



Винна карта

ВИННА КАРТА РЕСТОРАНУ «ГОЛОДНА ФОРЕЛЬ»

ІГРИСТІ ВИНА

150 мл / пляшка 750 мл

Chiarli, Lambrusco dell 'Emilia Bianco біле напівсолодке з винограду сорту Ламбруско Емілія / Італія, Емілія-Романья Рекомендується подавати до легких страв, салатів і сирів	300 грн
Bortolomiol, Prosecco Treviso біле сухе з винограду сорту Глера / Італія, Венето, Тревизо Ідеально підходить як аперитив, особливо поєднується з білим м'ясом і білою рибою, овочевими салатами і закусками	500 грн
Ореанда брут, напівсухе, напівсолодке / Україна	140 грн
Артемівське брут, сухе, напівсухе, напівсолодке / Україна	140 грн
Таїрово Асті Україна	140 грн
Mondoro Asti Італія	600 грн
Martini Asti Італія	500 грн

ЧЕРВОНІ ВИНА

Brotte S.A., Syrah-Merlot Reserve de l'Aubeo сухе з винограду сортів Сіра і Мерло / Франція, Долина Рони Особливо добре пасує до страв з червоного м'яса, рагу, печеного, також добре з сиров'яленими ковбасами і напівтвердими сирами	60 / 300 грн
Chateau Bellevue Rouge сухе з винограду Каберне Совіньйон, Мерло, Каберне Фран / Франція, Бордо Вино чудово поєднується з барбекю і стравами на грилі	500 грн
Cantele, Telero Rosso сухе з винограду сортів Каберне Совіньйон, Мерло, Негроамаро / Італія, Апулія Вино подають до не дуже важких м'ясних страв і сирів середньої витримки	60 / 300 грн
Tarapaca, Carmenere Sarmientos сухе з винограду сорту Кармініер / Чилі Вино гармонійно поєднується зі стравами з червоного м'яса, домашньою птицею, різними рагу, сирами	60 / 300 грн
Montes, Cabernet Sauvignon Carmenere сухе з винограду сорту Каберне Совіньйон, Кармініер / Чилі Вино подається до свинини і яловичини, добре поєднується зі спагеті, ризотто	500 грн
Ochagavia, Mirafloza Red напівсолодке з винограду сорту Каберне-Совіньйон, Мерло, Тинто дель Паис / Чилі Вино чудово поєднується з м'ясними стравами, молодими сирами, фруктами і кондитерськими виробами	54 / 270 грн

БІЛІ ВИНА

150 мл / пляшка 750 мл

Brotte S.A. , Reserve de l'Aube сухе з винограду сорту Гренаш блан / Франція, Долина Рони Підходить до рибних страв або як аперитив	60 / 300 грн
Sant'Orsola, Pinot Grigio del Veneto сухе з винограду сорту Піно Гріджио / Італія, Венето Вино відмінно поєднується з різноманітними закусками, рибними супами і білим м'ясом	60 / 300 грн
Zeni, Soave Classico сухе з винограду сорту Гарганега, Требіано / Італія, Венето Вино слід подавати до рибних закусок, білого м'яса, страв з морепродуктами, основних рибних страв	60 / 300 грн
Chateau Derezsla, Tokaji Dry сухе з винограду сорту Фурмінт, Харилевелю / Угорщина, Токай Вино чудово поєднується з дичиною, білим м'ясом і рибою	500 грн
Sogrape Vinhos, Gazela Vinho Verde напівсухе з винограду сорту Лоурейру, Педерна, Тражадура, Азал / Portugal Вино підходить як аперитив або добре поєднується з різними овочевими стравами і фруктами	60 / 300 грн
Tarapaca, Sauvignon Blanc Sarmientos сухе з винограду сорту Совіньйон Блан / Чилі Вино буде прекрасним аперитивом, хорошим доповненням до риби-гриль, морепродуктів, сирних закусок, салатів	54 / 270 грн
Saint Clair, Sauvignon Blanc Marlborough Sun сухе з винограду сорту Совіньйон Блан / Нова Зеландія Особливо добре поєднується із закусками, овочами-гриль та морепродуктами	500 грн
Chateau Derezsla, Tokaji Muskotaly напівсолодке з винограду сорту Мускат / Угорщина, Токай Вино зазвичай подають до сиру і до будь-якого десерту	60 / 300 грн

