


Бели вина

Шардоне и тамянка Симбиоза – Семейна винарна Братанови  40 лв.

Цветът е нежен със златисти нюанси. Аромат на полски цветя, зрели ябълки и восък. Хармоничен и свеж вкус на билки и тропически плодове.

Шардоне „Сюр Ли“/„Върху утайките“ – Семейна винарна Братанови 50 лв.

Чист златист цвят със зеленикави нюанси. Свеж аромат на зрели цитруси и жълти плодове, усеща се намек на бели цветя. Комплексно пълно тяло отключващо деликатно доминиращи нотки на акация, печени ядки и сметана. Елегантен и продължителен послевкус на прясно изпечен кроасан с масло.

Совиньон Блан Ле Фотограф – Братя Минкови 55 лв.

„Ле Фотограф“ – висококачествени вина. Сламен цвят с красиви зелени нюанси. Интензивен аромат с енергичен характер, за да се открият минерални нюанси, тропически плодове, праскова и силен зелен цитрус.

Совиньон Блан Куантум – Винарна Домейн Бояр  30 лв.

Елегантен и свеж вкус с типичните тревни нотки. Плодов аромат с нотки на маракуя и киви.

Совиньон Блан Даски Саундс – Марлборо, Нова Зеландия 50 лв.

Точното количесво на всички съставки прави този високо-ценен Совиньон добра покупка и популярен продавач. Чистият плодов характер на пъпеш, чушле и грейпфрут оживяват носа и небцето със свежа, жизнена, балансирана изразителност.

Совиньон Блан Бабич – Марлборо, Нова Зеландия 65 лв.


Аромати на зрели тропични плодове, напластяващ пикантен лимон и лайм. Добре балансираната и текстурирана палитра се развива в плодовитост и води до дълъг финал на коприва и лайм. Това е могъщо и балансирано, освежаващо вино.

Пино Гриджо „Рив ди Венеция“ – Венето, Италия 40 лв.

Това вино има свеж златен свят, изключителна свежест, хармония и послевкус на зряла круша. Носът е изпълнен с деликатни ухания на мед, ябълка и диви цветя. Виното е приятно за консумация както самостоятелно, така и в съчетание с вегетарианска храна, паста, пица, морски деликатеси, риба, пиле и меко сирене.

Гарганега и Пино Гриджо Преджо – Венеция, Италия 35 лв.

Вино с бледожълт цвят. Деликатен и флорален нос с ябълка и дървесина. Леко до средно тяло със свеж финал и спомен от грейпфрут..

Мискет Оригинална колекция - Карабунар  40 лв.

Красив златен цвят със зелени оттенъци. Носът е деликатен с плодови нотки на полски цветя и акценти на зелена ябълка. Стройно тяло с отлична свежест и финес.

Бял Мавруд Тиара – Имение Загрей   35 лв.

Атрактивно вино от Българския сорт Мавруд. С интензивен аромат, типичен за сорта и деликатна структура. Нотки на круша и дюля, с вкус на зелена ябълка.

Ризлинг Нови Пазар – Винекс Преслав 45 лв.

Сочен и минерален, с концентрация на цитрусови, медни и прасковени нотки, това вино демонстрира потенциала на емблематичния тероар на Ножи Пазар. Свежият, цветен стил оставя продължително и хармонично впечатление.

Дер Траминер - Катаржина 50 лв.

Интензивен жълт цвят със зеленикав нюанс. Хармоничен и деликатен нос с аромат на рози, мед и ванилия. Елегантно и изтънчено небце с много добър обем и свежест. Впечатляващи аромати и послевкус.

Пети Шабли - Бургон, Франция 60 лв.

Нос изпълнен с аромати на минерали, цитруси и бели цветове. Отчетливите му аромати и пулсиращия вкус правят от това вино, приятно лятно изкушение. Дълъг и наситен финал.

Червени вина

Енира Мерло – Винарна Беса Вали

45 лв.

Вино с плътен цвят и изключителен блясък. Наситен аромат. Вкусът е балансиран, комплексен и незабравим. Отлежаването в френски барици придава хармония в усещането за сладост, горски плод и сливи.

Каберне Совиньон Бутик - Тодоров

40 лв.

Вино с перфектна яснота, с много интензивен, плътен и искрящ цвят. Ароматът е на комплексно вино, с типичното богатство на плодови нотки. Вкусът е богат, изпълващ устната кухина с леки открояващи се нежни танини. Виното има добър, приятен послевкус, доминираща плодородност, която се усеща с аромата.

Каберне Совиньон Платинум – Домейн Бояр

60 лв.

Това е вино от висока категория с модерна концепция, изключителна индивидуалност, силен характер и богато съдържание. Каберне с меки танини, наситени и изчистени аромати, умело съчетани със самия дъб.

Каберне Совиньон и Мерло Куесчънмарк - Катаржина

75 лв.

Това вино впечатлява със своята дълбочина и тъмно червен цвят. Букет от сливи, черни горски плодове, пипер и доминиращи аромати на тютюн. Богато и плътно тяло с кадифен вкус на черен шоколад, мока и карамел.

Каберне Совиньон и Каберне Фран Соли – Едуардо Миролио



30 лв.

Вино с бистър червен цвят и наситени аромати на череша, ванилия, кожа и сухи листа. Плътно и меко и свежо с лек киселинен вкус.

Каберне Совиньон, Каберне Фран, Сира и Мерло

45 лв.

Янг Стелигън - Имение Ангелус

Атрактивен червен цвят. Жив и пиперлив плодов аромат на горски плод, вишна, касис и черница. Дълъг послевкус с мек, топъл и млечен финал.

Шираз Хардис - Винарна Хардис Мил, Австралия

35 лв.

Вино се отличава с плътен червен цвят. На нос се усещат зрели и сочни череша и малини. Плодово вино с плътно тяло и аромати на слива и череша, на небцето

Сира „Льо Оранжев“ – Франция, Къща Лоржерил

50 лв.

Свежо и елегантно вино чието нахождение е само на няколко крачки от град Каркасон. Аромати на женско биле, мащерка и лаврово дърво. Плодов завършек с меки и нежни танини.

Руен Бергуле - Вила Мелник  35 лв.

Руен е един от най-редките месни Български сортове, който носи характерните черти на своите родители – Широка мелнишка лоза и Каберне совиньон. Живо вино с красиви рубинени нюанси, средно тяло и аромати на узряла черница, цариградско грозде и черен чай Бергамот..

Мавруд Старосел – Винарна Старосел  40 лв.

Маврудът е типичен, развит само в България сорт. Дългож рубинен цвят, с елегантен и блестящ оттенък. Чист, богат и траен аромат. Хармонично вино.

Мавруд и Рубин – Кортен  45 лв.

Плътен, тъмен гранатен цвят с красив тухлен блясък. Привлекателен нос със зрели черни и червени плодове в шоколад. Сочен и елегантен, свеж и галещ небцето вкус със зрели танини и добър сух завършек.

Мавруд Виноца – Винарна Загрей  75 лв.

След осемнадесет месечно стареене в бъчви от български дъб, полученият резултат е винен екстракт с отличителен пикантен аромат и балансиран вкус с потенциал за дълго отлежаване, подход взаимстван от винопроизводителите в северна Италия.

Анакена Енко Резерва Малбек – Чили, Централна долина 50 лв.

Анакена Енко Резерва Малбек е червено вино с нежен, мек и богат характер на горски плодове и аромат на сливи, намек на тъмен шоколад, тютюн и черен пипер.

Мелник Уникато - Винарска изба Дамяница  55 лв.

Това вино е произведено от уникалния български сорт – Широка Мелнишка Лоза, характерен с наситен аромат на горски плодове. Многопластова структура и комплексност.

Енира – Винарна Беса Валеј 55 лв.

Пикантни аромати на различни червени плодове които бавно развиват усещане за дървесина, но въпреки това остава изключително свежо. Тялото е многопластово. Краят е свеж и плодов, балансирани танини.

Вранец Специална Селекция – Винарна Тиквеш 40 лв.

(100% Вранец, типичен сорт за Македония) предлага предварително, сладострастно ниво на черна малина, слива, теменужки и пролетни цветя. Плътно тяло, което въпреки декадентската си и гранична плодова бомба, има страхотна чистота и добра свежест.

Кортен Каберне Фран – Домейн Бояр 60 лв.

Виното има уникално плодово и импресивно разнообразие на аромати като черен касис, черни къпини и много елегантен нюанс на барел. Има богата структура, мекота, хармония и оварователен завършек.

Розе Вино

Пино Ноар и Сира Куантум – Домейн Бояр



35 лв.

Светло розово, искрящ цвят. Атрактивен нос с намеци на малина, пудра захар, ягода и слънчогледови семки. Средна плътност на тялото, хармонично и ароматно с приятен завършек.

Сира – Кортен



45 лв.

Красиво, искрящо с цвят на сьомга. Носът е сладък и елегантен с бели нотки.

Каберне Фран и Сира Розе Сталиън – Имение Ангелус

45 лв.

Вино с цвят и блясък на кварц, свеж и жив вкус. Експлозивна и комплексна комбинация от горски плодове, череши и розов грейпфрут. Вино с ясно изразен минерален вкус, съчетан с продължителен завършек.

Шампанско и пенливо ВИНО

Просеко Тревисо Тенута Карета – Едуардо Миролио

40 лв.

Красив, искрящ, нежно розов цвят, с деликатни меки отенъци. Интензивен аромат със свеж характер. Нюанси на ягода и зряла череша. В устата се отделят аромати на ядка, сушена кайсия и топли нюанси на препечена коричка от хляб. Завършва елегантно, свежо.

Мое Шандон - Франция

135 лв.

Красив цвят на кайсия. Елегантен, деликатен аромат на роза и червени плодове на череша – ягода, малина и шипка. Обемен вкус, сочна сладост, прекрасна хармония, небрежен и свеж завършек с плодов финес

Във Клико- Франция

150 лв.

Това класическо сухо шампанско има искрящо златист цвят. Комплексен нос с аромат на ябълка, цитруси и карамел, последвани от елегантен, остър и леко пикантен финал.

Вино на чаша

	175мл.	250мл.
	ЛЕВА	ЛЕВА
<i>Шардоне Св. Илия</i> – Едуардо Миролио	8.00	11.00
<i>Совиньон Блан Куантум</i> – Домейн Бояр	9.50	12.50
<i>Бял Мавруд Тиара</i> – Имение Загрей	11.00	14.00
<i>Мавруд</i> – Домейн Бояр	8.00	11.00
<i>Каберне Совиньон и Каберне Фран Соли</i> - EM	9.50	12.50
<i>Руен Бергуле</i> – Вила Мелник	11.00	14.00
<i>Розе Куантум</i> – Домейн Бояр	9.50	12.50

Малки бутилки

Шардоне Куантум 375 мл.	17 лв.
Мерло и Пино Ноар Куантум 375мл.	17 лв.