

OFERTA WAŻNA OD 28.07 DO WYKZERPIANIA ZAPISÓW

SZLAKIEM
Hiszpańskich
i Portugalskich
WINNIC

KATALOG WIN I INSPIRACJI







Hiszpania - szczyty się największą powierzchnią upraw winorośli oraz jednym z największych poziomów produkcji. Nie ilość jednak stanowi o prawdziwym sukcesie, lecz jakość. System regionalnej klasyfikacji jakościowej wymusza na producentach najwyższy szacunek do tradycji uprawy winorośli z jednoczesnym wykorzystaniem najnowszych technologii winifikacji. Wina ze słynnych regionów Rioja, Ribera del Duero czy Navarra stanowią ozdobę kolekcji każdego smakosza, a produkowane metodą tradycyjną, musujące wino cava zajmuje zaszczytne miejsca w kartach win najlepszych restauracji świata.

Uprawianych w Hiszpanii jest ponad 400 odmian winorośli, z czego znaczną liczbę stanowią odmiany lokalne, najbardziej znanymi są m.in. cariñena i tempranillo. Wyjątkowo dobrze w klimacie Półwyspu Iberyjskiego odnalazły się też międzynarodowe odmiany chardonnay czy cabernet sauvignon.

Portugalia - kraina wina i słońca. Zaletą portugalskich win jest ich różnorodny styl - od białych, lekkich, wytrawnych z północnego regionu Vinho Verde, do bardzo aromatycznych z przylądka Setubal.

Zapraszamy Państwa do poznania nowej kolekcji win Lidla - trunków z Hiszpanii i Portugalii. Zadbaliśmy o to, żeby w Lidlu każdy - i wytrawny smakosz, i ten, kto dopiero rozpoczyna przygodę z iberyjskimi winami - znalazł coś dla siebie w dobrej cenie. W nowej kolekcji Winnicy Lidla znajdą Państwo wina lekkie, jasne, wyśmienite na letnie wieczory, a także nieco cięższe, szlachetne trunki, doskonałe do mięs czy serów.

Aby w pełni docenić geniusz win z Iberii, warto skomponować je z daniami. W naszym katalogu proponujemy Państwu specjały z hiszpańskim charakterem. Nasi kucharze przyrządzili pyszne dania, a mistrz cukiernictwa zadbał o smakowity deser.
Życzymy smacznego!



Zapraszamy do Winnicy Lidla

A portrait of Karol Okrasa, a young man with short, light brown hair, wearing a blue denim shirt. He is looking slightly to the right with a gentle smile. The background is a blurred outdoor setting with green foliage.

KAROL OKRASA

I ZNÓW WYBIERAM SIĘ W PODRÓŻ
PO HISZPANII. ODKRYWAM CORAZ TO
NOWE SMAKI. POZNAJĘ LUDZI, ICH
HISTORIE. CZAS PŁYNIE WYZNACZANY
CIEPŁEM, RADOŚCIĄ I WINEM, KTÓRE
NA KAŻDYM KROKU ZAPRASZA, BY JE
POZNAĆ BLIŻEJ, JAK HISZPANIĘ.

A portrait of Paweł Małecki, a middle-aged man with short, light hair, wearing a grey button-down shirt. He is smiling broadly and holding a glass of red wine. The background is a blurred outdoor setting with green foliage.

PAWEŁ MAŁECKI

WINO NA DESER? ALEŻ OCZYWIŚCIE!
WYSTARCY SIĘGAĆ DO HISZPANSKIEJ
KOLEKCJI WIN LIDL I WYBRAC
CHOĆBY SŁYNNE, MUSUJĄCE CAVA -
KATALOŃSKIEGO SZAMPANA, ALBO LEKKI,
OWOCOWY MOSCATEL, WYŚMIENITA
PROPOZYCJA, ZWŁASZCZA NA LETNIE
WIECZORY, SZCZEGÓLNIE DO DESERÓW
Z HISZPANSKIM CHARAKTEREM.
POLECAM I ZAPRASZAM!

A man with short brown hair and a light beard, wearing a light blue button-down shirt, is smiling warmly. He is holding a wine glass in his left hand. The background is a blurred outdoor setting with greenery and string lights.

PASCAL BRODNIKI

NATURA I KLIMAT. ŁASKAWIE DLA
HISZPANII. POZWALAJĄ TAMTEJSZEJ
ZIEMI RODZIĆ NIEZLICZONE ILOŚCI
SZCZEPÓW. KTÓRE TALENT, PASJA
I MIŁOŚĆ TAMTEJSZYCH WINIARZY
ZAMENIAJĄ W PŁYNNĄ ZŁOTO.
RÓŻNORODNOŚĆ SMAKÓW I
CHARAKTERÓW HISZPAŃSKIEGO WINA
WPROST ZAPRASZA. BY KOMPONOWAĆ
Z NIMI DANIA. DOBIERAĆ DO POTRAW.
SZUKAĆ W NICH KULINARNYCH
INSPIRACJI.

A man with glasses and a goatee, wearing a blue patterned button-down shirt, is smiling and looking to his right. He is holding a wine glass filled with red wine. The background is a blurred outdoor setting with greenery and string lights.

Michał JANCIK

RADOŚĆ I TEMPERAMENT.
HISZPANOM UDAŁO SIĘ
ZAMKNAĆ W WINIE
TO, CO JEST W ICH
CHARAKTERZE. DLATEGO
TAK FASCYNUJĄCE JEST
KOSZTOWANIE TRUNKÓW
Z HISZPAŃSKICH WINNIC.
Z JEDNEJ STRONY
OCZEKUJĘ ZNANEJ,
SPRAWDZONEJ JAKOŚCI.
A Z DRUGIEJ - NIE MA
NIC PRZYJEMNIEJSZEGO
NIŻ DAĆ SIĘ ZASKOCZYĆ
PRZEZ NOWY, NIEZNYANY
WYMIAR SMAKU!

REGIONY WINIARSKIE HISZPANII i Portugalii



LEGENDA SYMBOLI



RYBY



OWOCE MORZA



DRÓB



WIEPRZOWINA



DZICZYŻNA



JAGNIĘCINA/BARANINA



WOŁOWINA



SERY



DESERY



MAKARONY/PIZZA

GATUNEK WINA ZALEŻY OD REGIONU, A DOKŁADNIEJ MÓWIĄC OD TAKICH CZYNNIKÓW. JAK KLIMAT, SKŁAD GLEBY, NASŁONECZNIENIE CZY POZIOM WILGOTNOŚCI GRUNTU.

Hiszpania

RIOJA

PODZIELONA JEST NA TRZY STREFY KLIMATYCZNE: ALTA, ALAVESA I BAJA. SPECYFICZNE POŁOŻENIE I MIKROKLIMAT SPRZYJAJĄ PRODUKCJI WIN O ZNAKOMITEJ RÓWNOWADZE SMAKOWEJ.

NAVARRA

WAŻNA DLA REGIONU JEST PRODUKCJA LEKKICH WIN RÓŻOWYCH I NOWOCZESNYCH. WYSOKIEJ JAKOŚCI WIN CZERWONYCH.

SOMONTANO

NAZWA SOMONTANO OZNACZA DOŚŁOWNIE „POD GÓRAMI” LUB „U STÓP GÓR”. NAJLEPSZE WINNICE POŁOŻONE SĄ NA WYSOKICH STOKACH GÓRSKICH, GDZIE KORZYSTAJĄ Z DUŻYCH RÓŻNIC TEMPERATUR POMIĘDZY DNIEM A NOCĄ.

CATALUNYA

DUŻY REGION WINIARSKI O STATUSIE DENOMINACIÓN DE ORIGEN. W KTÓRYM PRODUKOWANYCH JEST WIELE ZNANYCH WIN. NAJWAŻNIEJSZE Z NICH TO: CAVA, TARRAGONA, PRIORAT I TERRA ALTA.

SANT SADURNÍ D'ANOIA

GMINA W REGIONIE PENEDES W KATALONII. SŁYNIE Z PRODUKOWANYCH METODĄ TRADYCYJNĄ WIN CAVA. TO ZNANE NA CAŁYM ŚWIECIE WINA MUSUJĄCE.

CARIÑENA

TO MIASTO W PÓŁNOCNO-WSCHODNIEJ HISZPANII. OD KTÓREGO WZIĄŁ NAZWĘ REGION O STATUSIE DENOMINACIÓN DE ORIGEN. JAK RÓWNIEŻ ZNANA ODMIANA WINOROŚLI. PRODUKOWANE SĄ TAM GŁÓWNIEM WINA CZERWONE Z ODMIAN TEMPRANILLO I GARNACHA.

LA MANCHA

PŁASKOWYŻ WYSOKO POŁOŻONY NAD POZIOMEM MORZA. NAJCZĘŚCIEJ UPRAWIANĄ ODMIANĄ JEST DAJĄCE BIAŁE WINA AIREN.

VALENCIA

REGION POŁOŻONY NA POŁUDNIOWO-WSCHODNIM WYBRZEŻU O CIEPŁYM ŚRÓDZIEMNOMORSKIM KLIMACIE. SPECJALNOŚCIĄ REGIONU JEST MOSCATEL.

VALDEPEÑAS

NIEZALEŻNY REGION WINIARSKI O STATUSIE DENOMINACIÓN DE ORIGEN. POŁOŻONY W KASTYLII - W ŚRODKOWEJ HISZPANII. CZERWONE TRUNKI BAZUJĄ NA ODMIANACH: TEMPRANILLO, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT I SYRAH.

TORO

DO DNIA DZISIEJSZEGO ZACHOWAŁY SIĘ TAM PONAD STULETNI KRZEWEY. ODMIAN GATUNKU VITUS VINIFERA. WINA PRODUKOWANE W TORO NALEŻĄ PRZEWAŻNIE DO GRUPY TRUNKÓW CIĘŻKICH. EKSTRAKTYWNYCH. Z DUŻĄ ZAWARTOŚCIĄ ALKOHOLU.

RiBEIRO

REGION O STATUSIE DENOMINACIÓN DE ORIGEN. POŁOŻONY W GALICJI. PÓŁNOCNO-WSCHODNIEJ CZĘŚCI HISZPANII. HISTORIA PRODUKCJI WIN SIĘGA TU CZASÓW RZYMSKICH. BIAŁE WINA STANOWIĄ 80% PRODUKCJI.

Portugalia

PALMELA

OBSZAR NA PÓŁWYSPIE SETÚBAL. POMIĘDZY RZEKAMI TAG I SADO. UPRAWIE WINOROŚLI SPRZYJA ODPowiedNIA SUMA OPADÓW. WYSTĘPUJĄCYCH NAJCZĘŚCIEJ W ZIMIE. WINA TAM PRODUKOWANE SĄ BARDZO AROMATYCZNE. OWOCOWYCH.

VINHO VERDE

PÓŁNOCNO-ZACHODNIA PORTUGALIA. NAJWIĘKSZY I NAJBARDZIEJ ZNANY Z REGIONÓW WINIARSKICH TEGO KRAJU. WINA Z TEGO REGIONU ZALECA SIĘ PIĆ MŁODE. CECHUJĄ SIĘ PODWYŻSZONĄ ZAWARTOŚCIĄ DWUTLENKU WĘGLA. NAJLEPIEJ SMAKUJĄ SCHŁODZONE.

BAIRRADA

NAZWA REGIONU W ŚRODKOWEJ PORTUGALII. UPRAWIANE SĄ GŁÓWNIEM LOKALNE ODMIANY: DAJĄCY WINA BIAŁE - BICAL I CZERWONE - BAGA.

DÃO

WINNICE ZLOKALIZOWANE SĄ NA WYSOKOŚCI 200 DO 400 METRÓW N.P.M. NA PŁASKOWYŻU OTOCZONYM Z KAŻDEJ STRONY GÓRAMI. NAJBARDZIEJ REPREZENTATYWNymi TRUNKAMI Z REGIONU SĄ WINA CZERWONE O SILNIE SKONCENTROWANYCH AROMATACH OWOCOWYCH I DOBRYM POTENCJALE DOJRZEWANIA.

PENÍNSULA SETÚBAL

PÓŁWYSEP SETUBAL. OBSZAR O DUŻYM ZNACZENIEM DLA WINIARSTWA PORTUGALSKIEGO. POWSTAJĄ TAM WINA W DWÓCH APELACJACH: SETÚBAL - GŁÓWNIEM SŁODKIE WINA Z ODMIANY MOSCATEL. I PALMELA - WINA CZERWONE Z WINOGRON CASTELÃO I BIAŁE. WYTRAWNE BAZUJĄCE NA ODMIANIE MOSCATEL.



SAXA

LOQUUNTUR UNO, 2011



KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN
DE ORIGEN CALIFICADA

POCHODZENIE: RIOJA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE,
CIĘŻKIE

CIEKAWY TRUNEK. PRODUKOWANY W WINIARNI
ORTEGA EZQUERRO. WYTWARZANE JEST
ZE SZCZEPÓW TEMPRANILLO I GARNACHA.
DOJRZEWAŁO W BARYŁKACH Z DĘBÓW
AMERYKAŃSKICH I FRANCUSKICH PRZEZ 4 DO 6
MIESIĘCY. W ZAPACHU POCZUJEMY WYRAŹNIE
CIEMNE OWOCE, A AROMATY POZOSTAWIĄ NA
PODNIĘBIENIU DŁUGI POSMAK.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ



1999

750 ML/1 SZT.
1 L=26.65

HIT
CENOWY



„Castillo

DE ALBAI” RIOJA CRIANZA, 2011

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CALIFICADA

POCHODZENIE: RIOJA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, ŚREDNIO
CIĘŻKIE

DOBREJ JAKOŚCI, GODNE POLECENIA WINO.
PRODUKOWANE JEST Z ODMIANY TEMPRANILLO
I DOJRZEWA PRZEZ 12 MIESIĘCY W NOWYCH,
AMERYKAŃSKICH BARYŁKACH. BUKIET TRUNKU ŁĄCZY W
SOBIE WIELE CIEKAWYCH AROMATÓW. OD DOJRZAŁYCH
WIŚNI, POPRZEC DZEM ŚLIWKOWY, WANILIĘ, KARAMEL.
NA TOSTACH I CEDRZE SKOŃCZYWSZY.

TEMPERATURA PODANIA: 14-16°C

PODAJ Z: WOŁOWINĄ, DZICZYZNĄ, SERAMI



1999

750 ML/1 SZT.
1 L=26.65



„CEPA LEBREL” RIOJA JOVEN, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CALIFICADA

POCHODZENIE: RIOJA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, ŚREDNIO
CIĘŻKIE

MŁODE, ALE JUŻ BARDZO CIEKAWE WINO Z ODMIANY
TEMPRANILLO, O TYPOWEJ PURPUROWO-CZERWONEJ
BARWIE. W SMAKU ŁATWO ODNAJDZIEMY PRZYJEMNE
AKCENTY OWOCÓW LEŚNYCH I CIEMNEJ WIŚNI.

TEMPERATURA PODANIA: 16-17°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ, SERAMI



1499

750 ML/1 SZT.
1 L=19.99

RIOJA



„Cepa Lebrel”

RIOJA ROSADO, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

POCHODZENIE: RIOJA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: RÓŻOWE, WYTRAWNE, LEKKIE
LEKKA. BARDZO PRZYJEMNA. RÓŻOWA WERSJA
SŁYNNEGO WINA RIOJA. SWÓJ JASNORUBINOWY
KOLOR ZAWDZIĘCZA KRÓTKIEMU NAMACZANIU
WINOGRON ODMIANY TEMPRANILLO. AROMAT
MALIN I POZIOMEK ODNALEŻĆ MOŻNA ZARÓWNO W
ZAPACHU. JAK I W SMAKU TEGO WINA.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ, SERAMI



13⁹⁹

750 ML/1 SZT.
1 L=1865



„CEPA LEBREL” RIOJA BLANCO, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

POCHODZENIE: RIOJA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12.5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, WYTRAWNE, LEKKIE
JASNĄ, SŁOMKOWĄ BARWĘ TO MŁODE WINO
ZAWDZIĘCZA SZCZEPOMI VIURA. JEGO LEKKOŚĆ
DOPASOWUJE SIĘ PIĘKNIE DO LETNICH WIECZORÓW
PRZY LEKKICH PRZEKĄSKACH. KTÓRE PIĘKNIE
HARMONIZUJĄ Z AROMATEM BRZOSKWIŃ I ANANASÓW.
W SMAKU ZAZNACZA SIĘ ORZEŹWIAJĄCA, ŻYWA
KWASOWOŚĆ. NAJLEPIJ SMAKUJE SCHŁODZONE.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: OWOCAMI MORZA, DROBIEM



14⁹⁹

750 ML/1 SZT.
1 L=1999

RIOJA
▼▼▼▼



„Mezquiriz” NAVARRA RESERVA, 2009

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: NAVARRA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, ŚREDNIO
CIĘŻKIE

DOJRZAŁE WINO Z ODMIAN TEMPRANILLO, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON. TRUNEK ATRAKCYJNY POD WIELOMA
WZGLĘDAMI. PO PIERWSZE, BARWA, SKONCENTROWANA,
CZERWONO-RUBINOWA Z MAHONIOWYMI REFLEKSAMI
- WSKAZUJE NA OPTIMALNY STOPIEŃ ROZWOJU. PO
DRUGIE, ZAPACH. ZŁOŻONY I OBFITY. WYCZUWALNY OD
RAZU PO NALANIU DO KIELISZKA. AROMATY STANOWIĄ
EKSPOZYCJĘ CECH WŁAŚCIWYCH DLA KAŻDEJ Z ODMIAN
WYKORZYSTANYCH DO PRODUKCJI TEGO WINA. ZNALEŻĆ
TUTAJ MOŻNA CZARNĄ PORZECZKĘ, ZARÓWNO OWOC,
JAK I LIŚĆ. DOJRZAŁĄ WIŚNIĘ, MALINĘ, JEZYNĘ, BUKIET
UPIĘKSZAJĄ LEKKIE NUTY TOFFI. W SMAKU BARDZO DOBRA
RÓWNOWAGA.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ, JAGNIĘCINĄ



1799

750 ML/1 SZT.
1 L=23.99

WYBÓR
SOMMELIERA



WYBÓR
SOMMELIERA

„MEZQUIRIZ” GARNACHA ROSADO, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: NAVARRA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12.5%

CHARAKTERYSTYKA: RÓŻOWE, WYTRAWNE, LEKKIE

ZNAKOMITA JAKOŚĆ! TO MŁODE, ALE JUŻ
ZRÓWNOWAŻONE WINO JEST PRODUKOWANE Z
POPULARNEJ W HISZPANII ODMIANY WINOROŚLI
GARNACHA. LEKKIE I AROMATYCZNE. INTRYGUJE
CIEKAWĄ, RÓŻOWO-POMARAŃCZOWĄ BARWĄ. ZAPACH
PRZYWODZI NA MYŚL CZERWONĄ PORZECZKĘ,
POZIOMKĘ, WIŚNIĘ I GREJPFRUT.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: RYBAMI, DROBIEM



1499

750 ML/1 SZT.
1 L=19.99

NAVARRA

"Mezquiriz"

CHARDONNAY, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: NAVARRA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12.5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, WYTRAWNE, LEKIE

REGION NAVARRA SŁYNIE Z UPRAWY MIĘDZYNARODOWYCH

ODMIAN WINOROŚLI, WŚRÓD KTÓRYCH NAJLEPIEJ

JEST SZCZEP CHARDONNAY, WINO, ZACHĘCA DO

SMAKOWANIA AROMATEM DOJRZAŁEGO JABŁKA, ŚWIEŻEGO

ANANASA, SŁODKIEJ ŚMIETANKI I CIASTA DROŻDŻOWEGO.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: RYBA, DROBIEM, DZICZYŻNĄ



1499

750 ML/1 SZT.
1 L=19.99



NAVARRA

WYBÓR
SOMMELIERA



SOMONTANO

PYRENE

CRIANZA, 2009

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: SOMONTANO, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, ŚREDNIO CIĘŻKIE

WYTWORZONE Z ODMIAN TEMPRANILLO I CABERNET SAUVIGNON MA GŁĘBOKĄ, RUBINOWO-CEGLASTĄ BARWĘ. W ZAPACHU WYCZUWAMY DOJRZAŁE WIŚNIE, SUSZONĄ ŚLIWĘ, TOSTY I KARAMEL. AROMATY PO NAPONIENIU WZBUDZAJĄ SKOJARZENIA Z LUBCZYKIEM I KAWĄ.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ, DROBIEM



1999

750 ML/1 SZT.
1 L=26.65

PYRENE

CHARDONNAY, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: SOMONTANO, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOŁU: 13.5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, WYTRAWNE, ŚREDNIO CIĘŻKIE

WINO, KTÓRE OFERUJE CIEKAWE DOZNANIA, ZAPRASZAJĄC OWOCOWYMI AROMATAMI. SMAKUJĄC TRUNEK, POCZUJEMY PRZYJEMNY ZAPACH DOJRZAŁEGO ANANASA, GRUSZKI, ALE TEŻ SŁODKIEJ ŚMIETANY, KOKOSA I SKÓRKI POMARAŃCZOWEJ. WARTO BLIŻEJ POZNAĆ TO WINO!

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: DROBIEM, DZICZYZNĄ



16.99
750 ML/1 SZT.
1L=22.65

WYBÓR
SOMMELIERA

HIT
CENOWY



Pyrene

TINTO ROBLE, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: SOMONTANO, HISPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, ŚREDNIO CIĘŻKIE

WYTRAWNE WINO O RUBINOWEJ BARWIE. W ZAPACHU ZDECYDOWANIE OWOCOWO-ZIOŁOWE. BUKIET BUDUJĄ ZARÓWNO CZARNA PORZECZKA I MALINY. JAK RÓWNIEŻ PIEPRZ.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ, WOŁOWINĄ



1499

750 ML/1 SZT.
1 L=1999



CATALUNYA

SANGRE

DE TORO, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓ D'ORIGEN

POCHODZENIE: CATALUNYA, HISPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, ŚREDNIO CIĘŻKIE
AUTOREM TEGO MŁODEGO KATALOŃSKIEGO WINA JEST MIGUEL TORRES, REPREZENTUJĄCY JEDNĄ Z NAJBARDZIEJ ZNANYCH FIRM WINIARSKICH NA ŚWIECIE. CHARAKTER WINA MA SYMBOLIZOWAĆ HISPANSKI TEMPERAMENT I FILOZOFIĘ RADOŚCI ŻYCIA. BARWA TRUNKU JEST CIEMNOPURPUROWA Z REFLEKSAMI RUBINU. AROMAT TRUNKU PRZYWODZI NA MYŚL ZAPACH ŚWIEŻYCH MALIN, ŚLIW, PIEPRZU I KWIATÓW BERGAMOTKI.

TEMPERATURA PODANIA: 14-16°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ, WOŁOWINĄ



1999

750 ML/1 SZT.
1 L=2665

SOMONTANO



BARCELIÑO, 2012

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓ
D'ORIGEN

POCHODZENIE: CATALUNYA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE,
ŚREDNIO CIĘZKIE

ZANIM TRAFIŁO DO BUTELKI, TO WINO NAJPIERW
DOJRZEWAŁO DO 3 MIESIĘCY W DĘBOWYCH
BARYŁKACH. WYTWORZONE ZOSTAŁO Z ODMIAN
GARNACHA I TEMPRANILLO. O MŁODYM, RADOSNYM
CHARAKTERZE WINA DECYDUJĄ OWOCOWE
AROMATY DOJRZAŁEJ ŚLIWKI, BRZOSKWINI,
MALINY I MANDARYNKI. A TAKŻE RÓWNOWAGA
MIĘDZY SMAKAMI WYCZUWALNYMI W TRUNKU.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ



1499

750 ML/1 SZT.
1 L=1999

HIT
CENOWY





MIĘSNO-SEROWE empanadas

Z WARZYWAMI WEDŁUG PASCALA BRODNICKIEGO

CZAS PRZYGOTOWANIA: 40 MINUT
CZAS PIECZENIA: 15-20 MINUT
**ROZGRZEJ PIEKARNIK DO 180°C
(TERMOOBIEG, GÓRA/DÓŁ)**

Składniki:

Empanadas:

- 250 g mąki pszennej
- 1 szczypta soli
- 80 ml oliwy z oliwek
- 80 ml wody
- niewielka ilość mąki (do posypania blatu)
- niewielka ilość bulionu wołowego (do posmarowania brzegów ciasta)
- 1 żółtko zmieszane z wodą (do posmarowania wierzchu empanadas)

Farsz:

- niewielka ilość oleju rzepakowego
- 2 cebule, posiekane
- 200 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- 50 g zielonych oliwek bez pestek, posiekanych
- 1 łyżeczka czerwonej papryki słodkiej w proszku
- 3 pomidory pozbawione skóry i gniazd nasiennych, pokrojone w kostkę
- 5 łyżek bulionu wołowego
- 1 jajko ugotowane na twardo, posiekane
- 50 g sera manchego, startego na tarce
- 1 pęczek natki pietruszki, umytej, posiekanej
- niewielka ilość soli
- niewielka ilość świeżo mielonego pieprzu

Salatka:

- 6 pomarańczy, sparzonych, wyszorowanych, podzielonych na segmenty
- 2 łyżki soku z pomarańczy, wyszorowanej i sparzonej
- 3 cytryny, sparzone i wyszorowane, podzielone na segmenty
- 1 łyżka soku z cytryny, sparzonej i wyszorowanej
- 1 łyżka octu winnego
- niewielka ilość soli
- niewielka ilość pieprzu
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 opakowanie miksów sałat, umytych
- 4 jajka ugotowane na twardo, pokrojone w ćwiartki
- 80 g kiełbasy chorizo
- 3 szalotki pokrojone w piórka
- 1 ząbek czosnku, drobno pokrojony
- 4-5 plasterków szynki szwarcwaldzkiej, lub szynki jamón serrano, pokrojonych w paseczki

PRZYGOTUJ:

MIKSER, FOLIĘ SPOŻYWCZĄ, DREWNIANĄ ŁYŻKĘ, WAŁEK OKRĄGŁY, NACZYNIĘ Z OSTRYMI BRZEGAMI DO ODCISKANIA CIASTA, KAWĄŁEK PERGAMINU DO PIECZENIA, PĘDZELEK DO SMAROWANIA.

EMPANADAS:

DO NACZYNIWA OD MIKSERA PRZESIEWAMY MĄKĘ. DODAJEMY DO NIEJ SZCZYPTĘ SOLI. W MĄCIE ROBIMY ZAGŁĘBIENIE. DO KTÓREGO WLEWAMY OLIWĘ Z OLIWEK. SKŁADNIKI MIKSUJEMY ZA POMOCĄ MIKSERA. STOPNIOWO DODAJĄC DO NICH WODĘ. CIASTO PRZEKŁADAMY NA DESKĘ DO KROJENIA. UGNIATAMY JE RĘKOMA. Z CIASTA FORMUJEMY KULKĘ, KTÓRĄ ZAWIJAMY W FOLIĘ SPOŻYWCZĄ I ODSZTAWIAMY NA BOK (W TEMPERATURZE POKOJOWEJ NA OK. 30-40 MINUT).

FARSZ:

NA GŁĘBOKIEJ PATELNI PODGRZEWAMY OLEJ RZEPAKOWY. NA PATELNIĘ WRZUCAMY POSIEKANĄ CEBULĘ, KTÓRĄ MIESZAMY ZA POMOCĄ DREWNIANEJ ŁYŻKI. DO PODSMAŻONEJ CEBULI DODAJEMY MIĘSO MIELONE. DELIKATNIE MIESZAMY JE ZA POMOCĄ WIDELCA. DODAJEMY POSIEKANE OLIWKI I CZERWONĄ PAPRYKĘ SŁODKĄ W PROSZKU. CAŁOŚĆ SMAŻYMY PRZEZ 2 MINUTY. CO JAKIS CZAS MIESZAJĄC. NASTĘPNIE DODAJEMY POKROJONE W KOSTKĘ POMIDORY ORAZ 5 ŁYŻEK BULIONU. SKŁADNIKI DUSIMY. CAŁY CZAS MIESZAJĄC. DO PRAWIE ZREDUKOWANEGO FARSZU DODAJEMY POSIEKANE JAJKO. MIESZAMY. FARSZ ZDEJMUJEMY Z OGNIĄ. PRZEKŁADAMY DO MISECZKI. DODAJEMY STARTY SER MANCHEGO. CAŁY CZAS MIESZAJĄC. NASTĘPNIE DO FARSZU WRZUCAMY POSIEKANĄ NATKĘ PIETRUSZKI. PONÓWNIE MIESZAMY WSZYSTKIE SKŁADNIKI. FARSZ DOPRAWIAMY SOLĄ I PIEPRZEM. CAŁOŚĆ MIESZAMY. FARSZ ODSZTAWIAMY DO WYSTYGNĘCIA.

EMPANADAS:

NA BLACIE POSYPANYM ODOBINĄ MĄKI ROZWAŁKOWUJEMY CIASTO NA GRUBOŚĆ 2-3 MM. ZA POMOCĄ OKRĄGŁEGO NACZYNIWA ODCISKAMY Z CIASTA KRĄŻKI NA PIEROGI. KRĄŻKI TE JESZCZE TROCHĘ ROZWAŁKOWUJEMY. BRZEGI SMARUJEMY ODOBINĄ BULIONU. ŚRODEK DELIKATNIE NADZIEWAMY PRZESTUDZONYM FARSZEM I ZAMYKAMY BRZEGI. ZAKLEJAMY ZA POMOCĄ WIDELCA. PRZYGOTOWANE EMPANADAS UKŁADAMY NA KRATCIE WYŁOŻONEJ PERGAMINEM I WKŁADAMY NA 10 MINUT DO LODÓWKI. PO WYJĘCIU Z LODÓWKI SMARUJEMY WIERZCH PIEROGÓW ZA POMOCĄ PĘDZELKA ŻÓŁTKIEM ZMIESZANYM Z WODĄ. EMPANADAS WKŁADAMY DO PIEKARNIKA ROZGRZANEGO DO TEMPERATURY 180°C (TERMOOBIEG) NA 15-20 MINUT. PIECZEMY DO MOMENTU UZYSKANIA ŻÓŁTEGO KOLORU.

SALATKA:

ABY PRZYGOTOWAĆ SOS WINEGRET. DO MISKI WLEWAMY 2 ŁYŻKI SOKU Z POMARAŃCZY I 1 ŁYŻKĘ SOKU Z CYTRYNY. DODAJEMY NIEWIELKĄ ILOŚĆ OCTU WINNEGO. DOPRAWIAMY SOLĄ I PIEPRZEM. NASTĘPNIE MIESZAJĄC ZA POMOCĄ TRZEPACZKI. DODAJEMY OLIWĘ. NA TALERZU UKŁADAMY MIKS SAŁAT. NA SAŁACIE UKŁADAMY ĆWIARTKI JAJEK. SEGMENTY Z POMARAŃCZY I CYTRYNY ORAZ TALARKI CHORIZO. SAŁATĘ POSYPUJEMY PIÓRKAMI SZALOTKI. POSIEKANIEM CZOSNKIEM. DODAJEMY PASKI Z SZYNKI SZWARCWALDZKIEJ LUB JAMÓN SERRANO. POLEWAMY SAŁATKĘ SOSEM WINEGRET. GORĄCE EMPANADAS UKŁADAMY NA SAŁATCE.

VIÑA SOL 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓ D'ORIGEN

POCHODZENIE: CATALUNYA, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11.5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, WYTRAWNE, LEKKIE
GDY TYLKO POCZUJEMY TEN AROMAT, WIEMY,
ŻE ZAPOWIADAJĄ SIĘ PRZYJEMNE CHWILE
Z ORYGINALNYM WINEM – BRZOSKWINIE,
MANDARYNKI ORAZ KWIATY LIPY ŁĄCZĄ
SIĘ W PIĘKNY BUKIET. OBSERWUJĄC WINO
W KIELISZKU, ZAUWAŻYĆ MOŻNA DROBNE
BĄBELKI, KTÓRE SĄ CHARAKTERYSTYCZNE DLA
WINA MŁODEGO.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: RYBAMI, DROBIEM, DZICZYZNĄ



1999

750 ML/1 SZT.
1L=26.65

WYBÓR
SOMMELIERA

HIT
CENOWY



„LIBERTARIO” CRIANZA, 2011

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
POCHODZENIE: LA MANCHA. HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE. WYTRAWNE. ŚREDNIO CIĘŻKIE
KLASYCZNE TEMPRANILLO Z LA MANCHY TO WINO WPROST
STWORZONE DO MAŁYCH. SMAKOWITYCH PRZEKĄSEK. SALAMI
I SERA. BARWA RUBINOWO-CZERWONA. UMIARKOWANIE
INTENSYWNA. PIĘKNIE KOMPONUJE SIĘ Z ZAPACHEM.
W KTÓRYM WYCZUWAMY WYRAŹNIE AROMAT WIŚNI,
CZERWONEJ PORZECZKI ORAZ SUBTELNA NUTKĘ TOFFI PO
ODPOWIEDNIM NAPOWIETRZENIU.

TEMPERATURA PODANIA: 14-16°C
PODAJ Z: SERAMI



1199

750 ML/1 SZT.
1 L=15.99



LA MANCHA



CARIÑENA

„MONTE PLOGAR” CRIANZA, 2009

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

POCHODZENIE: CARIÑENA. HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE. WYTRAWNE. LEKKIE
GDY SKOSZTUJESZ NA PEWNO DOCENISZ TO UDANE
POŁĄCZENIE WINOGRON Z ODMIAN GARNACHA
I TEMPRANILLO. WINO JEST JUŻ DOJRZAŁE. POSIADA
SUBTELNY BUKIET. ROZKOSZOWAĆ SIĘ BĘDIEMY
ZAPACHEM DOJRZAŁYCH CZEREŚNI. GRANATÓW. FIG I
LUKRECJI.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: DROBIEM. WIEPRZOWINĄ



1199

750 ML/1 SZT.
1 L=15.99



„Monte Plogar” RESERVA, 2008

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

POCHODZENIE: CARIÑENA. HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE. WYTRAWNE. ŚREDNIO CIĘŻKIE

TRUNEK Z CHARAKTEREM. O WYRAŹNYM, ZŁOŻONYM ZAPACHU. TO DOJRZAŁE WINO KLASY RESERVA POWSTAŁO Z ROSNĄCYCH NA 30-LETNICH KRZEWACH WINOGRON ODMIAN GARNACHA I TEMPRANILLO. JEŚLI NAPOWIETRZYMY WINO. LEPIJ PO CZUJEMY AROMAT. NA KTÓRY SKŁADA SIĘ CZARNA PORZECZKA. SUSZONA ŚLIWA. WANILIA I DĄB.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: JAGNIĘCINĄ, WOŁOWINĄ, DZICZYZNĄ



1499

750 ML/1 SZT.
1L=1999

WYBÓR
SOMMELIERA



„Monte Plogar” GRAN RESERVA, 2007

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

POCHODZENIE: CARIÑENA. HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13.5%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE. WYTRAWNE. ŚREDNIO CIĘŻKIE

HISZPAŃSKIE NORMY NAKAZUJĄ, BY WINO KLASY GRAN RESERVA DOJRZEWIAŁO PRZEZ MINIMUM 5 LAT PRZED SPRZEDAŻĄ, Z CZEGO MINIMALNIE 18 MIESIĘCY W DĘBOWYCH BECZKACH. ABY W PEŁNI DOCENIĆ SZLACHETNOŚĆ TAKIEGO WINA DOBRZE JEST PRZED PODANIEM PRZELAĆ JE DO KARAFKI CELEM NAPOWIETRZENIA. W ZAPACHU MONTE PLOGAR GRAN RESERVA UWODZI NAS DOJRZAŁA WIŚNIA, DŻEM TRUSKAWKOWY, SUSZONA ŚLIWA, ZIELONY PIEPRZ, WANILIA I CZEKOLADA.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: JAGNIĘCINĄ, WOŁOWINĄ, DZICZYZNĄ



1999

750 ML/1 SZT.
1L=2665

CARIÑENA



CIASTKA KRUCHE Z MIGDAŁAMI
Pyszne, kruche ciasteczka
z dodatkiem migdałów.

6⁹⁹
250 G/1 OPAK.
100 G=2,80



CIASTO PTYSIOWE
Delikatne i chrupiące ciasto
ptysiowe z dodatkiem oliwy
z oliwek najwyższej jakości,
nasion anyżu i nasion sezamu,
posypane cukrem.

4⁹⁹
180 G/1 OPAK.
100 G=2,77

FLAN SEROWY
Hiszpański deser
mleczny z serem
twarogowym
i sosem karmelowym.

7⁹⁹
4 X 110 G/1 OPAK.
1 KG=18,16



TORTA IMPERIAL
Specjalność hiszpańska
z migdałami i miodem.
Pyszny nugat z dodatkiem
całych migdałów, ukryty
w delikatnym wafelku.

11⁹⁹
200 G/1 OPAK.
100 G=6,00



SORBET POMARAŃCZOWY
Wysmienity sorbet
pomarańczowy, serwowany
w wyjątkowym opakowaniu
- wydrążonej skórce
pomarańczy. 2 sztuki w
opakowaniu.

8⁹⁹
2 X 150 ML/1 OPAK.
1 KG=29,97



SANT SADURNI D'ANOIA

"Arestel"

CAVA SEMI SECO, 2011

POCHODZENIE: SANT SADURNI D'ANOIA.

HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11,5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE MUSUJĄCE.

PÓŁWYTRAWNE. LEKKIE
WINO PRODUKOWANE TRADYCYJNĄ METODĄ W
KATALOŃSKIM REGIONIE PENEDES. WSPANIAŁE
MUSUJĄCE. DELIKATNIE SŁODKOWE. UWODZI
ZAPACHEM DOJRZAŁEGO JABĘKA. KWIATÓW
LIPY I SUSZONEJ MORELI. WYCZUWALNA W
WINIE PRZYJEMNA. LEKKA SŁODYCZ.

TEMPERATURA PODANIA: 6-8°C

PODAJ Z: DESERAMI



2499

750 ML/1 SZT.
1 L=33,32



WYBÓR
SOMMELIERA



"ARESTEL"

CAVA EXTRA BRUT, 2011

POCHODZENIE: SANT SADURNI D'ANOIA. HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11,5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, MUSUJĄCE, WYTRAWNE, LEKKIE
WINO PRODUKOWANE TRADYCYJNĄ METODĄ, Z
WINOGRON ODMIAN PARELLADA, XARELLO I MACABEO.
NAJWAŻNIEJSZYM ETAPEM PROCESU PRODUKCJI JEST
WTÓRNA FERMENTACJA W BUTELKACH ORAZ CO NAJMNIEJ
9-MIESIĘCZNE DOJRZEWANIE. KLASYCZNIE WYTRAWNE,
MUSUJĄCE WINO SKRYWA W SWYM AROMACIE WYRAŹNE
NUTY DOJRZAŁYCH JABĘEK, MIGDAŁÓW I TOFFI.

TEMPERATURA PODANIA: 6-8°C

PODAJ Z: RYBAMI, DROBIEM



2499

750 ML/1 SZT.
1 L=33,32



Velada

MOSCATEL, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
POCHODZENIE: VALENCIA, HISZPANIA
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11.5%
CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE, LEKKIE
ZDECYDOWANIE WARTO POLECENIA WINO. POWSTAŁO ZE SZLACHETNEJ ODMIANY WINOGRON MOSCATEL. BUKIET ROZWIJA PRZED NAMI AROMATY LICZI. BRZOSKWIŃ, MORELI, GRUSZKI, KWIATÓW AKACJI, MAJERANKU I MACIERZANKI.
TEMPERATURA PODANIA: 5-8°C
PODAJ Z: DESERAMI



16⁹⁹

750 ML/1 SZT.
1 L=22.65

WYBÓR
SOMMELIERA



TIRANT LO BLANCH „VENDIMIA ORO”, 2011

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
POCHODZENIE: VALENCIA, HISZPANIA
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14.5%
CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, CIĘŻKIE
TO CIEKAWE WINO Z VALENCJI STWORZONO Z ODMIAN SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON I CABERNET FRANCUSKIEGO. ZANIM TRAFIŁO W RĘCE SMAKOSZY, DOJRZEWAŁO PRZEZ 12 MIESIĘCY W BARYŁKACH DĘBOWYCH. ZAPRASZA DO SKOSZTOWANIA GŁĘBOKĄ, PURPUROWO-RUBINOWĄ BARWĄ, ŻEBY POCZUĆ BOGACTWO DOZNAŃ. WARTO WINO PRZELAĆ DO KARAFKI. A WTEDY ŁATWO POCZUJEMY BUKIET DOJRZAŁYCH WIŚNI, CZARNEJ PORZECZKI, PIEPRZU, PAPRYKI, CEDRU I WANILII.
TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C
PODAJ Z: WOŁOWINĄ



24⁹⁹

750 ML/1 SZT.
1 L=33.32

VALENCIA



"HISZPAŃSKIE GOŁABKI" Z CHORIZO W POMIDORACH Z KARCZOCHAMI WEDŁUG KAROLA OKRASY

CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 MINUT
CZAS PIECZENIA: 20-25 MINUT

Składniki:

Hiszpańskie gołąbki:

- 0,5 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- 160 g kielbasy chorizo, pokrojonej w kostkę 1 x 1 cm
- niewielka ilość oleju słonecznikowego
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 2 małe cebule, pokrojone w kostkę 1 x 1 cm
- 100 g kaszy jęczmiennej, ugotowanej
- 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, pokruszonych
- niewielka ilość soli
- około 1/2 łyżeczki sosu piri piri
- liście z 1 młodej kapusty, umyte i sparzone
- niewielka ilość oliwy z oliwek

Sos:

- niewielka ilość oliwy z oliwek (do smażenia)
- 300 g karczochów (8-10 sztuk), przekrojonych na pół
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu w ziarnach, pokruszonych (oraz niewielka ilość do dekoracji)
- 600 g pomidorów pelati z niewielką ilością wody
- starta na tarce skórka z 1/2 limonki, sparzonej i wyszorowanej
- 50 g masła w kawałkach
- 150 g oliwek zielonych bez pestek, dużych
- 1 łyżeczka cukru
- niewielka ilość soli
- 400 g bobu, obranego i sparzonego

PRZYGOTUJ: KAWAŁEK PERGAMINU DO PIECZENIA, BLACHE, TARKĘ
ROZGRZEJ PIEKARNIK DO TEMPERATURY: 180°C (TERMOOBIEG)

HISZPAŃSKIE GOŁABKI:

MIĘSO MIELONE PRZEKŁADAMY DO MISKI. POKROJONĄ KIELBASĘ CHORIZO PODSMAŻAMY NA PATELNI NA NIEWIELKIEJ ILOŚCI OLEJU SŁONECZNIKOWEGO. NASTĘPNIE DO CHORIZO DODAJEMY POSIEKANE ZĄBKI CZOSNKU I POKROJONE W KOSTKĘ CEBULĘ. CAŁOŚĆ CHWILĘ BLANSZUJEMY, MIESZAJĄC. PODSMAŻONĄ KIELBASĘ CHORIZO Z CEBULĄ I CZOSNKIEM PRZEKŁADAMY DO MISKI Z MIĘSEM MIELONYM. DO MIĘSA DODAJEMY UGOTOWANĄ KASZĘ JĘCZMIENNĄ ORAZ CZARNY PIEPRZ W POKRUSZONYCH ZIARNACH. FARSZ DOPRAWIAMY ODROBINĄ SOLI ORAZ SOSEM PIRI PIRI. MIĘSO DOKŁADNIE WYRABIAMY. SPARZONE LIŚCIE KAPUSTY UKŁADAMY NA DESCE DO KROJENIA. NAKŁADAMY NA NIE FARSZ I ZAWIJAMY OD STRONY ŁODYGI. TAK PRZYGOTOWANE GOŁABKI UKŁADAMY NA BLASZCIE WYŁOŻONEJ PERGAMINEM POSMAROWANYM OLIWĄ Z OLIVEK. SKRAPIAMY JE OLIWĄ Z OLIVEK. NASTĘPNIE WSTAWIAMY DO PIEKARNIKA ROZGRZANEGO DO TEMPERATURY 180°C (TERMOOBIEG) I PIECZEMY PRZEZ 20-25 MINUT.

SOS:

NA PATELNIĘ, NA KTÓREJ SMAŻYLIŚMY CHORIZO Z CEBULĄ I CZOSNKIEM, WLEWAMY NIEWIELKĄ ILOŚĆ OLIWY Z OLIVEK. NA ROZGRZANEJ OLIWIE SMAŻYMY KARCZOCHY. PRZEKŁADAMY JE NA TALERZ. NA PATELNIĘ WRZUCAMY POSIEKANY CZOSNEK, KTÓRY PRZYPRAWIAMY ODROBINĄ POKRUSZONEGO PIEPRZU. NASTĘPNIE DODAJEMY POMIDORY Z ODROBINĄ WODY. STARTĄ NA TARCE SKÓRKĘ Z LIMONKI, KAWAŁKI MASŁA ORAZ OLIVEKI. SOS MIESZAMY DO MOMENTU, KIEDY MASŁO SIĘ ROZPUŚCI. DODAJEMY NIEWIELKĄ ILOŚĆ CUKRU. NASTĘPNIE SOS REDUKUJEMY. DOPRAWIAMY GO ODROBINĄ SOLI I POKRUSZONEGO PIEPRZU. DODAJEMY BOB. CAŁOŚĆ CHWILĘ SMAŻYMY. JEŚLI KARCZOCHY WYSTYGLY, MOŻEMY JE PONOWNIE PODGRZAĆ NA PATELNI Z NIEWIELKĄ ILOŚCIĄ OLEJU I ODROBINĄ POKRUSZONEGO CZARNEGO PIEPRZU.

UPIECZONE GOŁABKI WYKŁADAMY NA TALERZ I POLEWAMY JE SOSEM. DOKOŁA GOŁABKÓW UKŁADAMY PODSMAŻONE KARCZOCHY.



„Viña Albali” TEMPRANILLO, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: VALDEPEÑAS, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE,
ŚREDNIO CIĘŻKIE

BĘDZIE PASOWAŁO DO HISZPAŃSKIEJ KOLACJI. TO
MŁODE WINO Z ODMIANY TEMPRANILLO DOJRZEWAŁO
W BECZKACH Z DĘBÓW AMERYKAŃSKICH PRZEZ DWA
MIESIĄCE. ZACIEKAWIA I PRZEKONUJE DO SIEBIE
PIĘKNYM, PURPUROWO-CZERWONYM ZABARWIENIEM
ORAZ INTENSYWNYMI AROMATAMI OWOCÓW LEŚNYCH,
WIŚNI I MALIN.

TEMPERATURA PODANIA: 15-18°C

PODAJ Z: WIEPRZOWINĄ, SERAMI



1199

750 ML/1 SZT.
1 L=15.99



TORO

„CAÑO”

TINTA DE TORO, 2011

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: TORO, HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14%

CHARAKTERYSTYKA: CZERWONE, WYTRAWNE, CIĘŻKIE

WINO POWSTAŁO W 100% Z ODMIANY TEMPRANILLO.

REGIONALNIE ZWANEJ TINTA DE TORO. PIĘKNE

W KOLORZE - CZERWONE, Z RUBINOWYM ODCIENIEM.

ZAPACH TO BARDZO UDANA KOMPOZYCJA AROMATÓW

DOJRZAŁYCH OWOCÓW Z AKCENTAMI ZIOŁ I KORZENNYCH

PRZYPRAW. PRZED PODANIEM WARTO JE NAPOWIETRZYĆ

W KARAFCE.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: WOŁOWINĄ, WIEPRZOWINĄ



1999

750 ML/1 SZT.
1 L=26.65

VALDEPEÑAS

CHORIZO PAMPLONA LUB CHORIZO-SALCHICHÓN

W podwójnym opakowaniu znajdziesz doskonałą kiełbasę suszoną Chorizo Pamplona w stylu hiszpańskim z dodatkiem papryki lub mieszankę dwóch hiszpańskich specjałów - Chorizo i Salchichón.

555

2 X 100 G/1 OPAK.
100 G=2,78



ZIEŁONE OLIVKI FASZEROWANE

Olivki, jeden z najbardziej popularnych składników kuchni śródziemnomorskiej, często goszczą na stołach w Hiszpanii i Portugalii. Mogą być dodatkiem do dania lub samodzielną przekąską jak zielone oliwki nadziewane papryką lub sardelami.

222

350/410 G/1 OPAK.
1 KG=13,06/14,80
WG WAGI ODCIEKU

ANCHOIS W OLIWIE

Prawdziwy, hiszpański przysmak: filety z sardeli solone, zalane w oliwie z oliwek.

799

100 G/1 OPAK.
100 G=13,32
WG WAGI ODCIEKU



SZYNKĄ JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

Tradycyjna, hiszpańska szynka suszona, dojrzewająca minimum 15 miesięcy. Produkt oznaczony europejskim symbolem „Gwarantowana tradycyjna specjalność”.

444

70 G/1 OPAK.
100 G=6,34



KREWETKI SUROWE

Krewetki są jednym z najbardziej lubianych owoców morza. Dzięki swojemu subtelnemu, charakterystycznemu smakowi zmieniają najprostsze danie w prawdziwą ucztę.

3999

800 G/1 OPAK.
1 KG=49,99

CHORIZO EXTRA SARTA

Aromatyczna, dojrzewająca kiełbasa paprykowa, wędzona. Wytwarzana jest według tradycyjnych receptur. Do wyboru: łagodna lub pikantna. Zawartość mięsa w 100 g produktu to 156 g.

999

280 G/1 OPAK.
1 KG=35,68





Coto DE IBEDO, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POCHODZENIE: RIBEIRO. HISZPANIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE. WYTRAWNE. LEKKIE
JEŚLI SZUKASZ TRUNKU NA UPALNE LETNIE DNI
- TEN BĘDZIE DOSKONAŁY! PRZY PIERWSZYM
SPOTKANIU WINO POWITA CIĘ WYCZUWALNYMI
AROMATAMI ZIELONEGO JABŁKA. GREJFRUTA I
ZIELONEJ PAPRYKI. ŚWIETNE BĘDZIE JAKO DODATEK
LUB MAKARONÓW Z GĘSTYM SOSEM SEROWYM.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: OWOCAMI MORZA. RYBAMI. MAKARONAMI



1699

750 ML/1 SZT.
1 L=22.65



RIBEIRO

WYBÓR
SOMMELIERA



PALMELA

Palmela

•••••••••• 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

POCHODZENIE: PALMELA. PORTUGALIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12.5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE. PÓŁWYTRAWNE. LEKKIE
LETNIA IMPREZA W OGRODZIE CZY ELEGANCKA KOLACJA
PRZY ŚWIECACH - TO WINO BĘDZIE WYŚMIENIE NA
KĄŻDĄ Z TYCH OKAZJI. BARDZO LEKKIE. PACHNĄCE
EGZOTYCZNYMI OWOCAMI. Z SILNYMI NUTAMI BRZOSKWIŃ
I RÓŻY. GODNE POLECENIA!

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: DROBIEM



1499

750 ML/1 SZT.
1 L=19.99

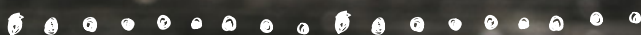
DESER

Barcelona

MUS CYTRYNOWY

Z GALARETKĄ POMARAŃCZOWĄ

WEDŁUG PAWŁA MAŁECKIEGO



Składniki:

Mus cytrynowy:

- 200 g śmietanki 30% mocno schłodzonej
- 40 g cukru pudru
- starta na tarce skórka z 1/2 cytryny, sparzonej i wyszorowanej
- sok z 1/2 cytryny, sparzonej i wyszorowanej
- 4 g żelatyny namoczonej w 25 g wody

Galaretka pomarańczowa:

- około 250 g filetów z 2 pomarańczy sparzonych, wyszorowanych, obranych
- 15 g cukru trzcinowego
- 10 g żelatyny namoczonej w 40 g wody

Kruszonka cytrynowa:

- 70 g masła
- 60 g cukru trzcinowego
- starta na tarce skórka z 1/2 cytryny, sparzonej i wyszorowanej
- 140 g mąki
- sok z 1/2 cytryny, sparzonej i wyszorowanej

Do dekoracji:

- świeże maliny, umyte
- kilka plasterków pomarańczy, sparzonej i wyszorowanej

MUS CYTRYNOWY:

BARDZO MOCNO SCHŁODZONĄ ŚMIETANĘ WLEWAMY DO NACZYNNIA I UBIJAMY JĄ NA SZTYWNO. DO UBITEJ ŚMIETANKI DODAJEMY CUKIER PUDER ORAZ STARTĄ SKÓRKĘ Z CYTRYNY. MIESZAMY. NAMOCZONĄ ŻELATYNĘ ROZPUSZCZAMY W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ. DODAJEMY DO NIEJ ROZPUSZCZONĄ ŻELATYNĘ ORAZ SOK Z CYTRYNY. CAŁOŚĆ DELIKATNIE MIESZAMY. PRZYGOTOWANĄ MASĘ UMIESZCZAMY W WORKU CUKIERNICZYM I SZPRYCUJEMY DO SŁOICZKÓW. WYRÓWNUJEMY POWIERZCHNIĘ MUSU W SŁOICZKACH, KTÓRE WSTAWIAMY DO LODÓWKI NA OKOŁO 30 MINUT. ABY MASA STĘŻAŁA.

GALARETKA POMARAŃCZOWA:

FILETY Z POMARAŃCZY PRZEKŁADAMY DO GARNKA. WYCISKAMY DO ŚRODKA RÓWNIEŻ SOK Z POZOSTAŁOŚCI OWOCU. NASTĘPNIE PODGRZEWAMY. DODAJEMY CUKIER TRZCINOWY. CAŁOŚĆ ZAGOTOWUJEMY. CO JAKIŚ CZAS MIESZAJĄC. ZAGOTOWANE POMARAŃCZE ZDEJMUJEMY Z OGNIA. NASTĘPNIE DODAJEMY DO NICH ROZPUSZCZONĄ ŻELATYNĘ. MIESZAMY. MASĘ MIKSUJEMY ZA POMOCĄ MIKSERA. GALARETKĘ SCHŁADZAMY DO TEMPERATURY POKOJOWEJ. ROZLEWAMY ZA POMOCĄ ŁYŻKI DO SŁOICZKÓW Z MUSEM CYTRYNOWYM. MUS Z GALARETKĄ WSTAWIAMY PONOWNIE DO LODÓWKI NA OKOŁO 30 MINUT.

KRUSZONKA CYTRYNOWA:

MASŁO, CUKIER TRZCINOWY ORAZ STARTĄ SKÓRKĘ Z CYTRYNY PRZEKŁADAMY DO MISKI. SKŁADNIKI MIESZAMY RĘKOMA. KIEDY SKŁADNIKI POŁĄCZĄ SIĘ, DODAJEMY DO NICH 70 G MĄKI. CAŁOŚĆ MIESZAMY RĘKOMA. NASTĘPNIE DO SKŁADNIKÓW DODAJEMY SOK Z CYTRYNY ORAZ POZOSTAŁĄ CZĘŚĆ MĄKI. WSZYSTKIE SKŁADNIKI ŁĄCZYMY ZE SOBĄ I WYRABIAMY. KRUSZONKĘ WYSYPUJEMY NA BLASZKĘ WYŁOŻONĄ PAPIEREM DO PIECZENIA I PIECZEMY W TEMPERATURZE 170°C (TERMOOBIEG) PRZEZ 10-12 MINUT. WYPIECZONĄ KRUSZONKĘ ODSTAWIAMY DO WYSTYGNIECIA.

PRZESTUDZONĄ KRUSZONKĄ POSYPUJEMY WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANE DESERY. DEKORUJEMY PLASTERKAMI POMARAŃCZY I MALINAMI.





GAZELA

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

POCHODZENIE: VINHO VERDE, PORTUGALIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 9 %

CHARAKTERYSTYKA: PERLISTE, BIAŁE, WYTRAWNE, LEKKIE

ORZEŻWIAJĄCE, DELIKATNIE MUSUJĄCE. JEŚLI SZUKASZ WINA NA LETNIE SPOTKANIA, WŁAŚNIE LUB AKOMPANIAMENT DO SAŁATEK, PRZEKĄSEK Z OWOCÓW MORZA, LEKKICH DAŃ Z RYB LUB DROBIU. ZARAZ PO NALANIU DO KIELISZKA ZAUWAŻYMY DELIKATNĄ PERLISTOŚĆ ORAZ POCZUJEMY ZAPACH CYTRUSÓW I ZIELONEGO JABŁKA.

TEMPERATURA PODANIA: 6-8°C

PODAJ Z: OWOCAMI MORZA, DROBIEM.



1499

750 ML/1 SZT.
1 L=1999



VINHO VERDE



ALVARINHO, 2013

KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

POCHODZENIE: VINHO VERDE, PORTUGALIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12.5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, WYTRAWNE, LEKKIE

ALVARINHO JEST JEDNĄ Z NAJBARDZIEJ POPULARNYCH ODMIAN WINOROŚLI W PÓŁNOCNEJ PORTUGALII. PRODUKOWANE Z TEGO SZCZEPU WINA STANOWIĄ PRZYSMAK TURYSTÓW ZMĘCZONYCH UPŁEM. UWODZI OWOCOWYM ZAPACHEM, Z WYRAŻNYM AKCENTEM ANANASÓW I CIASTA DROŻDZOWEGO.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: OWOCAMI MORZA, MAKARONAMI, SERAMI



1899

750 ML/1 SZT.
1 L=25.32

SER MAHÓN

Ser twardy, dojrzewający, chroniony nazwą pochodzenia. Jego nazwa oznacza stolicę wyspy Minorca, na której jest produkowany.

999

270 G/1 OPAK.
1 KG=37.00

ZESTAW SERÓW HISZPAŃSKICH

Zestaw trzech znakomitych serów. Znajdziesz w nim znakomity ser iberijski z mleka koziego, krowiego i owczego, ser kozi oraz ser manchego z mleka owczego.

999

150 G/1 OPAK.
100 G=6.66

SER ŚWIEŻY BURGOS

Ser Burgos – kremowy, biały ser. Doskonale komponuje się zarówno z pikantnym dressingiem i sałatką jak i miodem i orzechami lub pyszną marmoladą z pigwy.

499

4 X 62.5 G/1 OPAK.
100 G=2.00



SER KOZI

Najwyższej jakości ser podpuszczkowy, dojrzewający z mleka koziego wyprodukowany według tradycyjnej, portugalskiej receptury, o charakterystycznym smaku i niepowtarzalnym aromacie.

1199

2 X 100 G/1 OPAK.
100 G=6.00

SER DOJRZEWAJĄCY

Skosztuj tych dojrzewających, hiszpańskich serów o intensywnym smaku, z wyczuwalnymi, lekko słodkimi nutami owocowymi. Dostępny w dwóch odmianach – dojrzewającej 3-miesiące lub 6-miesiące.

999

250 G/1 OPAK.
100 G=4.00



SER MANCHEGO

Znakomitej jakości, chroniony nazwą pochodzenia, dojrzewający minimum 3 miesiące. Wyprodukowany z pasteryzowanego mleka owczego, które nadaje mu niepowtarzalny smak i aromat.

1111

250 G/1 OPAK.
100 G=4.44

UVAS DOURADAS BRANCO, 2013



KLASYFIKACJA JAKOŚCIOWA: DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

POCHODZENIE: BAIRRADA, PORTUGALIA

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

CHARAKTERYSTYKA: BIAŁE, WYTRAWNE, LEKKIE
WYMARZONY TRUNEK NA LETNIE WIECZORY
- LEKKI, ORZEŹWIAJĄCY. WINO JEST
PRODUKOWANE Z LOKALNIE WYSTĘPUJĄCYCH
ODMIAN WINOROŚLI: BICAL, FERNÃO, PIRES I
ARINTO. RADOŚĆ SMAKOWANIA WINA POTĘGUJĄ
NIEZWYKLE PRZYJEMNE, DELIKATNE AROMATY
MANDARYNEK I BRZOSKWIŃ.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: DESERAMI, RYBAMI



16,99
750 ML/1 SZT.
1 L=22,65

WYBÓR
SOMMELIERA

HIT
CENOWY



BAIRRADA



INFORMATOR HANDLOWY DOSTĘPNY JEST TYLKO W RAMACH WYDZIELONEGO STOISKA W SKŁEPACH SPOŻYWCZYCH LIDL. ZGODNIE Z ART. 13¹ UST. 9. USTAWA O WYCHOWANIU I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI. OSOBOM NIETRZEŻYWM I OSOBOM DO LAT 18 ALKOHOLU NIE SPRZEDAJEMY. JEŚLI ZNALEŻLI PAŃSTWO NINIEJSZĄ INFORMACJĘ W INNYM MIEJSCU, PROSIMY O JEJ ZWROT NA STANOWISKO ALKOHOLOWE.

CENY PRODUKTÓW BEZ DEKORACJI. ARTYKUŁY ZNAJDUJĄ SIĘ W ASORTYMENTCIE DO WYCZERPANIA ZAPASÓW. ZNAKI FIRMOWE I TOWAROWE NALEŻĄ DO ICH WŁAŚCICIELI. SPRZEDAŻ PRODUKTÓW TYLKO W IŁOŚCIACH DETALICZNYCH.


WINNICA
Lidla