

Бели вина

България

- Бял Мавруд Тиара** – Винарна Загрей 30 лв.
Атрактивно бяло вино, от червено грозде сорт Мавруд. Вкус на круша, дюля и зелена ябълка.
- Вионие, Шардоне и Тамянка Симбиоза** – Семейна изба Братанови 35 лв.
Аромат на полски цветя, зряла ябълка. Хармоничен и свеж вкус на билки и тропически плодове.
- Сандански мискет и мускат** – Либера естейт 40 лв.
Ароматът е интензивен и експресивен с характерните нотки на цветя и дюля, но изключително балансирани. На небцето е свежо, със запазени киселини, които го правят елегантно и пивко.
- Керацуда ориндж** – Либера естейт 45 лв.
Керацуда е бял сорт, отглеждан в долината на Струма. Ароматите са сортови с акценти на круша, ванилия и кайсия. Вкусът е свеж с подчертани танини, които са от престоя на ципите във виното.
- Совиньон Блан "Дъ Чоузън Уан"** – Изба Хараламбиеви 50 лв.
Типични сортови аромати, основно цитруси (лайм и грейпфрут), тревисти нотки и зелена ябълка, заедно с леко тропическо докосване от маракуя.
- Уайт Санд** – Изба Златен Рожен 50 лв.
Красив цвят някъде между стомана и слама. Чист нос с нотки на бели цветя, слюда и малки цитруси. Леко до средно тяло, гъвкаво и солено, спомен за задушена ябълка.
- Совиньон Блан Стелиън Селекшън** – Ейнджълс естейт 50 лв.
Аромат на цитрусови плодове, зелени аромати на грах, чемшир и аспержи. Усещане за минералност и жълти тропически плодове, ананас, круша, маракуя. Плътен и стегнат свеж вкус
- Гевюрцтраминер** – Изба Росиди 60 лв.
Аромати, типични за този сорт грозде, съчетани с елегантни нотки на роза, лилия, подправки и мед. На небцето е сочно, с вкус на цитруси и ароматни билки. Перфектно за леко пикантни ястия и суши.
- Шардоне „Но Оук“** – Сала Естейт 65 лв.
Елегантен и зрял нос с нотки на сладки тропически плодове, зелена ябълка и фини минерални оттенъци. Тялото е средно, гладко и плодово. Сочно и атрактивно шардоне.
- Совиньон Блан** – Санта Сара 65 лв.
Интензивен нос с нотки на маракуя, зелена ябълка и лимонена трева. Свеж и плодов финал.
- Шардоне Монограм Барел Ферментед** – Вила Юстина 80 лв.
Интензивен златист цвят с топли оттенъци. Изтънчен и комплексен нос с акценти на ядки, масло и сладка ванилия. Плътно тяло с приятна свежест и галеща текстура.

Стар свят

Италия

- Греканико „Преджио“** – Сицилия 25 лв.
Вино с блед сламен цвят. Нежен флорален нос на ябълка и дървесина. Леко към средно тяло със силен свеж финал, напомнящ грейпфрут.
- Пино Гриджо „Рив ди Венеция“** – Венето 30 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.
- Т-Фриулано Колио** – Фриули 65 лв.
Свежо и сухо вино, плодово и пикантно. Завладяващ аромат на пролетни цветя с нотки на бадем. Класическо вино за аперитив и в съчетание с предястия с риба или аспержи.
- Соаве Отто Класико** – Соаве 80 лв.
Грациано Пра е един от пионерите в Соаве. Нотки на жасмин, пъпеш, бяла чушка и лайм се преплитат елегантно на небцето.

Франция

- Фюме Бланш Франсоа Луртон** – Кот дьо Гаскони 50 лв.
Бледожълт цвят с брилянтни оттенъци. Интензивен цитрусов аромат, съчетан със свежи нотки на чемшир, мента и манго.
- Карт Ноар Херитидж Блан** – Прованс 65 лв.
Блед със зелени отблясъци. Ефирен нос със свежи нотки на подправки, зелена ябълка и лайм. Изключително леко и нежно на небцето. Ефирни плодови нюанси, с леко пикантен финал.
- Совиньон Блан „Атитюд“** – Лоара 85 лв.
Вино със свеж вкус, нежни зелени и лимонови аромати, цитрусови плодове, зелена ябълка и киви. Минералността придава дълъг завършек на виното, гладкост и елегантност.
- Шабли Албер Бишо** – Бургундия 140 лв.
Чисто, фино и елегантно вино с плодов финал, носещ усещането за обем и перфектен баланс. Бели цветя на нос с нотки на бадем. Подходящ като аперитив или с морски дарове и риба.
- Бон Премие Крю „Пертюисот“** – Бургундия 160 лв.
Шардоне с интензивни аромати на жълти плодове, праскова и кайсия. Разкошно заоблено и плътно на небцето, това вино е минерално, мощно, свежо и с дълъг послевкус.

Австрия

Кремс Грюнер Велтлинер Лос Терасен – Кремстал 75 лв.

Леко и свежо вино с плодов финал. Грейпфрут, жълта ябълка, сушена круша на нос. Много популярен с азиатска кухня, мезета, панирано пиле, шницел, салати.

Рейн Ризлинг PS – Мьодлинг 130 лв.

Характерен фин аромат на кайсия и ябълка. Универсално за съчетание с храна поради баланса на захар и киселинност. Отличава се с типична за сорта елегантна киселинност и е незабравим спътник за ценителите на виното от висша класа.

Германия

Ризлинг Вом Шифер Трокен – Мозел 75 лв.

Този традиционен сух Ризлинг от Мозел е едно привлекателно вино, с леки и фини нотки. Придружено е от плодови аромати на зелена ябълка, праскова и грейпфрут.

Португалия

Рамош Пинто Дуаш Кинташ Бранко – Дуро 65 лв.

Това свежо плодово вино с живи аромати на ябълка и цитрус идва от високите тераса на долината на река Дуро. Бяло вино, демонстриращо финес и интензитет, с подчертани минерални елементи и нотки на подправки и естрагон.

Испания

Ел Кото Бланко – Риоха 35 лв.

Бяло вино от Виура, най-важният бял сорт в Риоха, това вино е свежо, ароматно и с ниско ниво на алкохол. Ароматите и вкусовете на зелена ябълка и тропически плодове са допълнени на финала от флорални и цитрусови нотки (портокал и лайм).

„Мар де Фрадес“ Албариньо – Риас Баишас 99 лв.

Свежо и елегантно, гладко и солено, ароматно и фино вино. Сочни бели плодове и привлекателен нос от бяла праскова, плътно тяло, текстуриран финал с нотки на грейпфрут и прекрасен баланс.

НОВ СВЯТ

Австралия

“Туайлайт ъф Аделейд Хилс Шардоне“ – Макларън Вейл

99 лв.

На нос разкрива многопластови аромати на цитруси, гуава, и ябълка, бриош и дори пралина. На небцето е многопластово, богато и комплексно с характерните праскови и нектарини, круша и ябълка с прекрасни киселини, в хармония с перфектно интегрирания дъб.

Чили

Совиньон Блан Резерва Касиеро дел Диабло – Касабланка

50 лв.

Чист сламен цвят със зелени оттенъци. На нос е свежо и цитрусово, усеща се праскова с нотки на цариградско грозде и тропически плодове. Нежно и заоблено небце, обемно и свежо.

Нова Зеландия

Совиньон Блан Бабич – Марлборо

65 лв.

Аромат на зрели тропически плодове, лимон и лайм. Добре наситено и текстурирано небце, експлозия от плодове с дълъг финал на коприва и лайм. Това е мощно, но балансирано и освежаващо вино.

Южна Африка

Шенин Блан Де Моргензон – Стеленбош

75 лв.

Вино с аромати на бели цветя, костилкови плодове, мед, препечен хляб, круша, портокалов цвят, карамел, подправки. Вкус на сочни плодове с деликатна киселинност. Добър спътник на морски дарове, пикантна храна, меки и кремообразни сирена.

САЩ

Шардоне Винтнерс Ризърв – Кендъл-Джаксън, Калифорния

99 лв.

Американският №1 в продажбите на Шардоне през последните 26 години! Отгледано в малки лозови масиви, намиращи се по хладните брегове на щата Калифорния. Божествен плодов комплекс, изключително приятен в съчетание с богато разнообразие от храни.

Червени вина

България

- Руен Бергуле** – Вила Мелник 28 лв.
Ярко и завладяващо вино с красиви рубинени акценти, средно тяло, плодов характер и приятни танини.
- Каберне Совиньон Бутик** – Изба Тодоров 30 лв.
Вино с много интензивен, плътен и искрящ цвят. Вкусът е богат с нежни танини. Виното има приятен послевкус и доминираща плодовитост, която се усеща с аромата.
- Мавруд Старосел** – Винарна Старосел 35 лв.
Маврудът е местен винен сорт, отглеждан само в България. Гладък и лек, но доста комплексен вкус. Аромат на малини, касис, смокини и подправки. Фини сладки нотки, леко пикантен финал.
- Мавруд и Рубин** – Изба Кортен 40 лв.
Плътен, тъмен гранатов цвят с красиви тухлени отблясъци. Съблазнителен нос със зрели черни и червени плодове в шоколад. Сочен и елегантен, свеж и галещ небцето със зрели танини и приятен сух финал.
- Ин Канто Мерло Сингъл Винярд** – Изба Меди Вали 55 лв.
Красив тъмно червен цвят. Многобройните аромати на това вино изразяват характера на тероара на долината. Ароматите на зрели ягоди и сливи, на шоколад и на кафе, на какао и ванилия преливат в богат, заоблен и кадифен вкус.
- Уникато** – Винарна Дамяница 55 лв.
Това вино е направено от уникални български сортове – Широка Мелнишка лоза и Руен, характеризиращо се с интензивен и изразителен аромат на горски плодове. Многослойна структура от череша, черни плодове и екзотични подправки.
- Сарва Рубин** – Винарна Драгомир 55 лв.
Тъмен рубинен цвят. Аромата е кристално чист и плодов със зрели къпина, череша и вишна. Вкусово виното е сухо, с плътно тяло и силен плодов интензитет, средни към високи танини и безупречни киселини.
- Стелиън Класик** – Ейнджълс Естейт 60 лв.
Аромати на черни горски плодове, пикантни подправки и нотки на деликатен дъбов аромат преобладават в носа. Сетивата са поразени от добре структурираната и балансирана атака, ефирно тяло с прекрасна структура и завършек от елегантно интегрирани меки танини. Прекрасно вино, създаващо трайно приятно усещане.

- Мелнишки Сепаж** – Изба Златен Рожен 60 лв.
Този традиционен български сепаж съчетава два известни местни сорта: Мелник 55 и Рубин. Дълбок и рубинен цвят с нюанси на виолетки, пикантен аромат с плодов букет. Дълготраен послевкус.
- Колорито Пино Ноар** – Айя Естейт 65 лв.
Вкусът е микс от диви вишни и червени горски плодове, прекрасно кореспондиращи си със землисти нюанси, идващи от тероара. Копринено нежната танинова структура радва с кадифеното си усещане, а лекият опушен нюанс допринася за перфектния финал на виното.
- Енира Резерва** – Винарска изба Беса Вали 65 лв.
Вино с рубинен цвят с меки отблясъци. На нос се долавя плодов конфитюр, опушено месо и канела. Елегантно тяло с кадифени танини и приятна соленост, дълъг послевкус с намек за вишна.
- Каберне Совиньон Платинум** – Домейн Бойар 70 лв.
Това висококласно вино има дълбок, гранатов цвят, елегантен многослоен нос с акценти от малина и касис. Виното има сочно тяло със сатенени танини и ароматни нотки на боровинки. Дълъг финал с нотки на женско биле.
- Куесчън марк** – Изба Катаржина 80 лв.
Удивително със своя дълбок пурпурен цвят с гранатови отблясъци. Богат и сложен букет от сливи, горски плодове, пипер и тютюн. Притежава мощно, богато, пълно тяло с кадифен вкус на черен шоколад, мока и карамел.
- Мавруд Винаца** – Винарна Загрей 85 лв.
След 18-месечно отлежаване в бъчви от български дъб, резултатът е вино с характерен пикантен аромат и балансиран вкус с дълъг потенциал за отлежаване, дължащо се на подход, заимстван от лозарите в Северна Италия.
- Гранд Винтидж Сира** – Мидалидаре Естейт 90 лв.
Виното е елегантно и сочно с много добра концентрация. Вкусът е доминиран от зрели плодове, касис, къпина и дим. Незабравим послевкус и елегантен завършек.
- Питос** – Винарна Драгомир 99 лв.
Това вино има ярък тъмнолилав цвят с виолетови нюанси. Ароматът му е интензивен, с някои ясно изразени плодови тонове и подправки. Тялото е добре балансирано – сочно с леки сладки нотки в послевкуса.

Стар свят

Австрия

Цвейгелт PS – Мьодлинг

140 лв.

Най-засажданият сорт червено грозде за вино в Австрия е кръстоска между Блауфранкиш и Сен Лоран. Основните аромати са на червена череша, малина, черен пипер, женско биле, шоколад. Сухо вино със средно до леко тяло, с леки танини и средно-висока киселинност.

Франция

Бушар Пере е Фис Пино Ноар – Бургундия

99 лв.

Богат цвят, лилав и с рубинени акценти. На носа букетът се отваря върху кошница с червени и черни плодове (ягода, череша, касис, боровинка). Много оживен на небцето, добре структуриран и заоблен.

„Ла Фльор“ Пенен АОС Сен Емилион Гран Крю – Бордо

130 лв.

Изискано и елегантно вино, интензивно и с добро тяло, поддържано от аромати на ванилия от дъба, които се смесват с червени плодови нотки. Роден от гроздови лозя на възраст 35 - 70 години, той е Grand Cru за страхотни моменти.

Италия

Киарамонте DOC Фириато – Сицилия

75 лв.

Интензивен рубиненочервен цвят, с ярко лилави нюанси. Показва безупречна и ароматна плодовитост и разкрива аромати на сливи и къпини, черни череша и боровинки, черен пипер, женско биле, тъмен шоколад. Копринено гладки и привлекателни танини.

Бранкая Тре – Тоскана

89 лв.

Балансирано и много плодово на нос. Аромат на малини, боровинки с нотки на кафе и свежи цветя. Небцето е средно до плътно с кадифени танини и дълъг приятен финал.

Брунело ди Монталчино Пелагрили – Тоскана

180 лв.

Това вино предлага страхотно съчетание на интензивност, свежест, твърдост и комплексност. Аромати на тъмна череша, слива, дим и подправки, пищни, богати и структурирани на небцето. Разкрива се букет от дива череша, шипка, сушени билки и печен бадем.

Испания

Емилио Моро Темпранийо – Рибера дел Дуеро

130 лв.

Много интензивен черешово червен цвят. На носа е богат и много изразителен, с основа от висококачествени зрели черни плодове, с балсамови нотки на заден план. На небцето има добра киселинност, всеобхватно и вкусно. Дълъг послевкус.

НОВ СВЯТ

Аржентина

Трапиче Финкас Малбек – Мендоса

40 лв.

Наградена от Wine Enthusiast за New World Winery, стогодишната аржентинска винарна е пионер в родината си. На нос виното е с нотки на черни плодове, кутия за пури, дървесина и подправки. Мек, наситен и землист завършек.

Нова Зеландия

Сейнт Клер Пино Ноар Естейт Ризърв – Малборо

55 лв.

Еlegantно и нежно вино с аромати на малина, къпина, ягода и подправки. Пино Ноар със средно тяло, добър баланс, меки и гладки танини, много приятен финал.

Австралия

Сира и Ризлинг „Лайънс Туут“ – Долина МакЛарън

99 лв.

Аромати на розови листенца, червени плодове и нотка на мармалад от лайм, идващи от взаимната ферментацията с ароматния ризлинг от долината Едем. Дивите череши, боровинките и балансираният пикантен дъб създават богато небце, с кадифени танини и интригуващ завършек.

САЩ

Каберне Совиньон Винтнерс Ризърв – Кендъл-Джаксън, Калифорния

120 лв.

Ароматите на сочни черни череши, къпини и касис ви привличат. Заоблени, богати танини, осигуряващи силна основа и еластично средно небце. Нотки на кедър, ванилия и намек за мока на финала.

Розе

България

Кортен Натура – Изба Кортен 40 лв.

Цветът разкрива красива и искряща бледорозова „сьомга“. Носът е сладък и елегантен с бели нотки.

Розе Стелиън – Ейнджълс Естейт 45 лв.

Розе с кварцов цвят, свеж и жив вкус. Експлозивна и сложна комбинация от пресни плодове, череша и розов грейпфрут. Вино със забележителна минералност на вкус, придружено от дълготраен финал.

Пинк сайд ъф Рубин – Георгиев и Милков 60 лв.

Виното има наситени аромати на бели череша, ягоди, бели цветя и нежна ванилия. На небцето е елегантно, леко към средно тяло с интензивни нотки на червени плодове и бели цветя, и много сочен завършек.

Италия

Фрескобалди Алие – Тоскана 75 лв.

Елегантно розе със сияен розов цвят. Стилен и приятно балансиран купаж от сира и верментино, сортове които демонстрират своите най-добри качества, когато растат близо до морето. Пролетни цветя, диви ягоди и цитрусова кора се преплитат със земни и минерални тонове.

Франция

“Уиспъринг Ейнджъл” – Кот дю Прованс 99 лв.

Това бледо, оцветено в цвят съомга розе притежава прекрасни нотки на натрошени скали, лимони, праскова и портокалов цвят. Средно тяло на небцето, чисто и свежо. Хармоничен и балансиран послевкус с черешови аромати.

Шато Минюти “Розе ет Ор” – Кот дю Прованс 140 лв.

Ръчно браното грозде Гренаш и Тибурен, поглезено от провансалския морски бриз са направили Château Minuty Розе толкова комплексно. Нежните му нотки на розов грейпфрут и бяла праскова се срещат с аромати на цитрусови плодове и бели цветя.

САЩ

“Биг Топ” Уайт Зинфандел – Калифорния 50 лв.

Сладък яagodов сладолед на нос, подпомогнат от лека плодова палитра на небце и изключително сочен финал.

Шампанско и пенливи вина

Италия

Просеко „1000 Боле“ DOC

40 лв.

Интензивни аромати със свеж характер, нотки на ягода и зряла череша. На вкус ядки, сушени кайсии и топли нюанси на препечен хляб. Елегантен и свеж финал.

Просеко Супериоре Дирупо

60 лв.

Бледо сламено жълт цвят. Нежни аромати на зелена ябълка и акациеве цветове.

Деликатно небце, флорално и плодово.

Франция

Тетанже Брут Ризърв

199 лв.

Брилянтното тяло е златисто-жълто на цвят. Изразителният нос доставя аромати на плодове, бриош, праскова, бели цветя (глог, акация) и ванилия. Върху небцето е живо, свежо и в пълна хармония.

Вьов Клико Брут

220 лв.

Страхотно чист прасковен цвят. Атрактивен нос със сладки подправки, малинов крем и ванилия. Свежо и живо тяло с добре структуриран плодов аромат.

Мое Шандон Розе Империял

260 лв.

Красив розов цвят с кехлибарени акценти. Елегантен, деликатен аромат на розови и черешово червени плодове - ягода, малина и шипка. Вкусът има обем, сочна сладост, страхотна хармония, галещ и свеж завършек с продължителен плодов финес.

Десертни вина

Испания

Москател Оро Флоралис – Каталуния (50 мл.) 8 лв.

Австралия

Дендълайн Педро Хименес XXXO – Долина Бароса (50 мл.) 30 лв.

Малки бутилки 375 мл.

България

Шардоне Куантум, Домейн Бойар (375 мл.) 15 лв.

Совиньон Блан Куантум, Домейн Бойар (375 мл.) 15 лв.

Мерло и Пино Ноар Куантум, Домейн Бойар (375 мл.) 15 лв.

Розе Куантум, Домейн Бойар (375 мл.) 15 лв.

Пенливо вино 200 мл.

Франция

Шевалие Блан де блан Брут (200 мл.) 15 лв.