IL TARTUFO
BRASSERIA

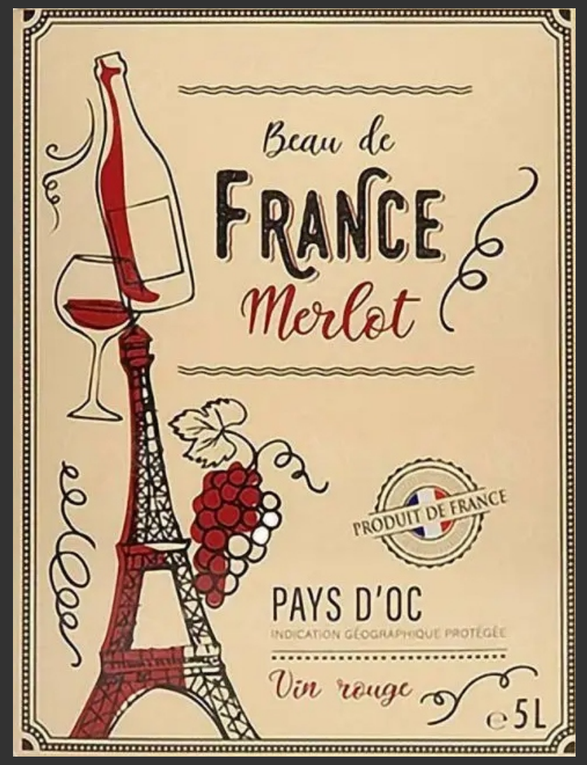
Brasseria to nie nadęta restauracja. Nie ten adres. U nas można wino pić nawet z kubka, jeśli ktoś lubi. Grecy to mądry naród, łoją ze szklanek.

Ulubiona sommelier ASNCAP (taka prawdziwa a nie po kursie) mawia, że karta ma być krótka, bo do Brasserie idziemy się napić, a nie budować ego katalogiem win, które kosztują tyle, co roczne utrzymanie naszego buldoga francuskiego, a ta żre za troje.

Muśnięcia tanin pod pierzynką czekolady zostawiamy innym.

Znajomy z Petersburga mawiał: *Szampańskoje z rana piją ili arystokraty, ili degeneraty*. Coś w tym jest. Francuzi z kolei twierdzą, że wino zawsze jest koloru czerwonego, z wyjątkiem chwil zaraz po przebudzeniu, kiedy jest białe. Bez obaw. Najsłynniejsze wino musujące u nas najwcześniej po 14.00. Gentleman nie pije przed południem.

350 PLN



Wino na kieliszki

BIAŁE Z BECZKI (150 ml | 0,5 L |1 L) **18|50/75 PLN**
ręczymy za jakość. nie ma nic wspólnego z jabolem. Bardzo przyjemne, fruité.

CZERWONE Z BECZKI (150 ml | 0,5 L |1 L) **18|50/75 PLN**
Tartufo to brasseria a nie nadęta restauracja. nie wygłupiamy się i nie kładziemy korka na talerzyku. 90% knajp we Francji leje do jedzenia wino z beczki.

BIAŁE LUB CZERWONE NA KIELISZKI Z BUTELKI (150 ml) **25 PLN**
fortuna. otwieramy różne butelki, jedno pewne - wszystkie będą dobre.

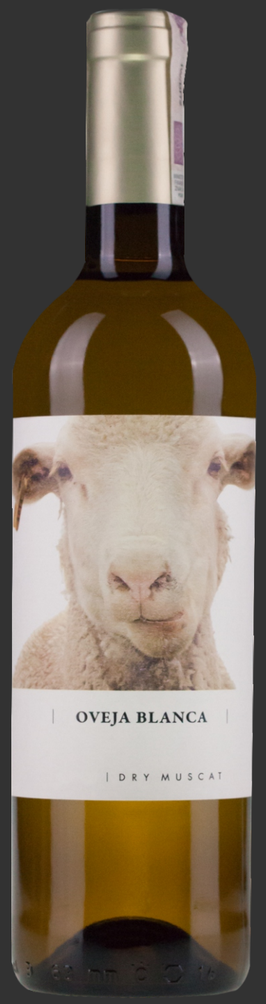
FRIZZANTE Z BECZKI (150 ml | 0,5 L |1 L) **18|50/75 PLN**
po 3 litrach wyczuwamy nutę porannego kaca. Mimo to - warto!

SAINT MONT AOC 2018

Posmak kwiatów, owoców, cytrusów, morelowe, brzoskwiniowe, grejpfrutowe. Dawni studenci czytając opis pewnie z rozrzewnieniem wspominają Gamę. Nie, to nie to samo, choć łezka się kręci. Wino lekkie, świeże, a do tego łagodne, z lekko wyczuwalną przyjemną kwasowością. Świetnie będzie pasować do sałatek, makaronów i owoców morza.

AOC SAINT-MONT,GASKONIA, FRANCJA
arrufiac, gros manseng, petit corbu

150 PLN



OVEJA BLANCA MUSCAT

Nigdy nie sądziliśmy, że wytrawny Muscat może być tak elegancki i wyrazisty, jednocześnie tak lekki i świeży. Pięknie pachnie. Płatki róż, liczi, grejpfrut, śliczny bukiet owoców. Doskonale nadaje się zarówno jako szybki strzał, żeby ugasić pragnienie, jak i aperitif. Dobry do lekkich dań, doskonały do serów. W ogóle nie czuć owcą.

CASTILLA-LA-MANCHA,HISZPANIA
100% muscatel

130 PLN

ARCANE XV LE DIABLE

Tu jest grubo. Dla wielbicieli mocnych, masywnych i aromatycznych win czerwonych. Co ciekawe – pomimo ciężkości pozostaje doskonale gładkie. Nie gryzie, a jak ktoś jara szlugi, to już w ogóle będzie w siódmym niebie. Tytoń, skóra, przyprawy, wiśnia i trochę dymu. Dobre do picia nawet bez jedzenia, jak ktoś z głodu umiera, to polecamy ze stekami i wołowiną. Deska serów? Zniesie każdą jesienno-zimową deprechę. Idealne, żeby pogadać o życiu.

VIN DE FRANCE VALLÉE DU RHONE, FRANCJA
100 % mourvedre

260 PLN

ARCANE XIX LE SOLEIL

Z tej samej stajni, co Diablę, ale bardziej złożone. Mają Francuzi powiedzenie, że geografia czyni historię i w tym wypadku tak jest. Nasłoneczniony Korytarz Rodański znany jest od wieków i pięknie z winami kombinuje. Piękne, jedwabiste wino, które niekoniecznie musi leżeć w piwnicy, żeby nadawało się do picia. Można lać od razu z jagnięciną i wołowiną. Moc połączona z leśnymi owocami.

Côtes du Rhône Villages , FRANCJA
Syrah, Mourvedre, Grenache

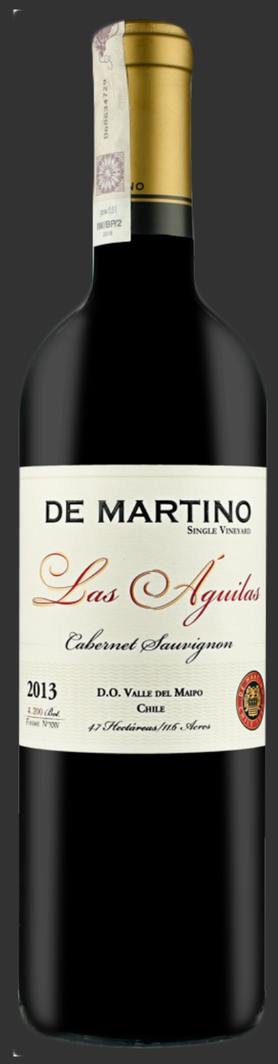
260 PLN

SANTA CAROLINA

Czerwone wina chilijskie wdarły się przebojem na rynek i często – w znacznie niższej cenie – przewyższają jakością wina Starego Świata. Dobre, mocne i wytrawne wino często polecane przez nas do mięs i makaronów, jest wystarczająco uniwersalne.

RAPEL VALLEY ,CHILE
carmenere

190 PLN



DE MARTINO

Wino, które przez kilkanaście miesięcy dojrzewa w dębowej beczce nie będzie lekkie, ale do jedzenia nadaje się idealnie. Wołowina, jagnięcina, kurczak, jak leci.

MAIPO VALLEY, CHILE
sauvignon cabernet

260 PLN

MARLBOROUGH SUN

Zdecydowanie polecane, żaden wstyd jeśli ktoś nie jest znawcą szczepów, a wina chce się po prostu napić. Podchodzi wszystkim. Lekkie, owocowe, niezobowiązujące, do jedzenia i do zwykłego popijania. Świetne wino. Będzie wchodzić z naszymi krewetkami i makaronami.

NOWA ZELANDIA
100% sauvignon blanc

150 PLN

CHARDONNAY MACON

Coś dla zagorzałych miłośników bardzo dobrze zbalansowanego Chardonnay. Mamy słabość do burgundzkich stanowisk i win trzymanych po 8 miesięcy w kadziach. Doskonale uzupełnia się z podawanymi u nas makaronami. Wytrawne, świeże, mineralne.

BURGUNDIA, FRANCJA
100% chardonnay

230 PLN

SANCERRE AOC

Jeden z naszych ulubionych wyborów francuskich. Delikatne, wytrawne wino, świetnie pasujące do krewetek i sałatek. Dobrze łączy się z rybami, wieprzowiną i serami. Klasyk z Doliny Loary.

LOARA, FRANCJA
100% sauvignon blanc

250 PLN

MESTA TEMPRANILO

Skrajną naiwnością jest sądzić, że w krajach winiarskich wszyscy wybierają do kolacji stare, dojrzewające wina. Lekkie, delikatne, są tak samo uprawnione. Nie tylko nam chce się pić. Godne polecenia hiszpańskie wino stołowe. Gładkie, nie zabija smaku jedzenia, pachnie jeżynami, wanilią, ciemną czekoladą. Żaden kwach. Po prostu zwyczajne dobre wino do picia i popychania jedzenia, żeby było przyjemnie.

120 PLN

LA PASAJERA VERDEJO

Lekkie, wytrawne, lekko kwasowe, z pięknym owocowym bukietem, dobre do wszystkiego - od krewetek po makarony. Z cyklu daj pani coś normalnego, co po prostu będzie smakować. Uniwersalne.

RUEDA, HISZPANIA
verdejo

150 PLN

RIOJA RESERVA

Owocowo kwiatowe, miętowo-rozmarynowe, morelowe, brzoskwiniowe, grejpfrutowe a do tego wyczuwalna harmonijna kwasowość. Naprawdę interesujące. Świetnie będzie pasować do naszej caponaty, makaronów z łososiem, owoców morza.
AOC SAINT-MONT,GASKONIA,(Francja)
arrufiac, gros manseng, petit corbu

230 PLN

BRUNELLO CASTELLANI

Brunello to legenda. Taki Joda wśród czerwonych. Marka i region uważane są za jedne z najlepszych we Włoszech. Mocne, solidne, wytrawne, chwalone za fantastyczny bukiet. Doskonałe do mięs.

TOSKANIA, WŁOCHY
100% sangiovese

280 PLN

VINO NOBILE BRACESCA

Stare, etruskie miasto w Toskanii z genialnymi piwnicami w tufie. Gdyby nie vino nobile, nasza noga w tej filmowej spelunie nie stanęłaby nigdy! Dla win warto. Stuprocentowy *sangiovese* zbliża je do ciężkiego Chianti, ale więcej w nim wyrafinowania i łagodności. Mocna wanilia, tytoń i beczka, które niektórym mogą przeszkadzać - łagodzone są przez wiśnię. Dobre do mięs i serów.

DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (Włochy)
100% sangiovese

250 PLN

ABADAL PICAPOLL

Jedno z delikatnych, najsubtelniejszych i najprzyjemniejszych białych, jakie mamy w karcie. Świetnie nadaje się zarówno na aperitif jak i do lekkich dań z naszego menu. Tu nie ma co dorabiać historii – zwyczajnie smakuje.

KATALONIA, HISZPANIA
Picapoll Blanco

160 PLN

MOSELSKI RIESLING

Rieslingi są z rodzaju tych win, które zawsze podejdą smakiem. Lekkie, bardzo przyjemne eleganckie, kwaskowate, owocowo-kwiatowe. Podajemy je bardzo mocno schłodzone. Będzie się komponować z drobiem i krewetkami.

MOZELA, NIEMCY
Riesling

140 PLN

BORDEAUX MOELEUX

Los sprzyja gotowości umysłu lub głupi ma szczęście. Pierwsze słodkie wino uzyskano przypadkiem. Legenda mówi, że winiarzowi żal było wyrzucić przegniłe winogrona. Przypadkowy efekt słodyczy był magiczny. Stanowi świetne uzupełnienie deserów i serów. Idealne na aperitif, choć wielu naszych gości niekoniecznie tolerujących wina wytrawne wybiera je również do lekkich dań.

AOC BORDEAUX, FRANCJA
sauvignon blanc, semillon

160 PLN

SAINT-T PROVENCE

To bzdura, że różowe wina smakują jak landrynka spod szafy. Nie te prowansalskie. Dobrze schłodzone – w Prowansji gdyby mogli to by je do zamrażalnika wrzucili – rześkie, lekkie, świeże, świetnie wchodzą solo, kiedy żar leje się z nieba. Nie polecamy tego w zimie, bo nie będzie efektu. Doskonale pasuje do krewetek, makaronów, sałatek, lekkich dań.

AOC CÔTES DE PROVENCE, FRANCJA
syrah, grenache, carignan, cinsault, tibouren

150 PLN

APASSIMENTO CAMPIANO

Appassimento znaczy tyle, że przed prasowaniem i fermentacją owoce są podsuszane, a to powoduje koncentrację cukru, który intensyfikuje smak. Pozostaje wytrawne, ale właśnie ten cukier daje na końcu cudowną łagodność. Pachnie czekoladą, wanilią i śliwką - dobre wino na wieczór z koleżanką i serami. Jeśli ktoś pija i lubi czerwone, to wpasuje się właściwie we wszystko. Ortodoksi mogą sobie załamywać ręce.

IGP SALENTO, WŁOCHY
100% negroamaro

160 PLN

PRIMITIVO DI MANDURIA

Primitivo ma to do siebie, że trudno je zepsuć. Zawsze smakuje, pomimo że jest winem ciężkim i wyrazistym. Miękkie, wyczuwane kandyzowane wisienki plus ograniczona kwasowość. Świetne do dłuższego obgadywania facetów ale i do wołowiny, co w sumie na jedno wychodzi. Jagnięcina podobnie.

PUGLIA, WŁOCHY
primitivo

180 PLN