14,00
Belvedere	4 cl – 14,00
Finlandia Cranberry	4 cl – 14,00
Absolut Blue	4 cl – 14,00
Śliwowica	4 cl – 14,00
Żołądkowa Gorzka	4 cl – 14,00
Gin	4 cl – 14,00
Rum	4 cl – 16,00
Tequila	4 cl – 18,00
Armagnac	4 cl – 32,00
Cognac V.S.	4 cl – 20,00
Cognac V.S.O.P.	4 cl – 32,00
Cognac X.O.	4 cl – 70,00
Brandy	4 cl – 18,00
Excellent Brandy	4 cl – 28,00
Grappa	4 cl – 18,00
Whisky	4 cl – 16,00
12 Years Old Whisky	4 cl – 22,00
Old Malt Whisky	4 cl – 28,00
Whiskey	4 cl – 18,00

Większość podawanych przez nas win  
jest dostępna również na kieliszki.  
Kelnerzy dysponują informacją  
o aktualnej ofercie.

CENY KIELISZKÓW 8 zł – 14 zł

# WINO MUSUJĄCE – SZAMPAN

## **Prosecco Zardetto Extra Dry DOC Treviso**

*Zardetto Spumanti – Veneto, Włochy*

Szczep: glera / Alk 11,5%

W zapachu jest świeże z wieloma aromatami owoców, wyróżniające jabłko, gruszka z nutami cytryny. Doskonale jako aperitif, oraz do dań lekkich.

75 cl – 80 zł

## **Cava Allegro Brut**

*Gramona Cava – Penedes Hiszpania*

Szczep: cava blend / Alk:12%

Na podniebieniu odczujemy świeżość oraz lekkość smaku z zauważalną lecz dobrze zintegrowaną kwasowością oraz silną ekspresją aromatów pochodzących z kwiatowej osobowości wina. Doskonale delikatne z eleganckim finiszem.

75 cl – 90 zł

## **Moët & Chandon**

*Moët & Chandon – Épernay, Francja*

Moët & Chandon to jedyny szampan będący owocem „assemblage” ponad 200 win. Trzy podstawowe gatunki winogron Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier mieszane są z czerwonym winem pochodzącym z najlepszych szczepów Pinot Noir. Smak przepełnia owocowa świeżość – nuty jabłka, gruszek i cytrusów – która, dojrzewając, odkrywa wspaniały aromat świeżo pieczonych bułeczek francuskich oraz orzechów laskowych.

Na podniebieniu łagodnieje, staje się pełen gładkości i finezji.

37,5 cl – 190 zł / 75 cl – 330 zł

## **Veuve Clicquot Ponsardin Brut**

*Veuve Clicquot – Reims, Francja*

Veuve Clicquot Ponsardin Brut to szampan wytrawny. Wyróżnia go doskonale połączenie delikatności i mocy aromatów. Jest tworzony z 3 gatunków winogron (Pinot Noir, Pinot Meniuer, Chardonnay) pochodzących z około 60 najlepszych winnic. Veuve Clicquot Ponsardin Brut ma piękny żółto-złoty kolor.

Cechuje go niezwykle świeży, owocowy smak.

75 cl – 390 zł

## WINO BIAŁE

### **Cala Verdeca del Salento IGP**

*Feudisalentini – Puglia, Włochy*

Szczep: Verdeca del Salento

Wino o jasno cytrynowej barwie. Delikatne i harmonijne. Wyczuwalne intensywne aromaty grapefruita, brzoskwini, melona oraz skórki z cytryny. W smaku lekkie, owocowe z nutą ananasa i dojrzałego żółtego jabłka.

75 cl – 80 zł

### **Giordano Pinot Grigio / Garganega**

*Giordano – Veneto, Włochy*

Szczep: Pinot Grigio, Garganega

Zebrane dwa popularne winogrona włoskie z rejonu

Wenecji, w smaku delikatne acz subtelne, wyczuwalna mocna owocowość co daje świeżość.

Idealne do sałat, kurczaka, oraz jako aperitif.

75 cl – 70 zł

### **Ciaramonte Inzolia**

*Inzolia DOC Firriato – Sycylia, Włochy*

Szczep: Inzolia / Alk : 12,5%

Wyczuć możemy w tym winie bogactwo zapachów mango, papai, ananasa, migdałów, ziół i kwiatów akacji. Na podniebieniu wino jest orzeźwiające, mineralne z migdałowym słonym finiszem.

Idealne do mięs białych jak i owoców morza.

75 cl – 90 zł

### **Araucano Reserva Chardonnay**

*Hacienda Araucano – Central Valley, Chile*

Szczep: Chardonnay

Wino to oczaruje nas aromatem gruszek oraz pieczonych jabłek z nutami subtelnego dębu oraz wanilii. Na podniebieniu jest bogate, głębokie, miękkie z dużą ilością owocowych aromatów. Doskonale chardonnay do dań z białego mięsa i ryb.

75 cl – 95 zł

### **Vina Real Borell Fermented C.V.N.E**

*Rioja, Hiszpania*

Szczep: Viura

Wino starzone w amerykańskich beczkach przez 6 miesięcy, przez co wydobywa się z niego pełny aromat białych winogron. Pełna owocowość i kwasowość. Doskonale do białych mięs i sałat.

75 cl – 80 zł

### **Eight point Sauvignon Blanc**

*Invivo – Marlborough, Nowa Zelandia*

Szczep: Sauvignon Blanc / Alk 12,5%

W bukietcie dominują owoce tropikalne, limonka i charakterystyczna nuta świeżo krojonej papryki, oraz liści czarnej porzeczki. W ustach żywe i świeże o strukturze dobrze współgrającej z owocem i kwasowością. Bardzo dobre do dań z mięsa białego i owoców morza.

75 cl – 90 zł

### **Resling Tradition**

*Charleses Sparr – Alzacja, Francja*

Szczep: Resling / Alk 13,5%

Cytrusowe owocowe wino wzbogacone o aromaty kandyzowanego ananasa i moreli. Wino wytrawne z przyjemnym cukrem resztkowym.

75 cl – 120 zł

### **Terlano Gewurztraminer DOC**

*Terlano – Alto adagio, Włochy*

Szczep: Gewurztraminer / Alk 14%

Niepowtarzalna jakość aromatycznego charakteru wina jest kontynuowana na podniebieniu, przy czym świeże owoce i żywotna kwasowość łączą się z nutami mineralnymi, pozostawiając bardzo okrągłe i zarazem mocne wrażenie.

Doskonale do dań mocno pikantnych.

75 cl – 150 zł

### **Dry by Tokaj Furmint**

*Mad / Szent Tamas – Tokaj, Węgry*

Szczep: Furmint / Alk 13%

Aromat ostry, kwiatowy, z nutami grejpfrutów, świeżych gruszek i białego pieprzu.

Paleta soczystych owoców, rześka, mineralna, z nieco sławym finałem.

75 cl – 95 zł

### **Chablis AOC**

*Louis Moreau – Burgundia, Francja*

Szczep: Chardonnay / Alk 12,8%

Wino Chablis wykazuje przyjemny atak zapachowy z mineralnymi i kredowymi wskazówkami i doskonałą równowagą w ustach. Jest to bardzo dobre i świeże wino, które będzie ładnie pasować do łososia wędzonego i blinis lub dorsza na parze.

75 cl – 150 zł

## WINO CZERWONE

### **Primitivo di Manduria Papaveri**

*Feudisalentini – Puglia, Włochy*

Wino posiada głęboki, czerwono-rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Aromat wina przypomina dżem owocowy z nutą porzeczki, jeżyny i wiśni.

Wyczuwalne są również aromaty kakao oraz lukrecji.

Miękkie, okrągłe i doskonale zbalansowane.

Idealne w szczególności z duszonym mięsem, sosami oraz grillowanym mięsem czerwonym.

75 cl – 90 zł

### **Valpolicella DOC Classico**

*Cantina Negrar – Veneto, Włochy*

Szczep: Corvina 60%, Corvinone 20%,

Rondinella 20%. / Alk 12%

Wino czerwone, wytrawne. Kolor czerwono-rubinowy z fioletowymi odblaskami. W aromacie są czerwone owoce i zioła, w ustach wino jest ciepłe, aksamitne z gładkimi taninami. Idealne do dań mięsnych.

75 cl – 80 zł

### **Septima Malbec**

*Bodega Septima – Mendoza, Argentyna*

Szczep: Malbec

Aromat świeżych wiśni, wypalonego debu oraz wanilii zmieszane z nutami dżemu truskawkowego.

Na podniebieniu serwuje miękkie i dobrze zrównoważone słodkie taniny.

75 cl – 95 zł

### **Araucano Reserva Carmenere**

*Hacienda Araucano – Colchagua Valley Chile*

Szczep: Carmenere

W zapachu oczaruje nas świeżymi aromatami suszonych śliwek czarnej porzeczki i białego pieprzu.

Na podniebieniu jest krągłe ze zwarta struktura tanin.

Idealne do potraw mięsnych, steków, polędwicy.

75 cl – 120 zł

### **Vina Alberdi Reserva**

*La Rioja Alta – Rioja, Hiszpania*

Szczep: Tempranillo

Intensywny aromat, dominujące dojrzałe czerwone jagody z balsamiczną wonnością. Nuta kawy, wanilii oraz kokosu, dobrze zrównoważone z jedwabistym odczuciem na podniebieniu. 90 / 100 Robert Parker.

75 cl – 160 zł

### **Eight Point Pinot Noir**

*Invivo – Central Otago, Nowa Zelandia*

Szczep: Pinot Noir / Alk 14%

W bukietcie uwodzi połączeniem aromatów wiśni, śliwek i espresso. Na podniebieniu złożone i bogate. Idealne do potraw mięsnych i na kieliszek wieczorem.

75 cl – 90 zł

### **Chateau Grimont Cuvee Prestige**

*Bordeaux, Francja*

Szczep: Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%

Nos intensywny z przewagą aromatów owocowych.

W tle ujawnia pewne nuty wanilii, dymu i węgla drzewnego. Taniny na średnim poziomie, kwasowość umiarkowana, a finisz przyjemny i rozgrzewający.

75 cl – 110 zł

### **Pepe Nero Primitivo**

*Cigno Moro – Apulia, Włochy*

Szczep: Primitivo

Winogrona zbierane ze starych winorośli przynoszą niewielkie, ale bardzo dobre zbiory szczepu Primitivo, który tworzy podstawę do produkcji cudownie miękkiego i harmonijnego czerwonego wina.

Ciemne owoce, takie jak morwy, jeżyny, śliwki, wiśnie. Doskonałe zarówno do dań mięsnych jak i jako aperitif.

75 cl – 80 zł

### **Querciabella Chianti Classico DOCG**

*Querciabella – Toskania Włochy*

Szczep: Sangiovese / Alk 14%

Tak w bukietcie jak i w smaku dominują aromaty dojrzałych owoców: wiśni, jagód i porzeczek oraz akcentów czerwonych kwiatów.

Wyśmienite sangiovese do makaronów.

75 cl – 160 zł

### **La Casetta Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore**

*Cantina negrar – Veneto, Włochy*

Szczep: 65% Corvina, 20% Rondinella,

15% Corvinone / Alk 14%

Bogate aromaty dojrzałych owoców, konfitur z wiśni, z dodatkiem wanilii, cynamonu i orzecha włoskiego.

Wyśmienite wino które doceni każdy koneser, nadaje się do potraw mięsnych.

75 cl – 110 zł