

CHINGU

1. POPCORN CHICKEN
2. MANDU WOLOWINA
3. MANDU WIERZGOWINA

CHURROS/FOODMANIA

1. CHURROS
2. GORACA CZEKOLADA
3. NACHOS

DOUGH IT.

- KOMPOZYCJE PITTY FRITTY
1. SZYNKA COTTO, SER STRACIATELLA, POMIDORKI I SZPARA-
2. KONFITOWANE WŁOSKI Z ROZMARYNEM,
CHRUPIAČE CHILLI
 2. PANCIETTA, STRACIATELLA, KONFITOWANE PIECZARKI,
GRZYBOWE MAZO, BAZYLIA
 3. STRACIATELLA, OLIVA SZCZYPIDOKOWA, PULPA
Z ZŁOTYCH POMIDORKÓW, KARCZOCHY

DZIKI ZWIERZ

1. BURGERS Z JELENIA
2. BURGERS Z DZIKIA
3. HOT-DOGI Z DZIKIA

ELOMORDO

- ZAPIEKANKI:
1. NA SZTYWNIUTKO
Sos eło, mozzarella, pieczarki
 2. OSIEDŁOWY KLASYK
Sos eło, mozzarella, szynka, pieczarki
 3. CIACH BAJERA
Sos eło, mozzarella, salami pikantne
 4. SIEMA WARIAT
Sos eło, mozzarella, kurczak, ogórek konserwowy
 5. CEBULA CZERWONA
Sos eło, boczek, ogórek mozzarella, ser smażony sos drwała,
 6. DRWAŁA
Cebula prażona

GOFREAK

- GOFRY SŁODKIE:
1. KARMELIZOWANA TRUSKAWKA Z RABARBAREM
na maszcepocie z kruszonką i miętą
 2. OWOCIE LEŚNE
na kremowym serku z syropem klonowym i płatkami migdałów
 3. KREM PISTACJOWY
i białe śmietana, fermentowaną maśliną i kruszonką
 4. BORÓWKI
na klonowym serku z waniliowymi wafelkami i świeżą miętą
 5. GOFRY SŁONE:
1. PIECZONY BURAK
na słonym serku z fetą, rukolą i płatkami migdałów
 2. GORGONZOLA
na serku z żurawiną, rozspoką, gruszką i orzechami włoskimi
 3. MOZZARELLA
na czerwonym pesto z pomidorem, rukolą, świeżą bazylią
i sezamem

KOKU SUSHI

1. BURGER LOSOS
2. BURGER VEGAN
3. BURGER KURCZAK CHEDDAR
4. HOT DOG KREWETKA
5. HOT DOG KURCZAK
6. HOT DOG LOSOS TERYAKI

KRASNOLÓD

1. LODY CZEKOLADA BELGIJSKA
2. SMETANKA
3. MANCO MARAKUJA

LE GOSSE

1. HOT DOG Z SZPARNO KACZKA, SEREM BRIE I KONFITURA
2. ŻURAWINY
3. ZUPA TRUSKAWKOWA
3. FRIZZANTE ROSE (Z BŁĘZKI)
4. WATA CUKROWA "BRODA OJCA"
5. LEMONIADA

MARTIM

1. 3 RODZAJE OSTRYCH PRZYGOTOWANE NA DWA SPOSOBY
2. CEWICHE
3. WEGORZ WEDZONY Z BURAKIEM
4. SLIMAKI MORSKE Z PESTO
5. KANAPKA Z STEKIEM Z TUNCZYKA

MEISTERSZTYK BAR KAWOWY

1. RÓŻNE ODMIANY KLASYCZNYCH, WŁOSKICH KAW
2. KAWY SMAKOWE
3. NALEWKI

MEISTERSZTYK / GOFRANCE

- MEISTERSZTYK POPUP - CIASTA MROŻONE!!!
1. TIRAMISU
 2. KREMOWKA
 2. DODATKOWO NA NASZYCH STOISKACH MOŻNA BĘDZIE
ZNALEŚĆ
 - GOFRANCE:
 1. JACODA
 2. MALINA
 3. POPCORN KARMELOWY
 4. ECLAIR
- nasze oclery w różnych odsłonach

MEISTERSZTYK BAR KAWOWY

1. RÓŻNE ODMIANY KLASYCZNYCH, WŁOSKICH KAW
2. KAWY SMAKOWE
3. NALEWKI

MIŁO MI

- BAZGLE
1. Z WOŁOWINĄ
siekana wołowina, smażone kurki, ałoli szczyptorkowe, orzechy
włoskie, gorczyca, jabłko, chipsy z topinamburu, szczyptorek
 2. Z GRAVLAXEM
gravlax w cytrusach, bity twaróg, piklowane ogórki, kapary,
pomarańcza, pesto bazyliowe, bazylia
 3. Z KACZKĄ I JAGODAMI
pieczona pierś z kaczki, konfitura jagodowa, pieczone młode
marchewki, purée z szarej perłaty, białe mak, mieta
 4. Z FARSZEM ZIEMIACZANYM
błite młode ziemniaki, twaróg, koperek, chrust z cebuli, szczyptorek,
prażony boczek, kawałki śmietany
 5. Z BOBEM
bób, uśnch młodo-cytrunowy, pomidory bawole, jajko pocho,
palone masło, koperek, zatar

NATA CAFE

- NAMIOT PORTUGALIA:
1. PASTEL DE NATA
 2. PORTUGALSKIE BABECZKI
 3. PORTUGALSKIE PIEROŻKI
 - NAMIOT TURCJA
 1. TURECKA CHALWA
 2. TURECKA BAKLAWA
 3. WŁOSKI CANNOLI

PAMPA

- W TEJ EDYCJI WRACAMY Z KANAPIĄ:
1. LOMITO DE ENTRANA
winnopiotowana wołowina, mozzarella, pieczona cebulka, pomidor,
salsita, nasz klasyczny sos Chimichurri, majonez
 1. JAK ZWYKLE NASZE EMPANADAS
pieczone, rozcięte lepiące pierożki z różnymi nadzieniami:
 1. TUCUMANA: wołowina, jajko, papryka, cebula, szczyptorek
 2. LIPOLLO: kurczak, jabłko, zielone oliwki, cebula
 3. PORKESO: pikantna wierzgowa, mozzarella, pomidor, por
 4. HUMITA: krem ze słodkiej kukurydzy, mozzarella, cebula
 5. VEGANA: kornosa rydzowa (quinoa), papryka, kukinia, suszona
pomidory, por, czarna i zielone oliwki, międądy, pestki dyni i
sólonecznika

PASTRAMI

1. KANAPKA MISTRZOWSKA
pastrami wołowe ze smokara, ser mimolette, karmelizowana
cebula, piklowane ogórki, salsita, sos NY, bułka kukurydziana

POKE POKE

1. KUAI
wosno spisy mayo, awokado, kukurydza, imbir marynowany, goma
wakano, ogórek
2. KAHUNA
krewetka panzu mayo, ogórek, imbir marynowany, mango, goma
wakano, edamame
3. HULI MOA
kurczak huli huli, edamame, ogórek, imbir marynowany, ananas,
goma wakano
4. WAIKIKI
tempoh tarylasi, edamame, ogórek, oshinko, grzyby, goma
wakano

RIVA

1. CHORWACKIE ČEVAPČICI Z AJZVAREM I CEBULĄ W LEPNI
2. WARDZYWA Z GRILLA
3. BIAŁE WINO GRASWINA
4. CEMIST (BIAŁE WINO + WODA GAZOWANA)
5. CHORWACKIE PIWA: OZUJSKO, KARLOVACKO I PAN
6. TERANINO SPITZ (NAPÓJ PRZYGOTOWANY PRZEZ ZMI-
SZANIE TERANINO (SŁODKIEGO LIKIERU Z WINA TERAN I
PRZYPRAW) Z WODĄ GAZOWANĄ)

VEGAN AF RAMEN

1. KAKICORI MAŁE
1. KAKICORI DUŻE
3. TAIYAKI I SET
4. TAIYAKI I SET



MARIETTA

1. **CAPRESE**
mozzarella, pomidory, bazylija, oregano
2. **DIAVOLO**
pilaletta Calabra, ricotta di bufala, krem 'n'duja, karmelizowana cebula
3. **ANTICA**
mozzarella, pecorino DOP, pomidory, rukola
4. **PUGLIA**
pesto pistacjowe, burrata, pomidory, bazylija
5. **FIORENTINA**
salame finocchiona IGP, burrata, karmelizowana cebula
6. **BOLOGNA**
salame finocchiona IGP, burrata, karmelizowana cebula
7. **LA COTTA**
prosciutto cotto, krem z karczochów, pasta truflowa, rozszponka, Grana Padano DOP
8. **TOSCANA**
prosciutto toscano DOP, burrata, rukola, pecorino DOP
9. **SYCYLIJSKI DESER CANNOLO**
ricotta di bufala, pistacje
10. **WŁOSKIE LEMONIADY LURISIA**
11. **PIWO ICHNUSA - LAGER Z SARDYNI**

OKONOMIYAKI

1. **JAPONSKI PLACEK SERWOWANY W 3 WARIANTACH:**
BOCZEK, SZARPANA WIEPRZOWINA, MIX AZJATYCKICH WARZYW

BRESLAUER GIN

1. **BRESLAUER GIN**
2. **BRESLAUER VODKA**
3. **WODKA, TA Z JAMNIKIM**

DOSTĘPNE OPCJE (POZA BUTELKAMI):

- kieliszek 40ml
- alkohol + mixer do wyboru (tonik, cola, 2 lub 3 opcje z OnLemon, sliwka, ananas, verbała lub podobnie) - bez możliwości zakupu osobno
- prosty Spritz - alkohol + frizzante + woda gaz + ew. jakiś syrop
- gin tonic espresso

CASA DE DONA MARIA / JULIA POPCOWA GLOBTROTER

1. **COXINHA**
Smażona przekąska nadziewana szarpanym kurczakiem. Masa z mięsiwa pszennej i wywaru z kurczaka jest uprzednio gotowana, następnie coxinha jest nadziewana i ręcznie formowana, a na koniec smażona na złoty kolor
2. **BOLINHO DE CARNE**
Smazna przekąska z gotowanej wstępnie masy na bazie wywaru mięsnego i maki pszennej, nadziewana mięsem mielonym i warzywami
3. **BOLINHO DE QUEDO**
Smażona przekąska z gotowanej wstępnie masy na bazie wywaru warzywnego i maki pszennej, nadziewana serem z przyprawami
4. **RISOLE**
Tradycyjna brazylijska przekąska z gotowanej masy w kształcie uśmiechniętej buzi, nadziewana kurczakiem i serem lub tylko serem (zawiera warzywny sos)
5. **KIBI KIBI**
Smażona przekąska z masy z rozowej drobno mielonej kaszy bulgur, mięty, cebuli, papryki słodkiej z przyprawami, nadziewana serem
6. **KIBI COM QUEDO**
Smażona przekąska z masy z rozowej drobno mielonej kaszy bulgur, mięty, cebuli, papryki słodkiej z przyprawami, nadziewana serem
7. **ESPÍHA**
Smażona przekąska z ciasta drożdżowego z różnym nadzieniem
8. **BOLINHOS DE MANDIOCA**
Smażone przekąski z manioku z nadzieniem mięsny lub warzywny (produkt bezglutenowy)
9. **GUARANÉ ANTARTICA / GUARANÉ ZERO 0.33L P**

IZAKAYA

1. **ONIGIRI Z KREWETKIĄ W TEMPURZE, PIEDZANYM LOSOSEM, KURCZAKIEM, AWOKADO Z SERKIEM I EDAMAME**
2. **POZA TYM KREWETKI W TEMPURZE, KARAAE I FRYTKI**

PAPI CHULO

1. **KUKURYDZE Z GRILLA Z SALSA HABANERO**
2. **GRILLLOWANA WOLOWINA, KURCZAK, CYSIORNICE LUB WARZYMY SZASZLYK W SOSIE PASTOR, PODAWANE Z PADRONAMI, GUACAMOLE, SALSA**
3. **GUACAMOLE**
4. **GUACAMOLE Z BOCZKIEM Z GRILLA**
5. **CEVICHE**
6. **TORTILLE**

KOMBUCHA

1. **OZIOMKA**
Delikatnie słodka, z nutą dzikich owoców
2. **CYTRYNA**
Orazewijająca i lekko kwaskowa - klasyka smaku
3. **MANCO-MARAKUJA**
Egzotycka, słoneczna mieszanka - idealna na lato
4. **TRUSKAWKA**
Owocowa słodycz z nutą letniego ogrodu

YAMAMOTOMATCHA

1. **MATCHA:**
Strawberry, Mango, Yuzu, Latte, Sakura, Just Matcha, Jagodowa Matcha Latte
2. **HOJICHA:**
Strawberry, Mango, Yuzu, Latte
3. **NAPOJE BEZ MATCHY:**
Strawberry Milk, Mango, Lemoniada
4. **OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE HERBAT I AKCESORIA**

TOSTADOR

1. **KLASYK**
smażone pieczarki
2. **POPEYE**
duszony szpinak, suszone pomidory, prażony sianecznik
3. **HOT PIGGY**
becon, karmelizowana cebulka, papryczka jalapeno
4. **SALAMI**
pieczona włoska salami splanatna picante, czerwona cebula, papryczka jalapeno, czarne oliwki
5. **KURCZAK**
pieczony kurczak, grillowane papryka oraz kukinia, smażone pieczarki
6. **SLOPPY JOE**
duszona wołowina z papryką i pomidorami

MAMY TO BISTRO

1. **KNYSLA / PITA Z WARZYWAMI**
oraz z dodatkami kotlet wołowy 100% / gyros z kurczaka / turczyk / ser / parówka
2. **ZESTAWY Z GYROSEM PLUS FRYTKI PLUS SALATKA**
3. **SALATKI WARZYWNE PLUS Z SEREM Z GYROSEM**
4. **STRIPSY PLUS FRYTKI**
5. **HOT DOG**
6. **ZAPIEKANKA**

DESSERT BOUTIQUE

1. **MIODOWNIK**
z borsaniem i śmietaną - zachłanne połączenie słodczy i głębi smaku
2. **CIĄSTECZKA COOKIES (3 SMAKI):**
 - Pistacja z białą czekoladą
 - Ferrero-Raffello
 - Matcha z białą czekoladą
3. **JAGODZIANKA**
lagodowy deser w formie eleganckiej monoporcji
4. **MAKARONIKI (2 SMAKI):**
 - Pistacja-malina
 - Muszka-gorgonzola
5. **MORELKA**
owocowy deser w formie monoporcji
6. **SERNIK BASKIJSKI**
kremowy, z delikatnie przypieczoną skórką

MANGO MAMA

1. **CHICKY'S WINGS (TANDOORI WINGS)**
 - Sosy do wyboru: BBQ, Honey Glaze, Hot Sauce
2. **NAAN & ROLL**
3. **NAAN TOSTY:**
 - Butter Chicksy Naan Tosty
 - Cheese Naan Tosty

FLOMARO

1. **RACLETTE - VEGE**
2. **RACLETTE - COTTO (SZYNKA GOTOWANA)**
3. **RACLETTE - SPIECK (SZYNKA WEDZANA)**
4. **RACLETTE - 'NDUJA (PIKANTNA WŁOSKA KIELBASA)**
5. **RACLETTE - PANCETTA (WŁOSKI BOCZEK)**
6. **RACLETTE - SALAME LAGIA (DOJRZEWIAJACE SALAMI)**
7. **RACLETTE - WAGYU (LUKSUSOWA WOŁOWINA)**
8. **DANIRACLETTE (Z ZIEMIANKAMI I DODATKAMI)**
9. **KUMPIR RACLETTE**
10. **DODATEK - TRUFIA**
11. **DODATEK - RUKOLA**
12. **DODATEK - JALAPENO**
13. **BEUF FARCI AU FROMAGE (W BULCE)**
14. **BEUF FARCI AU FROMAGE - WERSJA KETO**
15. **FONDUE Z SEROW SZWAJCARSKICH**
16. **OSTRYGI - FINE DE CLAIRE**
17. **OSTRYGI - FINE BELLE**
18. **OSTRYGI - POESIE**
19. **OSTRYGI - TIA MABA**
20. **GRILLLOWANE PRZECIEZBKI / OSTRYGI Z MISO BEURRE BLANC**
21. **GRILLLOWANE PRZECIEZBKI / OSTRYGI Z VERNICELLI**
22. **GRILLLOWANE PRZECIEZBKI / OSTRYGI Z VERMICELLI**
23. **MAŁE BOUCHOT A LA MARINIÈRES**

SUSHI CORNER

1. **BOWLE Z RYZEM:**
 - tuna
 - 2. losos
 - 3. ebi tempura
 - 4. kurczak karaage
2. **TEMAKI:**
 - z łatarem z lososia
 - z krewetką
3. **KUBELEK:**
 - kurczak karaage
 - kurczak panko
4. **POPCORN SHRIMP**
5. **DESERY I NAOPEJE:**
 - cold brew tea
 - panacotta matcha z malinami

CHAO BAO

1. **BAO SZARPANA WIEPRZOWINA**
szarpana wieprzowina, orzeszki, ogórek, chili, kolendra, szczypior, sos kobe-majo, sos mango - kolendra
2. **BAO KREWETKA W PANKO**
krewetki w panko, pikie, orzeszki, chili, salata, szczypiorek, sos mango-chili, sos sweet chili
3. **BAO BOCZNIK MARYNOWANY**
bochnik marynowany, czerwona cebula, orzeszki, szczypiorek, sos kobe-majo

CYDR RADOŚNY

1. **CYDR JAKOŚCIOWY ZE STARYCH ODMIAN JABŁONI.**



SER SERY SER

SERY GÓRALSKIE

1. GRILLOWANE SERY GÓRALSKIE Z ŻURAWINĄ

SOLLEIM

1. KOREAN FRIED CHICKEN
2. FRIES
3. KIMCHI

SZASZŁYKARNIA

1. SZASZŁYK Z KARKŁOWKI
2. KIELBASA Z GRILLA
3. ZERNIAKI Z GRILLA
4. LAWASZ
5. GOGÓRKI KISZONE
6. SOSY FIRMOWE
7. KWAS

THALI

ZNAJDZIESZ U NAS DOBRZE ZNANE HITY, JAK BUTTER MASALA, TIKKA MASALA CZY SAMOSY, ALE TEŻ MNIEJ OCZYWIŚTE DANIA Z RÓŻNYCH REGIONÓW INDII – IDEALNE DO ODKRYWANIA NOWYCH SMAKÓW.

WOOTHAİ

1. PAD THAI
Smażony makaron ryżowy z warzywami do wyboru:
kurczak / tofu lub wołowina / krewetki
2. PAD KHEE MAO
Smażone warzywa po tajska do wyboru:
kurczak / tofu lub wołowina / krewetki
3. CAENG GALI
Zółta curry z warzywami do wyboru:
kurczak / tofu lub wołowina / krewetki
4. TOM YUM
Ostry bulion z mlekiem kokosowym z warzywami do wyboru:
kurczak / krewetki
5. KUAY TIAO
Łagodny bulion z makaronem ryżowym i warzywami do wyboru:
kurczak / wołowina
6. KEAW MOO
Smażone Pierożki z wleprzowiną

ŻEBERKA

MENU NA GASTRO MIASTO - BULĄ WROCŁAW, FULBAK W SOSIE BBQ Z FRYTKAMI I NASZYM KOLESLAWEM ORAZ 1/2 PASKA ŻEBERKA CZYLI HAFRAK TAK SAMO Z FRYTKAMI I KOLESLAWEM

GRUBA PANDA

1. FRYTKA BEŁGOSKA
2. STEAKS Z FRYTKAMI
3. POPSY Z FRYTKAMI
4. FRYTKI Z RYBATOW
5. KRAZKI Z KALMARĄ
6. KASKI SEROWE
7. KRAZKI CEBULOWE
8. SER SMAŻONY Z FRYTKAMI
9. RYBA W CIESCIE PIWNYM
10. PIEROŻKI CYOŻA MIESNE I WEGE
11. KREWETKI

ACH BAJGEL

1. ACH STARY - BAJGIEL Z PASTRAMI

DIM SUM

1. KURCZAK HOSIN Z PAK CHOI
2. WOŁOWINA Z PŁATKAMI CHILI
3. WIEPRZOWINA I KOŁENDRA
4. WARZYWA TOFU SHITAKE
5. KREWETKA I WIEPRZOWINA
6. PIEROŻKI MIESIĄC - KURCZAK TAJSKA BAZYLIA

TRZEŻWY BAR

1. 1TEQUILA GROSSELLA - MOCKTAIL SPECJALNY - LIMITED EDITION
Sok z czerwonej porzeczki domowy/tequila 0% woda kokosowa/limonka
2. LESNY DUCH
Syrup z sosu domowy/gin 0%/soda/ziola
3. SŁONECZNA BOMBA
Crodino/kak pomarańczowy/apertif/rozmaryn i spółka
4. GASTROTIZER
Apertif autorska mieszanka Apetizer/sok z granatu/ziola
5. GINGER BLISS
Ziołowy Apetizer Sunbitter/gin 0%/syrup imbirowy/Ginger beer/ziola

PAPI CHULO

BOTANAS:

1. GUACAMOLE
Two options, regular and with chicharrones (fried pork)
2. ELOTE ASADO (GRILL CORN)
Charcoal-grilled corn, seasoned with black habanero sauce, cheese, and tajin chili
3. CEVICHE DE COCO (COCONUT CEVICHE)
Shrimp, coconut aguachile, mango, red onion, cilantro, radish and tortilla chips
4. CHILE PADRON (GRILL)
Roasted and seasoned Padron chili in dark soy and tajin chili sauce
5. MAIN COURSE:
1. CARNE ASADA (BEEF GRILL)
Beef, watermelon black sauce, spring onion, Spices of tortilla, Padron chili
2. POLLO ASADO (CHICKEN GRILL)
Chicken, watermelon black sauce, spring onion, Spices of tortilla, Padron chili
3. PULPO ASADO (OCTOPUS GRILL)
Octopus, watermelon black sauce, spring onion, Spices of tortilla, Padron chili
6. VEGGIE
1. BROCHETAS AL PASTOR (SKEWERS GRILL)
Vegan skewers of peppers, onions, squash, and sweet potatoes seasoned with al pastor marinade.

DOUGH IT

1. NUTELLA
Smażone ciasto, nutella, orzechy włoskie, truskawki
2. SPECK
Smażone ciasto, Speck, pistacje, pasta pistaciowa
3. PANCETTA BURRATA
Smażone ciasto, pancetta, sos z żółtymi pomidorokami, pomidorki, Burrata



WINNICE:

WINNICA MATERIA

1. JOHANNITER 2023
2. SAUVIGNAC 2023
3. RECENT 2023
4. ROZ 2024

WINNICA MALICKI

1. RIESLING 2023 WYTRAWNY
2. GEWURZTRAMINER, PINOT GRIS, WYTRAWNE

WINA WULKANICZNE WĘGRY

1. BALINT BARCZA
1. BLANKO 2021
2. GLASZIRLING
3. VOLCANO FIRE 2019
4. JUHFARK 2022
5. VOROS 2020
6. BALATON RED 2020
- ADAM HESZ (THE GUY WITH THE GLASSES)
1. JUHFARK 2021
2. JUHFARK 2022
3. HARSLEVELU 2021
4. FURMINT 2021
5. FURMINT 2022

DOM CHARBIELIN

1. SOUVIGNIER GRIS 2023
białe wytrawne
2. SEYVAL BLANC 2023
białe wytrawne
3. SAINT LAURENT 2023
białe wytrawne
4. WINO DOMU 2023
czerwone wytrawne
5. białe wytrawne
6. CUTE BUT PSYCHO 2023
pomarańczowe wytrawne
6. CUVÉE POLWYTRAWNE 2023
białe półwytrawne

WINNICE JAWOREK

1. MUSECCO ORANGE 2024 BRUT
2. MUSECCO ROSE 2024 DRY
3. RIESLING 2024 - WYTRAWNY - PREMIERA
4. RIESLING ORANGE 2023 I 2024 - WYTRAWNY - PREMIERA
5. PINOT NOIR BLANC 2023 - WYTRAWNY
6. CHARDONNAY BARBQUE 2023 - WYTRAWNY - PREMIERA
7. SOLARIS 2023 - POLSŁÓDKI
8. O&S RESOLÉE - BIAŁE POLWYTRAWNE
9. ROSE - POLWYTRAWNE
10. CAJANE - WYTRAWNE
11. CORTIS - WYTRAWNE
12. MONARCH 18 - WYTRAWNE
13. MIODOWE - SŁODKIE
14. POZNY ZBIOR - SŁODKIE

WINNICA SPOKOJNA

1. ORANGE, JOHANNITER 2023
2. POLANA, JOHANNITER 2023, POLWYTRAWNE
3. RED CUVÉE, CZERWONE, 2023
4. SŁODKI LIS, 2023, POLSŁÓDKIE

WINNICA BIELAWSKA

1. CHARDONNAY 2023 WYTRAWNE
2. RIESLING 2023 WYTRAWNE
3. SAUVIGNON BLANC 2023 WYTRAWNE
4. PINOT BLANC 2023 WYTRAWNE
5. SOLARIS B&P; RIESLING 2023 POLWYTRAWNE
6. PINOT NOIR 2023 WYTRAWNE

KOŁO WINA

WINNICA KINDLER

1. JOHANNITER 2023 POLWYTRAWNE
2. PINOT BLANC 2023 WYTRAWNE
3. PINOT NOIR 2023 WYTRAWNE

WINNICA AGAT:

1. PET NAT JOHANNITER
- WINNICA JAKUBÓW:

1. RIESLING
2. SEKT MUSZUJĄCE
1. TRAINING (TRAMINER, MUSKAT, SOLARIS)
4. PET NAT RÓŻOWY

WINNICA MODERNA:

1. PET NAT RÓŻOWY
2. PINOT GRIS
1. CHARDONNAY
4. BONDO
5. PINOT NOIR
6. JOHANNITER

LIPKA WIELKA

1. WENA UŚMIECHU - CHARDONNAY
2. SOLARIS 2023 - WYTRAWNE, BIAŁE WINO
3. JOHANNITER 2020 - LEKKIE, WYTRAWNE BIAŁE WINO
4. UKOŃCZENIE DUSEY I KUPAŁ SZCZEPÓW JOHANNITER I MUSKAT ODESKI
5. SZCZESLIWA MUZA I WINO W KOLORZE POMARAŃCZOWYM ZE SZCZEPU JOHANNITER
6. NIEBIESKA ŻUZA - BIAŁE, SŁODKIE WINO - WYJĄTKOWE, SŁODKIE WINO
7. WINO AROMATYZOWANE OKOWITĄ SPIRITUS VINI: WINO CROKOWE AROMATYZOWANE DESTYLATEM WINOGRONOWYM
8. SŁONECZNY BLASK I LEKKIE POLWYTRAWNE BIAŁE WINO ZE SZCZEPU JOHANNITER
9. BIAŁE WINO MUSZUJĄCE - SŁODKIE Z ODMIANY SEYVAL BLANC
10. RÓŻOWE WINO MUSZUJĄCE - SŁODKIE - WYJĄTKOWE POLWYTRAWNE WINO Z ODMIANY RECENT

WINNICA TRZEBNICKA

1. POMARAŃCZOWY SOUVIGNIER GRIS
2. POLWYTRAWNY SOLARIS
3. PINOT NOIR CZERWONE
4. ZWIEGEL CZERWONE

