



*Serwujemy dania tradycyjnej polskiej kuchni i starannie dobrane piwa beczkowe z małych rzemieślniczych i regionalnych browarów, lane z 31 kranów.*

<b>PIWA POPULARNE</b>		<b>PIWA LIMITOWANE</b>	
Mały kufel 0,4 l	<b>16,00</b>	Mały kufel 0,4 l	<b>19,00</b>
Duży kufel 1,0 l	<b>32,00</b>	Duży kufel 1,0 l	<b>38,00</b>
Zestaw degustacyjny 125 ml (8 szt.)	<b>34,00</b>	Zestaw degustacyjny 125 ml (8 szt.)	<b>40,00</b>

#### **GODZINY OTWARCIA**

Pn – Czw 12<sup>00</sup> – 23<sup>00</sup>  
Pł – Sb 12<sup>00</sup> – 00<sup>00</sup>  
Nd – 12<sup>00</sup> – 21<sup>00</sup>

#### **ADRES**

ul. Icchoka Malmeda 8  
15 - 001 Białystok

#### **KONTAKT**

tel. 798 271 240  
restauracjamultibrowar@gmail.com  
Wi-Fi: elpos61b7a7

**Od piątku do niedzieli włącznie nie dzielimy rachunków.**

## ZIMNE PRZEKĄSKI

<b>TATAR WOŁOWY (120g/50g)</b>	<b>39,00</b>
z udźca wołowego, z dodatkiem ogórka kiszzonego i cebulki, podany z domowym chlebem i masłem	
<b>CARPACCIO WOŁOWE (120g/50g)</b>	<b>39,00</b>
cieniutko strugana połówka wołowa, skropiona kremem balsamicznym, oliwą z oliwek z dodatkiem rukoli, kaparów i parmezanu podane z grzankami czosnkowymi	
<b>DESKA DOMOWYCH WĘDLIN (300g)</b>	<b>49,00</b>
pieczone i wędzone mięsiva, warzywa, podane z domowym chlebem i chrzanem	
<b>DESKA SERÓW (300g)</b>	<b>49,00</b>
mix serów z dodatkiem oliwek, orzechów włoskich, winogron i żurawiny	
<b>ŚLEDZIK DOMOWY (250g)</b>	<b>27,00</b>
filet ze śledzia podany z sosem tatarskim i domowym chlebem	
<b>DOMOWY SMALEC ZE SKWARKAMI (150g)</b>	<b>15,00</b>
podany z domowym chlebem i ogórkami kiszonymi	

## GORĄCE PRZEKĄSKI

<b>CAMEMBERT Z ŻURAWINĄ (150g)</b>	<b>23,00</b>
z pieca, z dodatkiem żurawiny, podany z grzankami czosnkowymi	
<b>DOMOWE PLACKI ZIEMNIACZANE (5 szt.)</b>	<b>29,00</b>
• Z ŚMIETANĄ	<b>31,00</b>
• PO WĘGIERSKU	<b>34,00</b>
• Z SOSEM GRZYBOWYM	<b>34,00</b>
<b>BABKA ZIEMNIACZANA (300g)</b>	<b>29,00</b>
kawałki opiekanej babki	
• Z ŻURAWINĄ	<b>31,00</b>
• Z SOSEM GRZYBOWYM	<b>34,00</b>
<b>ŚWIEŻYNKA (350g/150g)</b>	<b>39,00</b>
kawałeczki wieprzowiny smażone z cebulką, podane z kiszonym ogórkiem i domowym chlebem	
<b>WĄTRÓBKI W PORTO (300g)</b>	<b>40,00</b>
wątróbki drobiowe duszone w winie porto z dodatkiem cebulki, czosnku i zielonej pietruszki, podane z grzankami czosnkowymi	
<b>BAKŁAŻAN ZAPIEKANY Z JAJKIEM I MOZARELLĄ (400g)</b>	<b>31,00</b>
z passatą pomidorową, doprawioną czosnkiem, oliwą i oregano, podany z grzankami czosnkowymi	
<b>WARZYWA ZAPIEKANE (300g)</b>	<b>31,00</b>
bukiet warzyw zapiekany w sosie Alfredo, podany z grzankami czosnkowymi	

Od piątku do niedzieli włącznie nie dzielimy rachunków.

## ZUPY

<b>ZUPA DOMOWA (400ml)</b> więcej informacji u kelnera	<b>15,00</b>
<b>ZUPA WYKWINTNA (400ml)</b> więcej informacji u kelnera	<b>22,00</b>

## DANIA GŁÓWNE

<b>TALERZ DOMOWYCH PIEROGÓW (8 szt.):</b> <b>ZASMAŻANE - PODANE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ</b> <b>GOTOWANE - PODANE Z WYBRANĄ SURÓWKĄ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• z <b>mięsem wołowo-wieprzowym</b>, polane skwarkami</li><li>• z <b>kapustą i grzybami</b>, z dodatkiem kwaśnej śmietany</li><li>• z <b>serem korycińskim, pieczarkami i kaszą jaglaną</b>, polane masłem</li><li>• z <b>ziemniakami i boczkiem</b>, z dodatkiem kwaśnej śmietany</li></ul>	<b>41,00</b>
<b>CZESKI PRZYSMAK (150g/300g)</b> żółty ser smażony w panierce, podany z sosem tatarskim, ziemniakami i zestawem surówek	<b>39,00</b>
<b>DOMOWE KARTACZE Z MIĘSEM (2 szt.)</b> gotowane kartacze polane skwarkami, podane z zestawem surówek	<b>39,00</b>
<b>WIEJSKI TALERZ (300g/150g)</b> kaszanka i biała kiełbasa, podana z zasmażaną kapustą, cebulką, chrzanem, musztardą i domowym chlebem	<b>36,00</b>
<b>PIECZONA PIERŚ KURCZAKA (150g/300g)</b> pierś kurczaka marynowana w jogurcie z curry, podana z prażonymi płatkami migdałów, ziemniakami i zestawem surówek	<b>42,00</b>
<b>PIERŚ KURCZAKA Z ROZMARYNEM (150g/300g)</b> pierś kurczaka w marynacie cytrynowo-czosnkowej, gotowana na parze z gałązką świeżego rozmarynu, podana z ziemniakami i zestawem surówek	<b>42,00</b>
<b>POLICZKI WOŁOWE (150g/300g)</b> policzki wolno gotowane w piwie Magnus, podane z ziemniakami i zestawem surówek	<b>50,00</b>
<b>STEK WOŁOWY (200g/300g)</b> grillowany stek z polędwicy wołowej podany z ziemniakami i świeżymi warzywami	<b>105,00</b>
<b>KACZKA PO STAROPOLSKU (300g/300g)</b> udka marynowane, pieczone z jabłkiem, pomarańczą i żurawiną, podane z ziemniakami	<b>61,00</b>
<b>RYBA ŚWIĘTEGO PIOTRA (350g)</b> filety tilapii zapiekane z brokułami w sosie kaparowym, podane z grzankami	<b>41,00</b>
<b>PSTRĄG (320g/300g)</b> pstrąg z rozmarynem, natką pietruszki i czosnkiem, pieczony w liściach kapusty, podany z ziemniakami i zestawem surówek	<b>47,00</b>
<b>FILET Z ŁOSOSIA (150g/300g)</b> pieczony filet z łososia podany z parowanymi warzywami i ziemniakami	<b>54,00</b>

**Od piątku do niedzieli włącznie nie dzielimy rachunków.**

<b>STEK Z KARKÓWKI (180g/300g)</b>	<b>45,00</b>
grillowana karkówka obsypana aromatycznymi ziołami i czosnkiem, podana z ziemniakami i zestawem surówek	
<b>KOTLET SCHABOWY Z JAJKIEM SADZONYM (200g/300g)</b>	<b>45,00</b>
tradycyjny kotlet schabowy podany z sadzonym jajkiem, ziemniakami i zestawem surówek	
<b>POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE (150g/300g)</b>	<b>47,00</b>
połędwiczka pieczone z aromatycznymi ziołami i czosnkiem, podana z sosem śmietanowo – grzybowym, ziemniakami i zestawem surówek	
<b>ŻEBERKA W MIODZIE (300g/300g)</b>	<b>49,00</b>
pieczone żeberka w glazurze miodowo-ziołowej, podane z ziemniakami i zasmażaną kapustą	
<b>GOLONKA PIWOWARA (800g)</b>	<b>70,00</b>
przednia golonka długo gotowana w piwnej zalewie z dodatkiem aromatycznych przypraw i miodu, podana ze smażoną cebulką, chrzanem, musztardą i domowym chlebem	
<b>GOLONKA PO GÓRALSKU (300g/150g)</b>	<b>58,00</b>
golonka przednia bez kości gotowana w wywarze ziołowym z dodatkiem czosnku, podana ze smażoną cebulką, domowym chlebem, zasmażaną kapustą, chrzanem i musztardą	
<b>GOLONECZKA WYKWINTNA (150g/300g)</b>	<b>48,00</b>
chude mięso z wieprzowej nóżki, gotowane w aromatycznym wywarze, podane z ziemniakami, zestawem surówek, chrzanem i musztardą	

<b>DESKA STAROPOLSKA ( 2500g / 4-6 os.)</b>	<b>270,00</b>
stek z karkówki, żeberko wieprzowe, golonka wykwintna, kaszanka 2 szt., biała kiełbaska, świeżynka, babka ziemniaczana, kartacz, pierogi 10 szt., kapusta zasmażana i opiekane ziemniaki, podane z chrzanem, musztardą, ogórkami kwaszonymi i domowym chlebem	

<b>DESKA Z GOLONKAMI ( 2500g / 4-6 os.)</b>	<b>270,00</b>
golonka piwowara, golonka po góralsku (2 szt.), goloneczka wykwintna (2 szt.), zasmażana kapusta, zasmażana cebulka i opiekane ziemniaki, podane z chrzanem, musztardą, kwaszonymi ogórkami i domowym chlebem	

<b>DESKA PODLASKA ( 1200g / 2-3 os.)</b>	<b>110,00</b>
placki ziemniaczane 5 szt., mix pierogów 8 szt., babka ziemniaczana 300g, grzanki z domowego chleba z serem korycińskim 3 szt., podane z sosem grzybowym, czosnkowym i śmietaną	

Dania główne serwujemy z ziemniakami zasmażanymi.

<b>DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH</b>	<b>10,00</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DOMOWE FRYTKI</li> <li>• ZIEMNIAKI ZASMAŻANE</li> <li>• TALERZ SURÓWEK</li> <li>• GRZANKI CZOSNKOWE</li> </ul>	

Istnieje możliwość zamówienia połowy porcji wybranych dań w cenie **70%** wartości dania.

**Od piątku do niedzieli włącznie nie dzielimy rachunków.**

## SAŁATKI

<b>Z KURCZAKIEM (400g)</b>	<b>39,00</b>
kawałeczki kurczaka, papryka, mieszanka sałat, świeży pomidor, ogórek, czerwona cebulka, sos vinaigrette, grzanki czosnkowymi	
<b>Z GRILLOWANYMI WĄTRÓBKAMI (400g)</b>	<b>39,00</b>
wątróbki drobiowe, mieszanka sałat, grillowane kawałki jabłka, świeży pomidor, czerwona cebulka, sos vinaigrette, grzanki czosnkowymi	
<b>Z JAJKIEM SADZONYM (400g)</b>	<b>39,00</b>
grillowane plastry bekonu, sadzone jajko, mieszanka sałat, świeży pomidor, oliwki czarne, czerwona cebulka, sos vinaigrette, grzanki czosnkowymi	
<b>Z SEREM KORYCIŃSKIM (400g)</b>	<b>39,00</b>
ser koryciński, mieszanka sałat, świeży pomidor, papryka, oliwki, prażone pestki dyni i słonecznika, krem balsamiczny, oliwa z oliwek, grzanki czosnkowymi	

## PODPŁOMYK

### WYPIEKANY W PIECU CHLEBOWYM

**CIENKI PLACEK WYPIEKANY Z MAKI PSZENNEJ, ZE ŚMIETANĄ, MOZARELLĄ I DODATKAMI**

<b>Ø 26 CM</b>	<b>36,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• z pomidorami i bazylią</li><li>• z bekonem, pieczarkami i cebulką</li><li>• z kurczakiem, pieczarkami i oliwkami</li><li>• z serem korycińskim, suszonymi pomidorami i rukolą</li><li>• ze świeżynką, cebulą i kiszonym ogórkiem</li><li>• margherita z passatą pomidorową, mozzarellą i suszonymi ziołami</li></ul>	

<b>SOSY DO WYBORU:</b>	<b>3,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• BARBEQUE</li><li>• CZOSNKOWY</li><li>• KETCHUP</li></ul>	

## NA SŁODKO

<b>CIASTO DOMOWE</b>	<b>18,00</b>
więcej informacji u kelnera	

**Od piątku do niedzieli włącznie nie dzielimy rachunków.**

## HERBATY LIŚCIASTE EILLES

**CZAJNICZEK 500 ml**

**18,00**

### Czarna

**ASSAM** Herbata o treściwym, korzenno-słodowym aromacie i czerwono-rudawej barwie naparu.

**EARL GREY** Mieszanka herbat z dodatkiem olejku aromatycznego z owoców bergamotki.

**DARJEELING** Herbata o charakterystycznej orzechowej nucie.

### Zielona

**SŁOŃCE AZJI** Sencha z trawą cytrynową, kwiatami Saflory (dzikiego szafranu), o aromacie owoców cytrusowych.

**JAŚMINOWA** Herbata zielona z dodatkiem płatków jaśminu.

**SENCHA ECOLADA** Herbata Sencha z kawałkami ananasów i truskawek.

### Czerwona

**ROOIBOS LEMON** Południowoafrykański czerwonokrzew z dodatkiem trawy cytrynowej i aromatu cytrynowego.

**PŁOMIEŃ Z KOMINKA** Mieszanka Rooibos, owoców z dzikiej róży, hibiskusa, wanilii, migdałów i jabłek o cynamonowych aromatach.

### Owocowa

**VITA ORANGE** Jabłko, pomarańcza, hibiskus, dzika róża.

**OGRÓD JAGODOWY** Hibiskus, dzika róża, pomarańcz, jabłko, czarny bez.

**OGRÓD OWOCOWY** Jabłko, papaja, hibiskus, koryntek, dzika róża, owoce bzu, czarna porzeczka, płatki słonecznika.

**SZKLANKA 280 ml**

**13,00**

### Zimowa

**ASSAM** z dodatkiem suszonego jabłka, cynamonu, goździków i plastra pomarańczy

## KAWA ALFREDO

**ESPRESSO**

**9,00**

**DOPPIO**

**10,00**

**AMERICANO**

**9,00**

**CAPPUCCINO 200 ml**

**12,00**

**LATTE 300 ml**

**13,00**

Od piątku do niedzieli włącznie nie dzielimy rachunków.

## NAPOJE

*Coca-Cola*  
ZERO CUKRU

*Coca-Cola*  
ORIGINAL TASTE

0,85L **25,00**  
0,25L **9,00**



0,25L **9,00**

  
**KINLEY**

Tonic Water, Pink Aromatic Berry,  
Elderflower ZERO CUKRU

0,25L **9,00**

**KROPLA  
BESKIDU**



naturalna  
woda  
mineralna  
niegazowana i  
gazowana

1 L **15,00**  
0,33L **7,00**



Cytrynowa z trawą cytrynową,  
Brzoskwińowa z hibiskusem

0,25L **9,00**

**Cappy**

pomarańczowy,  
jabłkowy

1 L **25,00**  
0,25L **9,00**

**BURN**<sup>®</sup>  
ENERGY DRINK

napój energetyzujący

0,25L **12,00**



WASZCZUKOWE  
NAPOJE  
BEZALKOHOLOWE

lemoniada z trawą żubrową,  
dżin-dżer,  
cola z cynamonem,

0,33L **12,00**

KWAS  
CHLEBOWY

1 L **24,00**  
0,4 L **12,00**

## WÓDKI

<b>ŻUBRÓWKA</b> Biała 0,5 l	<b>95,00</b>
<b>ŻUBRÓWKA</b> Czarna 0,5 l	<b>115,00</b>
<b>ŻUBRÓWKA</b> Czarna 0,7 l	<b>150,00</b>
<b>SOPLICA</b> Smakowa 0,5 l	<b>105,00</b>
<b>DO BUTELKI WÓDKI NAPÓJ</b>	<b>15,00</b>
sok cappy 1l	
woda 1l	
coca-cola 0,85 l	
<b>ŻUBRÓWKA</b> Biała 40 ml	<b>9,50</b>
<b>ŻUBRÓWKA</b> Bison Grass 40 ml	<b>9,50</b>
<b>ŻUBRÓWKA</b> Czarna 40 ml	<b>10,50</b>
<b>SOPLICA</b> Smakowa 40 ml	<b>10,50</b>
<b>GIN</b> 40 ml	<b>10,50</b>
<b>TEQUILA</b> 40 ml	<b>18,00</b>
<b>RUM</b> 40 ml	<b>18,00</b>

## WINO

Kieliszek 100 ml	<b>16,00</b>
Butelka 0,75 l	<b>105,00</b>
białe / wytrawne / włosy	
białe / półwytrawne / włosy	
czerwone / wytrawne / włosy	
czerwone / półwytrawne / włosy	
różne / wytrawne / włosy	
Butelka 0,75 l	<b>105,00</b>
<b>RIONDO LE PIERE PROSECCO EXTRA DRY</b> białe / półwytrawne / włosy	
<b>MARTINI</b> 100 ml	<b>16,00</b>
Fiero / Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry	



## POZOSTAŁE

<b>J.W. RED LABEL</b> 40 ml / butelka	<b>15,00 / 240</b>
<b>BALLANTINE'S</b> 40 ml / butelka	<b>15,00 / 240</b>
<b>JAMESON</b> 40 ml / butelka	<b>18,00 / 280</b>
<b>JIM BEAM</b> 40 ml / butelka	<b>20,00 / 320</b>
<b>JACK DANIEL'S</b> 40 ml / butelka	<b>20,00 / 320</b>
<b>CHIVAS REGAL</b> 40 ml / butelka	<b>20,00 / 320</b>
<b>J. W. BLACK LABEL</b> 40 ml / butelka	<b>24,50 / 390</b>
<b>METAXA</b> 40 ml / butelka	<b>16,00 / 255</b>
<b>JAGERMEISTER</b> 40 ml / butelka	<b>16,00 / 255</b>

## DRINKI

<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>29,00</b>
40 ml złota tequila, grenadina, sok pomarańczowy, lód	
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>29,00</b>
40 ml biały rum, coca-cola, sok z limonki, lód	
<b>BLUE HAWAIIAN</b>	<b>29,00</b>
40 ml biały rum, 20 ml blue curacao, 40 ml malibu, sok ananasowy	
<b>CZERWONOSKÓRY</b>	<b>29,00</b>
40 ml wódka, 20 ml campari, 20 ml passoa, tonic, cytryna, lód	
<b>MOJITO</b>	<b>29,00</b>
40 ml biały rum, sok z limonki, brązowy cukier, woda gazowana, mięta lód	
<b>NEGRONI</b>	<b>37,00</b>
40 ml campari, 40 ml sweet red wermut, 40 ml gin, lód	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>37,00</b>
75 ml aperol, 100 ml prosecco, 50 ml woda gaz, lód	

## GRZAŃCE

<b>PIWO GRZANE</b> 400 ml	<b>18,00</b>
<b>WINO GRZANE</b> 200 ml	<b>21,00</b>

## WINA LOKALNE Z WINNICY KOROL

BUTELKA 750 ml

120,00



### REGENT 2020

**Nazwa** Regent 2020  
**Rodzaj** wino wytrawne, czerwone  
**Pojemność** 750 ml  
**Alk.** 13 % vol

**Winifikacja** Do fermentacji tego wina trafiły wyłącznie ręcznie zebrane i wyselekcjonowane zdrowe owoce. Winnica Korol przedstawia wino z charakterem odmiany Regent uprawianej w Winnicy Mielnickiej, o specyficznym mikroklimacie i gleby o bogatych zasobach kredy. Fermentacja prowadzona była w stalowej kadzi, przy maceracji w optymalnie kontrolowanej temperaturze, dzięki czemu wino jest aromatyczne, lekko mineralne, ekstraktywne. Bogate w taniny i polifenole, które są naturalnymi antyutleniaczami.

**Informacje degustacyjne** Wino o ciemno purpurowej barwie. Bardzo bogate w aromacie i smaku, typowe dla tego mikroregionu. W aromatach i smakach dużo ciemnego owocu: jeżyna, wiśnia, suszona śliwka oraz czekolada. Przyjemna kwasowość, pewna doza mineralności. W ustach gładkie, aksamitne i słodkie taniny, eleganckie. Leżakowało w beczkach barrique 225l z dębu francuskiego 6 miesięcy. Wino ma niepowtarzalny smak, specyficzny dla tego mikroregionu Mielnik, o bogatym ekstrakcie i smaku, pozostaje na długo w pamięci. Temperatura podania: 18-19°C.

**Łączenie z potrawami** Podawać do potraw: gęś duszona na winie, czerwone mięso, steki, dziczyzna, ser typu cheddar.

### CABERNET SAUVIGNON 2019

**Nazwa** Cabernet Sauvignon 2019  
**Rodzaj** wino wytrawne, czerwone  
**Pojemność** 750 ml  
**Alk.** 12 % vol

**Winifikacja** Do fermentacji tego wina trafiły wyłącznie ręcznie zebrane i wyselekcjonowane zdrowe owoce. Winnica Korol przedstawia wino z charakterem odmiany Cabernet Sauvignon uprawianej w Winnicy Mielnickiej, o specyficznym mikroklimacie i gleby o bogatych zasobach kredy. Fermentacja prowadzona była w stalowej kadzi, przy maceracji w optymalnie kontrolowanej temperaturze, dzięki czemu wino jest aromatyczne, lekko mineralne, ekstraktywne. Bogate w taniny i polifenole, które są naturalnymi antyutleniaczami.

**Informacje degustacyjne** Wino o ciemno purpurowej barwie i intensywnym aromacie owocowym, przełamany nutką czekoladowej słodyczy. Na podniebieniu miękki aksamit zbalansowany z delikatnymi taninami. W ustach wyczuwalna nutka czarnej porzeczki i pikanterii przypraw. Wino leżakowało jeden rok w dębowej beczce francuskiej. Temperatura podania: 18-19°C.

**Łączenie z potrawami** Podawać do potraw: gęś duszona na winie, czerwone mięso, steki, dziczyzna, ser cheddar.





### SOLARIS 2020

**Rodzaj** wino wytrawne, białe

**Pojemność** 750 ml

**Alk.** 13 % vol

**Winifikacja** Do fermentacji tego wina trafiły wyłącznie ręcznie zebrane i wyselekcjonowane zdrowe owoce. Winnica Korol przedstawia wino z charakterem odmiany Solaris uprawianej w Winnicy Mielnickiej, o specyficznym mikroklimacie i terenie bogatym w duże zasoby kredy. Fermentacja prowadzona była w stalowej kadzi, w optymalnie kontrolowanej temperaturze, dzięki czemu wino jest aromatyczne i bardzo świeże.

**Informacje degustacyjne** Wino z odmiany Solaris 2020 jest ekstraktywne i aromatyczne. Aromaty delikatne i świeże, owocowe, cytrusowe, utrzymane w zielono-limonkowych rejestrach. Wino gładkie, wyważone i dość lekkie. W smaku przyjemna słodycz i wyczuwalna kwasowość. Po wypiciu pozostaje na długo w pamięci. Temperatura podania: 10-11°C.

**Łączenie z potrawami** Podawać jako aperitif, do owoców morza, ryb, drobiu, sałatek i miękkiego sera koziego.

### PERŁA CUVEE 2021

**Rodzaj** wino wytrawne, białe cuvee

**Pojemność** 750 ml

**Alk.** 12 % vol

**Winifikacja** Do fermentacji tego wina trafiły wyłącznie ręcznie zebrane i wyselekcjonowane zdrowe owoce. Winnica Korol przedstawia wino z charakterem uzyskane z różnych odmian uprawianych w Winnicy Mielnickiej, o specyficznym mikroklimacie i terenie bogatym w duże zasoby kredy. Fermentacja prowadzona była w kwasoodpornej stalowej kadzi w optymalnie kontrolowanej temperaturze, dzięki czemu wino jest aromatyczne, delikatne i bardzo świeże.

**Informacje degustacyjne** Wino Perła 2021 posiada owocowe aromaty, owocowe jabłko, agrest, grejpfrut. W ustach prezentuje się owocowo i delikatnie. Wino jest wytrawne (choć struktura jest delikatnie zmiękczone resztkowym cukrem) i żywe. Jest tu świeże jabłko, gruszka i lekko ziołowe podbicie. Przyjemne, wyważone wino o przyjemnej kwasowości. Ładne i delikatne.

**Łączenie z potrawami** Podawać jako aperitif, do owoców morza, ryb, drobiu, cielęciny, sałatek i miękkiego sera koziego.



### PINOT NOIR 2020

**Nazwa** Pinot Noir 2020

**Rodzaj** wino wytrawne, czerwone

**Pojemność** 750 ml

**Alk.** 12 % vol

**Winifikacja** Do fermentacji tego wina trafiły wyłącznie ręcznie zebrane i wyselekcjonowane zdrowe owoce. Winnica Korol przedstawia wino z charakterem odmiany Pinot Noir uprawianej w Winnicy Mielnickiej, o specyficznym mikroklimacie i terenie bogatym w duże zasoby kredy. Fermentacja prowadzona była w kwasoodpornej kadzi, przy maceracji w optymalnie kontrolowanej temperaturze, dzięki czemu wino jest aromatyczne. Wino leżakowało 12 miesięcy we francuskiej beczce dębowej 600 litrowej.

**Informacje degustacyjne** Wino o ceglasto-czerwonej barwie i typowym nosie dla tej odmiany. Bardzo bogate w aromaty owocowe i korzenne, zdominowane wiśniami, truskawkami i malinami. Smak delikatny o miękkiej fakturze z aksamitnymi taninami.

**Łączenie z potrawami** Podawać w temp. 17-18 °C do potraw: łosoś, pieczony z rusztu schab, pieczona szynka, kaczka, ser typu edam.

