

First Timers with Cheese & Wine

– pentru vinuri albe lejere

platou de brânzeturi lejere pentru vinuri albe fructate, florale
(~200 gr – pentru 2 persoane – 55-65 lei)

1. **Morbier reserve** – delicată, onctuoasă, cu arome lactice și fructate.
2. **Tomme aux fleurs – Austria** - Din lapte de vacă integral tratat termic, maturată pe pat din amestec de flori sălbatice specifice pășunilor montane.
3. **Tomme Chevre - Pyrenees fermier** - Produsă la o fermă din Valea Aspe (Pirineii Atlantici), din lapte crud integral de capră.
4. **Gouda jeune – Holland** – Din secolul XVII. Cu arome dulci și fructate. Gust fondant și onctuos, savoare de unt, de caramel.
5. **Comte demi-vieux bande verte** – Textura fondantă și delicată. Gust onctuos, de unt, smântână, ierburi, fructe deshidratate, cu arome de flori sau de piele.

VINURI RECOMANDATE*:

* la toate vinurile se adaugă suma de 38 lei/sticlă pentru consum în locație

- **Verdejo Entreflores - Spania – Rueda** – aromat, intens, exotic. **49 lei**
- **Destinea Val de Loire Sauvignon Blanc - Joseph Mellot** – Foarte aromat, cu note de fructe exotice. **69 lei**
- **Pouilly Fume - Sauvignon Blanc - Dom, des Cailloles Loire- Jean Pabiot & Fils** – delicious, expresiv, complex, cu arome de citrice și fructe exotice. **128 lei**
- **Sommer - Riesling sec - Rheingau - Germania Schloss Vollrads** – proaspăt, lejer și inviorator. Îți conferă imediat bună dispoziție. **73 lei**
- **Kabinett trocken - Riesling sec - Rheingau - Germania Schloss Vollrads** – elegant, rafinat, sofisticat. **117 lei**
- **Kabinett feiherb - Riesling demisec - Rheingau - Germania Schloss Vollrads** – deși fără mult alcool, abundă în arome. **117 lei**
- **Volratz trocken 1 LITER - Riesling sec - Rheingau - Germania Schloss Vollrads** – viguros, puternic, cu aciditate vibrantă. **85 lei**
- **Periquita alb demisec- Portugalia - Jose Maria da Fonseca** – din Verdelho pentru aciditate, Viognier pentru structură și Viosinho pentru aciditate și prospețime. **49 lei**
- **Lancers white -perlant alb demisec - Portugalia - Jose Maria da Fonseca** – Modern, proaspăt, fructat și ușor perlant. Perfect pentru a te bucura cu prietenii. **39 lei**
- **Vinho Verde - Twin vines - perlant alb sec - Portugalia - Jose Maria da Fonseca** – proaspăt și versatil. **39 lei**
- **Sarba Summer - Bacanta - Crama Girboiu** - arome de lime, piersică albă, ananas, mango și petale de trandafir. **98 lei**

Swingers Delight

– pentru vinuri albe complexe

- brânzeturi pentru vinuri albe complexe, energice și surprinzătoare
(~200 gr – pentru 2 persoane – 55-65 lei)

1. **Morbier reserve** – delicată, onctuoasă, cu arome lactice și fructate.
2. **Gouda truffes blanches** – Din lapte crud integral de vacă și trufe albe de vară
3. **Maroilles** – Cea mai veche brânză din Franța, a cărei mențiune coboară în secolul VII. Deși puternică în miros, se dovedește în realitate delicată și proaspătă SAU
Munster – Cu miros puternic, dar cu textură și gust delicat, floral, cu savori saline și acidulate.
4. **Tomme aux fleurs** – Austria Din lapte de vacă integral tratat termic, maturată pe pat din amestec de flori sălbatice specifice pășunilor montane.
5. **Comte demi-vieux bande verte** - Textura fondantă și delicată. Gust onctuos, de unt, smântână, ierburi, fructe deshidratate, cu arome de flori sau de piele.

VINURI RECOMANDATE*:

* la toate vinurile se adaugă suma de 38 lei/sticlă pentru consum în locație

- **Albarino - Alba Vega - Rias Baixas – Spania** - Proaspăt, cu arome intense de fructe și flori. Gust catifelat, bine structurat, foarte fructat. Elegant și echilibrat. **68 lei**
- **Chablis Domaine Long Depaquit - Albert Bichot** - Arome citrice și minerale. Cu o frumoasă armonie generală, acest vin prezintă forță și un final lung. **185 lei**
- **Marsanne - Yves Cuilleron Rhone nord** - Buchet accentuat pe fructe cu sămburi mari și flori delicate. Gust proaspăt și delicios, terminându-se cu o discretă senzație de amar. **133 lei**
- **Marsanne - Yves Cuilleron Rhone nord** - Buchet accentuat pe fructe cu sămburi mari și flori delicate. Gust proaspăt și delicios, terminându-se cu o discretă senzație de amar. **98 lei**
- **Roussanne - Yves Cuilleron Rhone nord** - Vin fin și aromat. Miros gurmând, de fructe cărnoase, însoțit de flori delicate albe și citrice. **111 lei**
- **Viognier - Yves Cuilleron Rhone nord** - Miros tipic de Viognier, de fructe galbene coapte (caise, nectarină) și o tușă de violete. Bogat și proaspăt în gust, cu un final acidulat. **134 lei**
- **Saint Peray Les Potiers Blanc (marsanne & roussanne) Yves Cuilleron Rhone nord**. Aromat și structurat. Fin și complex. **180 lei**
- **Cuvee Particuliere Riesling - Alsace - Gustave Lorentz** – arome fine, cu note minerale și fructe subtile. Eleganta complexitate aromatica. **120 lei**
- **Reserve Riesling - Alsace - Gustave Lorentz** – stilat și vibrant. Gust pur, ferm, cu note citrice acidulate. **87 lei**
- **Evidence - Pinot gris - Alsace - Gustave Lorentz** – proaspăt, elegant, fructat și intens aromatic. Cu echilibru sec, mineral și o tusa sarata. **131 lei**
- **Reserve Gewurztraminer - demisec - Alsace - Gustave Lorentz**-Proaspăt și amplu, cu arome exotice și picante. **114 lei**
- **Chardonnay - alb sec - Bacanta - Crama Girboiu** - arome de mar, para si piersica alba, note exotice de anason, coaja de portocala si smochine confiate. **89 lei**
- **Sauvignon Blanc fume - alb sec -Bacanta - Crama Girboiu** - Aromele de lime, mere verzi, pomelosi notele de vanilie **89 lei**
- **Sarba Barrique - Bacanta - Crama Girboiu** - arome intense de petale de trandafir, piersica rosie si fructe exotice - mango si papaya **98 lei**

Smooth Tongue

– pentru vinuri roșii catifelate

- un asortiment de nectaruri pe cerul gurii, pentru vinuri roșii catifelate
(~200 gr – pentru 2 persoane – 55-65 lei)

1. **Fourme d Ambert – fondant, cu arome lactice, fructate și parfumate**
2. **Bleu d'Auvergne** - Fondantă și onctuoasă. Echilibru între intensitatea aromelor și delicatețe. Gust ușor sărat și amar, cu tuse de ciuperci și de lemn.
3. **Laruns brebis Pyrenees** fermier lait cru. / **Tomme Pyrenees chevre-brebis**
4. **Gouda vieux Holland** – Dura, cu arome de unt, alune și delicat dulceagă.
5. **Mimolette demi-vieux** - Suplă, fondantă și dulce.

VINURI RECOMANDATE*:

* la toate vinurile se adaugă suma de 38 lei/sticlă pentru consum în locație

- **Garnacha - Albret - Navarra Spania** – Amplu, onctuos, rotund și elegant. 55 lei
- **Ripanco - roșu demisec - Portugalia - Jose Maria da Fonseca**- Fructat, intens și catifelat, cu taninii moi, echilibrat. 64 lei
- **Fleurie - Beaujolais Cru- Bourgogne - Albert Bichot** – fructat, feminin și elegant. 102 lei
- **Jose de Sousa - roșu sec - Portugalia - Jose Maria da Fonseca** - Aromat, fructat, cu note de tutun și ciocolată, fin și cu taninuri bine integrate. 90 lei

Hard Encounters

– pentru vinuri roșii robuste

- un platou "de forță", cu arome și texturi puternice
(~200 gr – pentru 2 persoane – 60-70 lei)

1. **Roquefort** – Salin, răcoroasă, cu o senzație de prospețimee și vioiciune / **Stilton / Shropshire Anglia** - Colorată cu Rocou (colorant natural). Intensă, cu arome de smântână și de grajd.

2. **Laruns brebis** Pyrenees fermier l cru.

3. **Tomme Brebis-Chevre** - brebis artisanal – Pyrenees.

4. **Mimolette** vieux lait cru – gust intens parfumat, de alune, fără a fi nicodată picant.

SAU

Parmigiano Reggiano 24 luni -

VINURI RECOMANDATE*:

* la toate vinurile se adaugă suma de 38 lei/sticlă pentru consum în locație

Principe de Viana Reserva tempranillo - Navarra Spania- delicat dar bine structurat. Buchet puternic de lichior de cireșe, gem de mure și arome de vanilie. **63 lei**

• **Chateauneuf du Pape Dom. De la Mourre - Rhone Sud - Cellier des Princes** – Aromeintense și sofisticate. Condimentat, onctuos și delicat. **205 lei**

• **Vacqueiras - Rhone Sud - Cellier des Princes** - Fructat, condimentat, delicat dar bogat. **114 lei**

• **Fetească Neagră - roșu sec - Bacanta - Crama Girboiu** - arome puternice de prune și condimente ca scorțișoară, anason și cuișoare completate cu note de piele. **124 lei**

French Affair

– pentru vinuri roze

- finețuri pentru o viață în rose
(~200 gr – pentru 2 persoane – 45-60 lei)

1. **Comte demivieux** - Textura fondantă și delicată. Gust onctuos, de unt, smântână, ierburi, fructe deshidratate, cu arome de flori sau de piele. / **Gouda Truffles blanches** / **Tomme Pyrenee chevre**
2. **Bleu d'Auvergne** - Fondantă și onctuoasă. Echilibru între intensitatea aromelor și delicatete. Gust ușor sărat și amar, cu tuse de ciuperci și de lemn. / **Bleu de Xaintrie**
3. **Morbier** – Suplă și fondantă. Cu gust dulce, acidulat, cremos și de alune.
4. **Mimolette demi-vieux** – Suplă, fondantă și dulce.

VINURI RECOMANDATE*:

* la toate vinurile se adaugă suma de 38 lei/sticlă pentru consum în locație

- **Destinea Val de Loire Pinot Noir Rose - Joseph Mellot** - Modern și proaspăt, parfumat și intens fructat. **69 lei**
- **Reuilly Les Millecs Pinot Gris Rose - Loire - Joseph Mellot**- intens și vibrant. Foarte complex și aromat. **111 lei**
- **Le Rose - Pinot Noir - Alsace - Gustave Lorentz** – elegant, proaspăt, cu arome de cireșe, zmeură și mure. **100 lei**
- **Bacanta Special Edition Rose - Crama Girboiu** – Note de zmeură, căpșuni și citrice. **66 lei**
- **Periquita rose sec - Portugalia - Jose Maria da Fonseca** - un rose extrem de aromatic, cu tente de mure roșii și note de iasomie. **49 lei**
- **Edicion Rosa - Principe de Viana - Navarra Spania** – Fructat, floral, subtil și delicat. **55 lei**
- **Lancers rose -perlant rose demisec - Portugalia - Jose Maria da Fonseca**- modern, proaspăt, fructat și ușor perlant. Perfect pentru a te bucura cu prietenii. **39 lei**
- **Rose - Bacanta Special Edition - Crama Girboiu**- echilibrat, cremos și fructat, cu aciditate crocantă. **98 lei**