



WINE PAIRING

Wino i jedzenie to nierozłączna para,
a odpowiednio zestawione potrafią
otworzyć przed nami nowe,
kulinarne horyzonty.

Określone składniki potrawy mogą
uwypuklić lub zniekształcić charakter
serwowanych do nich win, z kolei wina
umożliwiają zrównoważenie smaków
i aromatów. Podpowiadamy zatem,
jak je umiejętnie łączyć, by żadne
na tym nie straciło.

Dobraliśmy dla Was odpowiednie wino
do dedykowanego dania.

**Odkrywaj tajniki
WINE PAIRINGU i ciesz się smakiem.**

Jedz i Sącz

FAKTORIA
WIN
à la carte

DOBRY WYBÓR WINA
DO KAŻDEGO POSIŁKU

WINA BEZALKOHOLOWE



Codorniu ZERO

🇪🇸 Hiszpania 🍷 białe, półsłodkie

Bezalkoholowe wino. Ma delikatne bąbelki i błyszczący, jasnożółty kolor, słodki aromat owoców tropikalnych, jabłek i delikatnych białych kwiatów.



🍷 15 cl **14 zł** | 🍷 75 cl **60 zł**

WINA MUSUJĄCE



Tenuta Sant'Anna Prosecco Extra Dry

🇮🇹 Włochy 🍷 białe, półwytrawne

To wino z aromatycznym bukietem akacji, brzoskwiń i kwiatów gruszy. Jest bardzo owocowe i rześkie w smaku.



🍷 20 cl **35 zł** | 🍷 75 cl **80 zł**