

Jan

Wina Musujące



Valsè Dessert Spumante

IGT Veneto, Włochy
100% Muscat

Deserowe wino musujące, robione metodą Charmaty. Kolor jasnosłomkowy, intensywnie pniące się bąbelki. W nosie wyczuwalne typowe nuty charakterystyczne dla muskatu: owocowo-kwiatowy bukiet, przyjemnie orzeźwiający. W smaku słodkie i aromatyczne, trwałe i pełne.

Najlepiej współgra z deserami.

 55 zł
750 ml



Parató Cava Brut

DO Cava, Penedès, Hiszpania
28% Macabeo, 31% Xarel·lo, 30% Parellada, 11% Chardonnay

Jasnosłomkowy kolor ze złotym przeblaskiem, delikatne i trwałe bąbelki. Aromaty owocowe – gruszka, jabłko i banan, lekko kwiatowe, wyczuć można zapach ściętej trawy i anyżu. W ustach delikatne musowanie, dominujące cytrusy, długi smak z wyczuwalną nutą śmietanową z odrobiną drożdżowego ciasta.

Świetnie sprawdza się jako aperitif, a także dodatek do przystawek, sałatek i innych lekkich posiłków.

 100 zł
750 ml

Champagne



Michel Lenique Brut Sélection

AC Champagne, Francja
45% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir

Barwa tego szampana jest dojrzała, żółtozłocista z wytworną pianą pogłębiającą wrażenie elegancji i delikatności. Nos dojrzały, pełen kandyzowanych owoców pigwy, cytrynowej tarty. Odczuwamy nuty imbiru i kolendry, a także lekkie niuanse miodowe. W ustach świeże, rozwija się miękko. Wyczuwalne smaki masła, biszkoptów i w końcówce wyraźna skórka cytrynowa.

Jest to wino pełne i bogate w aromaty, znakomite na aperitif, do przystawek i ryb.

 250 zł
750 ml

Jan


Wina Białe



Essere Chardonnay IGT Venezia, Włochy

Wino o słomkowym kolorze. W nosie subtelne kwiatowe nuty. Podniebienie delikatne o niskiej kwasowości.

Doskonale jako aperitif, do przystawek, dań na bazie ryb i owoców morza.

 12 zł
150 ml

 55 zł
750 ml



Castillo de Monte la Reina Verdejo DO Toro, Hiszpania

Słomkowożółty kolor z zielonymi refleksami. Bukiet nut skoszonego siana i kopru włoskiego. Wyczuwalne również balsamiczne niuanse, takie jak liście mięty i anyż. Aromaty cytrusowe i owocowe, w tym limonka, zielone jabłko, banan i ananas. Wino intensywne i gładkie w ustach, z odpowiednio zbalansowanym poziomem kwasowości oraz charakterystycznym gorzkim akcentem. Trwały cytrusowo-owocowy posmak.

Idealny towarzysz do dań z białych mięs, ryb, owoców morza oraz dań z ryżu.

 60 zł
750 ml



Cape Atlantic Sauvignon Blanc WO Western Cape, RPA

W nosie wyczuwalne aromaty tropikalnych owoców, agrestu, białej gruszki i trawy. Wino posiada dość wysoką kwasowość, natomiast na podniebieniu dobrze wyczuwalne owocowe smaki.

Wino na każdą okazję, dobrze sprawdza się w połączeniach z owocami morza oraz daniami z drobiu.


 70 zł
750 ml



Cesari Pinot Grigio delle Venezie IGT Venezia, Włochy

Jasnosłomkowy kolor. Bukiet świeży, owocowo-kwiatowy. Na podniebieniu świeże i intensywne. W smaku harmonijne, dobrze wyważone z wyraźnym posmakiem owocowym.

Doskonale jako aperitif, do przystawek, potraw na bazie ryb i owoców morza.

 15 zł
150 ml

 70 zł
750 ml

Jan

Wina Białe



Santa Lucia Vermentino Brigante
DOC Maremma Toscana, Włochy

Wino o słomkowej barwie z zielonkawym refleksem. Dojrzewa w stalowych zbiornikach, co umożliwia zachowanie orzeźwiająco-owocowych aromatów. W ustach delikatnie wytrawne, kwasowość zrównoważona smakiem białych owoców.

Trunek znakomicie pasuje na aperitif, do dań na bazie ryb i owoców morza.

 80 zł
750 ml



Frey-Sohler Gewurztraminer
AOC Alsace, Francja

Elegancki słomkowy kolor z jasnymi refleksami. Intensywny bukiet uwypatnia bogate aromaty owoców, kwiatów i przypraw. Mocne, dobrze zbudowane i eleganckie. Podniebienie wypełnione niesamowitymi aromatami.

Doskonale pasuje do egzotycznych, zarówno pikantnych jak i słodko-kwaśnych dań, miękkich serów. Świetny aperitif i dodatek do deserów.

 100 zł
750 ml

Wino Różowe



Cesari Bardolino Chiaretto
DOC Bardolino Classico, Włochy
50% Corvina, 25% Rondinella, 20% Molinara, 5% Negrara

Wino intensywnie różowe, wytrawne, aksamitne i orzeźwiające o kwiatowo-owocowym zapachu. Wyczuwalne smaki wiśni i truskawki.

Bardzo uniwersalne – znakomicie pasuje do większości dań, a szczególnie polecane jest do białych mięs i ryb.

 14 zł
150 ml

 65 zł
750 ml

Jan


Wina Czerwone



Essere Merlot
IGT Venezia, Włochy

Wino w kolorze rubinowej czerwieni o typowym bukietcie: małe czerwone owoce, cynamon i dojrzała śliwka. Na podniebieniu miękkie i harmonijne, w finiszu wyczuwalne owoce i przyjemna kwasowość.

Dobrze współgra z risotto, pizzą, makaronami i delikatnym mięsem.

 12 zł
150 ml

 55 zł
750 ml



Castillo de Monte la Reina Joven
DO Toro, Hiszpania
100% Tempranillo

Młode i świeże wino o wiśniowoczerwonym kolorze, wpadającym w granat oraz z fioletowymi przeblaskami. W zapachu wyczuwalne czerwone owoce, takie jak jeżyna czy wiśnia. W tle aromat kremowego jogurtu, będący wspomnieniem fermentacji malolaktycznej. Smak gładki z wyraźnie wyczuwalną owocowością, delikatne i przyjemne.

Świetny akompaniament praktycznie do każdego typu czerwonego mięsa, zwłaszcza do mięs o miękkiej strukturze. Pasuje również do deski serów i pasztetu.


 55 zł
750 ml



Katherine Hills Cabernet Sauvignon
South Eastern Australia

Wino o rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. Młode i żywiłowe, dobrze zbalansowane i wyraziste. Łączy aromaty czerwonych owoców w intensywny bukiet.

Wspaniale komponuje się z czerwonymi i pieczonymi mięsami oraz twardymi serami.

 12 zł
150 ml

 55 zł
750 ml



Cape Atlantic Pinotage
WO Western Cape, RPA

Wino to posiada bogaty smak dymu i ciemnych owoców z odrobiną słodkiej śliwki zatopionej w dębie. Próbując wino wyczuwamy świeżą i delikatną konsystencję wzbogaconą miękkimi tanninami.

Doskonale komponuje się z przyprawami curry i innymi na ostro przyprawionymi daniami.

 75 zł
750 ml

Jan

Wina Czerwone



Tomero Malbec

Finca los Alamos, Mendoza, Argentyna

Wino o eleganckim rubinowym kolorze z fioletowym przebłyskiem. Tworzone starannie w beczkach z dębu francuskiego przez 8 miesięcy, następnie 6 miesięcy układane w butelkach. Pełne przyprawowych i owocowych aromatów przetykanych zapachem skóry. W ustach aksamitne, bogate w smaki miękkich, ciemnych owoców z dominacją śliwki.

Wyborny partner dań mięsnych, serów dojrzewających, a także gorzkiej czekolady.

 95 zł

750 ml



Cederberg Merlot Shiraz

WO Cederberg, RPA

Wytrawny kupaż czerwonych win o przepięknym kolorze. Wspaniałe aromaty dojrzałych owoców jagodowych z nutami dymu, którym towarzyszą dobrze zintegrowane, soczyste taniny.

Doskonały partner dań z dziczyzny ale także wspaniałe jako akompaniament pieczonych lub grillowanych czerwonych mięs.

 120 zł

750 ml

Jan

Wina Konesera



Cesari Cento Filari

DOC Lugana, Veneto, Włochy
95% Turbiana, 5% Chardonnay

Wino o jasnożółtej połyskliwej barwie. Pełne kwiatowo-owocowych tonów. Na podniebieniu pełne, z przyjemną mineralnością i odpowiednią kwasowością, smak miękki i długi.

Znakomite do ryb, owoców morza, przystawek i delikatnych potraw.

 130 zł

750 ml



Ghost Corner Semillon

WO Elim, RPA

Niewielkie proporcje fermentujące w nowym, francuskim dębie dodały różnorodności i długości smaku temu winu, poprzez wyczuwalne aromaty wędzonego boczku. Mocna kwasowość sprawia wrażenie orzeźwiającego nawilżenia w ustach. Doskonale dojrzeje w okresie następnych 3-4 lat.

Dobrze komponuje się z makaronami, owocami morza, serami i lekkimi sałatkami.

 150 zł

750 ml



Cesari Mara Valpolicella Ripasso Superiore

DOC Valpolicella, Włochy
75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara

„Ripasso” oznacza fermentację wina typu Valpolicella na skórkach i moszczu pozostałym po winifikacji wielkiego Amarone – dodaje to mocy i wyjątkowych cech tradycyjnej Valpolicelli. Bardzo charakterystyczne wino o intensywnej purpurowoczerwonej sukni. Uderza mocną strukturą i gęstością. W nosie i w ustach dojrzałe wiśnie i konfitury – otwierają się stopniowo. Wino długie, z ciepłym i eleganckim ciałem.

Najlepiej komponuje się z dziczyzną, grillowanym i duszonym mięsem.

 170 zł

750 ml




Señorío de Otazu Tinto

DO Pago de Otazu, Hiszpania
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot

Wiśniowoczerwona barwa z delikatnie krwistoczerwonymi refleksami to wizytówka tego wina. W bukicie przeważa drzewo cedrowe, zapach palonego dębu, wędzonki i suszonych kwiatów. W kieliszku wyczuwalne zapachy truskawek, minerałów i owoców leśnych. Bardzo przyjemna końcówka. Wino leżakowało 18 miesięcy w beczce, a następnie kolejne 18 miesięcy w butelce.

Akompaniament do dań kuchni hiszpańskiej, czerwonych mięs i makaronów.

 180 zł

750 ml

Jan

Wina Deserowe



Las Camelias Blanco
Hiszpania

Białe wino o jasnosłomkowym kolorze. Bukiet z tropikalnymi aromatami mango, ananasa i cytrusów. Zbalansowana kwasowość i przyjemna delikatna słodycz dają długą końcówkę.

Dobrze łączy się z delikatnymi potrawami na bazie ryb, białych mięs, warzyw i owoców.

 10 zł
150 ml

 45 zł
750 ml



Las Camelias Tinto
Hiszpania

Czerwone wino o rubinowej sukni. Pełne aromatów czerwonych leśnych owoców z dodatkiem nuty balsamicznej i przyprawowej. Wyczuwalne lekkie taniny. Wyrazista końcówka i delikatna słodycz.

Idealne połączenie do większości dań kuchni śródziemnomorskiej, do grillowanych mięs, wędlin i serów oraz potraw na bazie ryżu, kasz i makaronów.

 10 zł
150 ml

 45 zł
750 ml



Weingut Koegler Riesling Mild
Qba Rheingau, Niemcy

Wino reńskie o jasnosłomkowym kolorze. Ma w sobie wszystko to, co wyróżnia wina reńskie od innych win. Posiada aromaty mango i mirabelek. W smaku orzeźwiająca z naturalną kwasowością. Filigranowe i eleganckie ze średnią końcówką.

Pasuje zarówno do naleśników z jabłkami i cynamonem, jak również do serów pleśniowych.

 16 zł
150 ml

 75 zł
750 ml



Palacio de Bornos Frizzante
DO Rueda, Hiszpania
100% Verdejo

Przyjemny jasnosłomkowy kolor z zielonkawym połyskiem. Zapach intensywny, pełen słodczy, wyczuwalne nuty brzoskwiń, cytrusowych i tropikalnych owoców. W smaku świeże, musujące, znakomita równowaga pomiędzy słodyczą a kwasowością.

Wspaniale orzeźwia, pasuje do deserów, lodów, lekkich przekąsek, sałatek i serów pleśniowych.

 17 zł
150 ml

 80 zł
750 ml