

# WABU

SUSHI & JAPANESE TAPAS

---

WINE MENU

WINA MUSUJĄCE Butelka / Kieliszek 120 ml

**Follador Prosecco Treviso DOC Extra Dry  
Farder, Veneto - Włochy 119 / 21**

Jasnosłomkowy kolor, bąbelki bardzo drobne, a piana delikatna. Znakomite jako półwytrawny aperitif. Warto spróbować z rybami i skorupiakami. Doskonale się sprawdza na pokładzie Orient - Expressu i National Gallery w Londynie.

**Heretat Sabartes Cava Brut,  
Penedes - Hiszpania 119 / 21**

Świeże i przyjemne w smaku, z aromatami tostów i bogatością cytrusów. Podawać jako aperitif, doskonale do sushi i ryb.

**Graham Beck MCC Rose Brut NV,  
Robertson - RPA 249 / 41**

Piękny różowo-srebrzysty kolor. Dużo aromatów malin i wiśni. Do lekkich przekąsek, flirtu i dobrej zabawy.

WINA RÓŻOWE Butelka / Kieliszek 120 ml

**San Marzano "Tramari" Rose di Primitvo,  
Apulia - Włochy 139 / 23**

Blady różowy kolor. Intensywny aromat śródziemnomorskiej roślinności, nuty wiśni i malin. W ustach świeże i eleganckie, dobrze zrównoważone. Świetnie komponuje się z grillowanymi rybami.

WINA BIAŁE Butelka / Kieliszek 120 ml

**Pessoa da Vinha, "Summer Wine" DOC  
Vinho Verde, Minho - Portugalia 119 / 21**

Biały symbol Portugalii. Jak lato w butelce. Świetnie smakuje z sushi, sałatkami i lekkimi rybnymi przystawkami.

**Pinot Grigio DOC Domini Veneti,  
Veneto - Włochy 129 / 22**

Wino o słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie nuty kwiatów i białej brzoskwini. Świetne połączenie świeżości z gorzkimi migdałami.

**Thorle, Riesling Gutswein Trocken,  
Hesja Nadreńska (Rheinbessen) - Niemcy 179 / 29**

Bracia Thorle są jednym z topowych producentów rieslingów i pinot noirów z Hesji Nadreńskiej. Ten riesling pieści podniebienie aromatyczną limonką, młodą morelą oraz wyraźnym słono-wapiennym akcentem na finiszu. Pysznie z klasycznymi formami sushi.

**Altas Cumbres Torrontes,  
Mendoza - Argentyna 119 / 21**

Wino pachnie świeżymi winogronami, kwiatami, imbirami i białą brzoskwinią. Jest rześkie, przyjemne do picia. Znakomicie pasuje do kuchni japońskiej jak i pikantnych dań kuchni azjatyckiej.

**Suavia Soave Classico,  
Veneto - Włochy 229 / 39**

Słomkowy kolor ze złotymi refleksami. Aromatyczne świeże nuty jabłka, gruszki i głogu z cytrusowymi i mineralnymi nutami. W ustach świeże, owocowe, łatwe do picia, o niepowtarzalnym charakterze. Idealnie komponuje się ze szparagami i białym mięsem.

**Wente, Morning Fog Chardonnay,  
Livermore Valley - USA 209 / 35**

Chardonnay z Kalifornii o aromatach jabłka, tropikalnych owoców, wanilii i maślanego ciasteczka. Doskonale do dań o kremowej nucie, łososia oraz dań wegetariańskich.

**Gewurztraminer DOC, Cantina Terlan,  
Alto Adige - Włochy 209 / 35**

Jasno-żółty kolor, wyczuwalne aromaty grejpfruta, limonki, liści róż oraz imbiru. Idealnie pasuje do japońskich przekąsek.

**Winkl Sauvignon Blanc, DOC, Cantina  
Terlan, Alto Adige - Włochy 249 / 41**

Czego tu nie ma: marakuja, mandarynka, liczi, kwiat bzu. Świetna mieszanka o typowym zielonym odcieniu.

**Amayna, Sauvignon Blanc,  
Leyda Valley - Chile 239 / 39**

Amayna z Chile to czysta magia. Pełne zielonych i tropikalnych aromatów; limonka, liść porzeczki, świeżo ścięta trawa i marakuja. To ulubione wina prezydentów Chile.

**La Chablisienne La Pierrelee Chablis,  
Burgundia - Francja 279 / 45**

Pierwsze wrażenie w ustach – wino bogate i maślane, później wybija smak dojrzałej gruszki i lekki posmak wapna. Genialne, świeże i przyjemne wino. Owoce zbierane z 20 letnich krzaków. Świetnie dopełnia dania ze skorupiaków i łososia.

WINA CZERWONE Butelka / Kieliszek 120 ml

**Zenato, Valpolicella Classico Superiore  
DOC, Veneto - Włochy 189 / 31**

Rubinowy kolor. Nos delikatny, przypomina koktajlowe wisienki, dojrzałe czereśnie i leśne owoce. Aksamitne i dobrze zbudowane.

**Appassimento IGT Rosso Venezia -  
Domini Veneti - Veneto - Włochy 149 / 25**

Wspaniałe wino produkowane z suszonych winogron, metodą Valpolicelli. W zapachu jest doprawione nutami wanilii i wiśni. W smaku pełne i okrągłe z miękkimi taninami i długim finiszem z korzennymi nutami. Idealne do każdego dania, w szczególności do dań pikantnych.

**Stark-Conde, Stellenbosch Cabernet  
Sauvignon, Stellenbosch - RPA 269 / 45**

Głębokie cabernet sauvignon. Nuty tytoniu, czarnej porzeczki, ciepłych śliwkowych konfitur i węgla drzewnego. Mocna rzecz.

**Cantine San Marzano Talo Primitivo Di  
Manduria, Apulia - Włochy 169 / 28**

Kolor rubinowo-czerwony z fioletowymi refleksami. Aromat dojrzałych owoców śliwkowych z przyjemną nutą kakao i wanilii. W smaku dojrzałe ciemne owoce – wiśnie, śliwki, suszone figi z nutą wanilii i czekolady. Aksamitny smak i miękka budowa z intensywną końcówką.

**Cepa 21 Tempranillo,  
Ribera del Duero - Hiszpania 259 / 43**

Wino o intensywnej i żywej wiśniowej barwie z granatowymi refleksami. Gęste, czyste. Cechuje się głębokim aromatem kandyzowanych owoców leśnych (jeżyny, maliny) z nutami jogurtowymi, przypraw oraz eukaliptusa. Lekko mineralne z długim owocowo-ziółowym finiszem.

**Imperial Gran Reserva CVNE,  
Rioja - Hiszpania 549**

To jedno z najlepszych win Hiszpanii od 1920 roku. Produkowane tylko wtedy, gdy rocznik jest naprawdę wyjątkowy.

**Amayna Syrah,  
Leyda Valley - Chile 339**

To Syrah z Chile to pełen życia fiolet w kieliszku. Pikantna czereśnia, czarna porzeczka, różowy pieprz i czarne oliwki. W Top 50 win Chilijskich.

SZAMPANY Butelka / Kieliszek 120 ml

**Deutz, Brut Classic 420 / 68  
Szampania - Francja**

**Moët & Chandon Brut Imperial 420 / 68  
Szampania - Francja**

SZAMPANY ROCZNIKOWE Butelka

**Dom Perignon Vintage 2012, Brut 2599  
Szampania - Francja**

SAKE NA CIEPŁO Karafka 120 ml

**Traditional Choya Sake 29  
Japonia**

SAKE NA ZIMNO Butelka 0,72 L / Kieliszek 40 ml

**Sake Kubeiji „Eau de Desir” 399 / 23  
Japonia**

Sake jest wykonane z wysokiej jakości ryżu o nazwie Yamada Nishiki, który jest zwany „Królem Ryżu na Sake”. Posiada soczysty i owocowy smak o bogatym i eleganckim aromacie, delikatnym odczuciu w ustach i wizerunku dojrzałej gruszki i białej brzoskwini.

**Sake Gozenshu Nigori 270 / 16  
Japonia**

Sake jest robione z najwyższej klasy ryżu do sake zwanego Omachi. Ma lekko słodki, bogaty i kremowy smak.

# ALKOHOLE

## **GIN 40 ml**

*Tanqueray no. ten 27*

## **VERMOUTH 80 ml**

*Martini Bianco 17*

*Martini Extra Dry 17*

*Martini Rosso 17*

## **WHISKY 40 ml**

*Glenmorangie Original 10 YO 25*

*Nikka Days 25*

*Ardbeg 10 YO 27*

*Nikka Super 29*

*Nikka Coffee Grain 39*

*Nikka from the Barrel 43*

## **WÓDKA Butelka 700 ml / Kieliszek 40 ml**

*Absolut 180 / 15*

*Orkisz 230 / 18*

*Belvedere 280 / 20*

## **DIGESTIVE 40 ml**

*Jagermeister 17*

*Hennessy V.S.O.P. 41*

## **LIKIERY 40 ml**

*Campari 17*

*Cointreau 17*

## **PIWA 330 ml**

*Żywiec 17*

*Żywiec 0% 17*

*Asahi 18*

*Sapporo 18*

*Kirin 18*