



Restauracja u Hochoła i Browar Mariental

Jesteśmy rodziną. U nas jest gwarно, słychać śmiechy, żywe dyskusje. Jest ciepło i radośnie. To tutaj nasze blisko 30-letnie doświadczenie w gastronomii przekuwa się na urzekającą atmosferę, pyszne jedzenie i świeżo uwarzone piwa.

Od początku naszej działalności przyświecała nam idea stworzenia produktu lokalnego, w oparciu o tutejsze zasoby i bogactwa. Produktu autentycznego, który stanie się swoistą wizytówką Szklarskiej Poręby, którym z dumą będziemy mogli podzielić się z Wami.

Witaj w Naszej Rodzinie. Czuj się jak u siebie. Skosztuj naszych smakołyków, rozkoszuj się smakiem żywego piwa, uwarzonego z najlepszych, lokalnych składników, delektuj się, biesiaduj, odpoczywaj...



U Hochoła Restaurant and Mariental Brewery

We are a happy family and this is the best place where people can talk, laugh, and have lively discussions in a friendly and cheerful atmosphere. This is where our nearly 30 years of experience in catering translates into a captivating climate, delicious food, and freshly brewed beers.

Since the day we started, we have been guided by the idea of creating a local product based on local resources and wealth – a genuine product acting as a showcase of Szklarska Poręba. A product we will be proud to share with you.

Welcome to our family. Make yourself at home. Taste our delicacies and enjoy the taste of live beer brewed from the best local ingredients.

Savour, feast, relax...

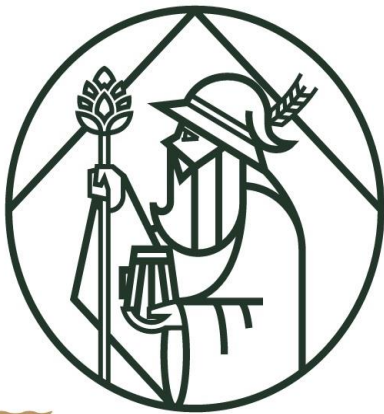
Restauracja u Hochoła

tradycyjna kuchnia polska, świeże, lokalne składniki

Już od blisko 30 lat serwujemy naszym gościom tradycyjne, polskie jedzenie, obecnie bazujące na produktach regionalnych, tworzone z pasją przez naszego Szefa Kuchni, świeże i autentyczne.

Dania komponujemy w oparciu między innymi o warzone przez nasz browar piwa, miody z lokalnych pasiek, zioła i przyprawy dostępne w regionie.

Przyjdź, usiądź wygodnie, skosztuj naszego pysznego jedzenia i rozsmakuj się w świeżo warzonych piwach...



Mariental

BROWAR SZKLARSKA PORĘBA



u Hochoła

RESTAURACJA SZKLARSKA PORĘBA

U Hochoła Restaurant

traditional Polish cuisine – fresh, local ingredients

For nearly 30 years, we have been serving our guests traditional Polish food – now based on regional products, made with passion by our chef, fresh and authentic.

The dishes are made using beers from our brewery, honey from local apiaries as well as regional herbs and spices and many other local delicacies.

Come, sit back, enjoy our delicious food, and indulge in our freshly brewed beers...

Browar Mariental

ul. 1 Maja 11, 58-580 Szklarska Poręba; tel. +48 75 717 34 30; browar@browarmariental.pl, www.uhochola.pl

ZAKĄSKI:
STARTERS

Precel obficie polany masłem czosnkowo-ziołowym (1,2,3)
Pretzel generously coated with garlic and herb butter

- 1 szt, 14 PLN - 

Smalec nasz własny, z mięsem wieprzowym, boczkiem, cebulką i majerankiem, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (2)

Self-made lard with pork meat, bacon, onion, and marjoram, served with a piece of self-made bread and cucumber in brine

- 150/100g, 17 PLN -

Wegański smalec z białej fasoli, z cebulką, jabłkiem, kaszą gryczaną i ziarnami słonecznika, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (5,6)

Vegan white bean lard with onion, apple, buckwheat, and sunflower seeds, served with a slice of self-made bread and cucumber in brine

- 150/100/100g, 17 PLN - 

Pyra z gzikem z twarogu sudeckiego (2)
Tater with Sudeten cottage cheese

- 2szt/150g, 15 PLN - 

Podpłomyk z boczkiem, cebulką, śmietaną i serem cheddar (1,2,3)
Flatbread with bacon, onion, cream, and cheddar cheese

- 180g, 26 PLN -

Śledź marynowany w cherry, na bogato (6,7,8)
Herring marinated in cherry, richly served

- 120/80g, 21 PLN -

Kąski Piwowara (smalec, pasztety własnej roboty, boczek, konfitura z cebuli i żurawiny, serowe różności, chleb własnego wypieku, masło czosnkowo-ziołowe) - dla 2 osób (1,2,3,5,6)

Brewer's morsels (lard, self-made pâtés, bacon, onion and cranberry jam, cheese, self-made bread, garlic and herb butter) - for 2 people

- 400g, 39 PLN -

Frytki / Chips

- 150g, 9 PLN -

ZUPY:
SOUPS:

Domowy rosół na rozmaitych mięsach, z makaronem własnej roboty (1,3,6)
Home-made broth with a variety of meats and self-made pasta

- 400g, 18 PLN -

Tradycyjny żur z wędzonym boczkiem i białą kielbasą, podawany z jajkiem i pajdą chleba własnego wypieku (1,2,3,6)

Traditional sour soup with smoked bacon and sausages, served with eggs and a slice of self-made bread

- 450/50g, 21 PLN -

Aromatyczna kwaśnica z wędzonym żebrzem, podana z pajdą chleba własnego wypieku (6)
Aromatic sauer cabbage soup with smoked ribs, served with a slice of self-made bread

- 450/50g, 21 PLN -

Zupa piwna na bazie piwa Pils z naszego browaru, posypana kawałeczkami chrupiącego boczku (1,2,3,6)

Beer soup based on Pils beer from our brewery, topped with pieces of crispy bacon

- 400g, 20 PLN -

Aksamitny krem buraczany, podawany z tłuczonymi ziemniakami, skwarkami z boczku i koperkiem (2,6)

Mellow beetroot cream served with mashed potatoes, bacon crackling, and dill

- 400/50g, 19 PLN -

DANIA GŁÓWNE:
MAIN COURSES:

Piwna golonka, podana w towarzystwie ciapkapusty, z chrzanem i musztardą (6,7)
Beer knuckle served with ciapkapusta (cabbage/sauer cabbage purée), horseradish, mustard

- 450/150/100g, 48 PLN -

Filet z kurczaka grillowany, obficie polany sosem kurkowym, podany z ryżem i warzywami gotowanymi (2,3,6)

Grilled chicken fillet, generously coated with chanterelle sauce, served with rice and boiled vegetables

- 150/150/150g, 38 PLN -

Pas żeber grillowanych w miodowo-piwniej glazurze, z pieczonymi ziemniakami i burakami (1,7)

Grilled ribs in honey and beer glaze with roast potatoes and beetroot

- 350/150/80g, 44 PLN -

Burger wołowy z bekonem, cheddarem, jajkiem sadzonym, sałatą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, cebulą i sosem autorskim, podany z grubo ciosanymi frytkami (1,2,3,4)
Beef burger with bacon, cheddar, fried egg, lettuce, tomato, cucumber in brine, onion and self-made sauce, served with thick-cut chips

- 150/100/200g, 38 PLN -

Rolada śląska z wołowiny, podana z kopytkami i modrą, zasmażaną kapustą (1,3,6,7)
Silesian beef roulade served with potato dumplings and fried red cabbage

- 200/180/150g, 45 PLN -

Placek ziemniaczany na chrupiąco, obficie polany piwnym gulaszem (1,3,7)

Crispy potato pancake generously topped with beer stew

- 200/350g, 39 PLN -

Pstrąg z lokalnej hodowli „Siedlisko Pstrąga”, smażony w całości, polany maselkiem czosnkowym, podany z grubo ciosanymi frytkami i surówką coleslaw (1,2,3,7)
Trout from the local farm “Siedlisko Pstrąga” (Trouts’ Habitat), fried whole, topped with garlic butter, served with thick-cut chips and coleslaw

- 250/150/150g, 44 PLN -

Pieczone udka kaczki pieczonej, podane na drożdżowych pyzach, w towarzystwie jabłka z modrą, zasmażaną kapustą (1,2,3)

Roast half duck, served on yeast dumplings, accompanied by apple with red fried cabbage

- 250/100/100g, 48 PLN -

Schabowy w panierce z okruszków chleba własnego wypieku, smażony na smalcu, podany z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną (1,2,3)

Pork chop in self-made breadcrumb coating, fried in lard and served with boiled potatoes and fried cabbage

- 200/150/150g, 38 PLN -

Ruskie pierogi u nas lepienie, podsmażane, podane w towarzystwie kwaśnej śmietany (1,2,3)

Self-made dumplings with potato and cottage cheese filling, fried, served with sour cream

- 6 szt/400g, 29 PLN -

Pierogi z mięsem u nas lepienie, okraszone cebulką (1,3,6)

Self-made dumplings stuffed with meat and topped with onion

- 6 szt/400g, 29 PLN -

Pierogi z zieloną soczewicą u nas lepienie, podane z konfiturą z cebuli i żurawiny (1,3,6)

Self-made dumplings with green lentils, served with onion and cranberry jam

- 6 szt/400g, 29 PLN - 

Ziemniaki podsmażane z boczkiem, kielbasą, cebulą, pieczarkami, papryką, w przyprawach własnej receptury, na bogato (7)

Potatoes fried with bacon, sausage, onion, mushrooms, pepper, seasoned with our own recipe of spices, richly served

- 400g, 28 PLN -

Zapiekanka z makaronu penne, z kurczakiem, szpinakiem i gorgonzollą (1,2,3)

Penne pasta casserole with chicken, spinach, and gorgonzola

- 400g, 32 PLN -

Zapiekanka z kaszy gryczanej, z twarogiem sudeckim, cebulką, pieczarkami, passatą pomidorową i mozzarellą (2)

Buckwheat casserole with Sudeten cottage cheese, onions, mushrooms, tomato passata, and mozzarella

- 400g, 32 PLN - 

Smażony syr z frytkami podany z surówką colesław i sosem czosnkowym(1,2,3,7)

Fried cheese with chips, coleslaw and garlic sauce

- 120/160g, 33 PLN -

SALATY *SALADS*

Z soczystym grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, sałatą, chrupiącymi grzankami, dressingiem czosnkowym, posypana prażonym boczkiem i serem Grana Padano (2,3)

With juicy grilled chicken, cherry tomatoes, lettuce, crispy croutons, garlic dressing, topped with roasted bacon and Grana Padano cheese

- 300g, 34 PLN -

Z burakiem, serem kozim, rukolą i prażonymi orzechami włoskimi, polana miodowym winegretem (2,5,7)

With beetroot, goat cheese, rocket, and roasted walnuts, topped with honey vinaigrette

- 250g, 31 PLN -

MENU DLA NAJMŁODSZYCH *CHILDREN'S MENU*

Domowy rosół z makaronem własnej roboty (1,3,6)
Home-made broth with noodles

- 200g, 12 PLN -

Pierogi ruskie gotowane podane ze śmietaną (1,2,3)
Self-made boiled dumplings with potato and cottage cheese filling, served with sour cream

- 3 szt/200g, 16 PLN - 

Spaghetti Bolognese (1,2,3)
Spaghetti Bolonese

- 150/150g, 22 PLN -

Chrupiące fileciki z kurczaka w panko, podane z frytkami i surówką colesław (1,2,3,6)
Crispy chicken fillets in panko, served with chips and coleslaw

- 120/100/80g, 24 PLN -

DESERY
DESSERT:

Domowa szarlotka na kruchym cieście, podana z gałką lodów waniliowych, oprószona
cynamonowym cukrem (2,3)

*Homemade apple pie on shortcrust pastry, served with a scoop of vanilla ice cream, dusted with cinnamon
sugar*

- 19 PLN -

Domowe brownie podane z gałką lodów (2,3,5)

Homemade brownie served with a scoop of ice cream

- 19 PLN -

Browar Mariental

piwa warzone na miejscu, pasja wyczuwalna w każdym łyku

W naszym Browarze Mariental skosztujecie świeżo uwarzonego piwa, tworzonego z pasją przez naszego doświadczonego piwowara. Jego miłość do piwa wyczuwalna jest w każdym łyku naszego złotego trunku, a poświęcenie i skłonność do eksperymentowania owocują niebanalnymi smakami.

To tu – w samym sercu Szklarskiej Poręby – od niedawna, w oparciu o tradycyjne rzemiosło warzymy dla Was piwa oryginalne, autentyczne, a przede wszystkim – pyszne.

Od początku przyświeca nam idea promowania Szklarskiej Poręby wraz z jej niepowtarzalnymi atrakcjami turystycznymi, historią i kulturą. Chcemy podzielić się z Wami tymi dobrami i dlatego stworzyliśmy piwa, które opisują konkretne atrakcje turystyczne naszych pięknych okolic, ich florę i faunę, a we wnętrzach naszego browaru znajdziecie efekty pracy twórczej lokalnych artystów oraz kawałek historii naszego miasta uchwycony na starych zdjęciach.

Przedstawiamy Wam piwa, którymi z dumą pochwalić się może nasz browar:

Mariental Brewery

beers brewed on site – passion felt in every sip

In our Mariental Brewery, you can taste freshly brewed beer made with passion by our experienced brewer. His love for beer can be felt in every sip of our golden brew, and his dedication and willingness to experiment result in original flavours.

Here, in the very heart of Szklarska Poręba, we have recently started to brew original, authentic and, most importantly, delicious beers based on traditional craftsmanship.

From the beginning, our aim is to promote Szklarska Poręba with its unique tourist attractions, history, and culture. We want to share these goods with you and that is why our beers refer to tourist attractions that can be found in our beautiful surroundings as well as their flora and fauna. Also, our brewery hides the effects of creative work of local artists and a piece of history of our town captured in old photographs.

We are proud to present you our brewery's beers:

Orle Pils Czeski

WARZONE Z PASJĄ

Piwo dolnej fermentacji o barwie jasnej, słomkowej. Klarowne. Smak słodowy, chmielowy, orzeźwiający, o wyczuwalnej goryczce. Również w zapachu wyczuwalny jest aromat chmielu oraz słodu. Ten rodzaj piwa pasuje do dań grillowanych, dań mięsnych, serów, a także deserów owocowych.

Ekstrakt: 12,5 %, alkohol: 5%

Skład: woda, sól jęczmienny, chmiel, drożdże

straw-coloured bottom-fermented beer. Bright. Malty, hoppy, refreshing flavour with a note of bitterness. Perceptible aroma of hops and malt. This type of beer goes well with grilled dishes, meat dishes, cheese, and fruit desserts.

Extract: 12.5%, alcohol: 5%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast

Kamieńczyk American Pale Ale

WARZONE Z PASJĄ

Gatunek piwa nowofalowego. Piwo górnej fermentacji o barwie ciemnosłomkowej, lekko zamglonej. W smaku wyraźnie wyczuwalna goryczka, cytrusy oraz słodowość. Zapach, dzięki chmieleniu na zimno, wyraźnie cytrusowy. Intensywny smak tego rodzaju piwa doskonale komponuje się z daniami mięsnymi: wołowymi, wieprzowymi, wszelkiego rodzaju mięsnymi sosami, ostrymi, dobrze doprawionymi. Ale również dzięki swojej wyrazistości APA będzie dobrym dodatkiem do lekkich, świeżych sałatek, delikatnych przekąsek, słonych dodatków, deserów.

Ekstrakt: 12,5, alkohol: 5%

Skład: woda, sól jęczmienny, chmiel, drożdże

A new wave beer. Top-fermented beer with a dark straw colour, slightly hazy. Distinctly bitter, citrusy, and malty flavour. Distinctly citrusy aroma thanks to cold hopping. The intense flavour of this beer goes perfectly with meat dishes: beef, pork, and all kinds of meat sauces, spicy and well-seasoned. Thanks to its expressiveness, American Pale Ale can be also combined with light, fresh salads, delicate snacks, salty additions, and desserts.

Extract: 12.5%, alcohol: 5%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast

Piwo lane 0,4l / Draught beer 0.4 l – 11 PLN -

Piwo lane 1l / Draught beer 1 l – 22 PLN -

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l / 4-beer tasting board 0.125 l – 16 PLN -

Piwo w butelce 0,5l / Beer in 0.5 l bottle – 14 PLN -

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) / Set of 4 beers in 0.5 l bottle (4-pack) – 50 PLN -

4-pak z kuflem Browaru Mariental 0,4l / 4-pack with a Mariental Brewery pint 0.4 l – 65 PLN -

Szrenickie Pszeniczne

WARZONE Z PASJĄ

Jest to piwo pszeniczne, górnej fermentacji. Charakteryzuje się jasną barwą, z wyczuwalnym aromatem i smakiem trawy cytrynowej i pomarańczy. Mętne, o słodkim i delikatnym smaku. Piwo lekkie, deserowe, bez wyraźnej goryczki.

Ten rodzaj piwa świetnie sprawdzi się w towarzystwie ryb, owoców morza, drobiu oraz makaronów.

Ekstrakt: 12,5 %, alkohol: 5%

Skład: woda, słód jęczmienny, słód pszeniczny, chmiel, drożdże, płatki owsiane, skórka pomarańczowa, trawa cytrynowa, kolendra

A top-fermenting wheat beer. With a light colour and a noticeable aroma and flavour of lemongrass and orange. Cloudy, with a sweet and delicate flavour. Light dessert beer without a distinct bitterness.

This type of beer goes well with fish, seafood, poultry, and pasta.

Extract: 12.5%, alcohol: 5%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast, oatmeal, orange peel, lemongrass, coriander.

Wysoki Kamień Koźlak

WARZONE Z PASJĄ

Piwo dolnej fermentacji o charakterystycznej ciemnomiedzianej barwie oraz słodowym zapachu przywodzącym na myśl zapach ciemnego pieczywa. Klarowne, długo leżakowane, mocne. W smaku wyczuwalna zbożowość łączy się z karmelowością i lekko owocowym tłem. Goryczka jest wyczuwalna, ale w stopniu niskim, współgra z całością. Doskonale komponuje się z daniami mięsnymi, w szczególności z pieczonym lub smażonym drobiem.

Ekstrakt: 16%, alkohol: 6%.

Skład: woda, słód jęczmienny, chmiel, drożdże

Bottom-fermented beer with a characteristic dark copper colour and a malty aroma reminiscent of the smell of dark bread. Bright, long-maturing, strong. Distinct cereal flavour with caramel and slightly fruity background. The bitterness is perceptible but low and harmonises with the whole. It pairs well with meat dishes, especially with roasted or fried poultry.

Extract: 16 %, alcohol: 6%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast.

Piwo lane 0,4l / Draught beer 0.4 l – 11 PLN -

Piwo lane 1l / Draught beer 1 l – 22 PLN -

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l / 4-beer tasting board 0.125 l – 16 PLN -

Piwo w butelce 0,5l / Beer in 0.5 l bottle – 14 PLN -

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) / Set of 4 beers in 0.5 l bottle (4-pack) – 50 PLN -

4-pak z kuflem Browaru Mariental 0,4l / 4-pack with a Mariental Brewery pint 0.4 l – 65 PLN -

NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Woda górską niegazowana 250ml / karafka 1l 6 zł / 14 zł
Still water

Woda górską gazowana 250ml / karafka 1l 6 zł / 14 zł
Sparkling water

Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up, Schweppes, Woda 200ml 8 zł



Sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrut 200ml 8 zł
Apple juice, orange, black currant, grapefruit



Ice Tea Lipton 200ml 8 zł



Napój energetyczny 250ml 14 zł



Domowa lemoniada z cytryną, pomarańczą i miętą 500ml 16 zł
Homemade lemonade with lemon, orange, and mint

KAWY COFFEE

Laboranta – kawa palona z Duchem Gór. 100% Arabica, sprowadzana specjalnie z Brazylii, wypalana w samym sercu Karkonoszy, w Karkonoskiej Palarni Kawy.

Laboranta – coffee roasted with Mountain Spirit. 100% Arabica, specially imported from Brazil, roasted in the heart of the Karkonosze Mountains in Karkonoska Palarnia Kawy

Espresso	9 PLN -
Americano	10 PLN -
Americano z mlekiem	11 PLN -
Cappuccino	12 PLN -
Latte macchiato	13 PLN -



HERBATY TEAS

Pure Leaf to długie liście herbaty, pochodzące z najlepszych plantacji na świecie. Ręcznie zbierane, delikatnie zwijane i powoli suszone, tak aby stworzyć wyjątkowe kompozycje smaków i aromatów. Pure Leaf posiada certyfikat Rainforest Alliance Certified.

Pure Leaf is long leaf tea sourced from the best plantations in the world. Hand-picked, gently rolled and slowly dried to create unique combinations of flavours and aromas. Pure Leaf is Rainforest Alliance certified.

Herbata zimowa z miodem, pomarańczą i goździkami - 300 ml 14 PLN -
Winter tea with honey, orange, and cloves

Herbata Pure Leaf English Breakfast - 250 ml 9 PLN -
mieszanka czarnych herbat Assam i Ceylon



Herbata Pure Leaf Earl Grey - 250 ml 9 PLN -
czarna herbata Ceylon pochodząca ze Sri Lanki, z bergamotą

Herbata Pure Leaf Berry Milima - 250 ml 9 PLN -
kenijska herbata czarna z dodatkiem truskawek, malin, czerwonej porzeczki i jeżyn

Herbata Pure Leaf Green - 250 ml 9 PLN -
indonezyjska herbata zielona

Herbata Pure Leaf Green Jasmin - 250 ml 9 PLN - *chińska zielona*
herbata z płatkami jaśminu

Herbata Pure Leaf Peppermint - 250 ml 9 PLN -
(liście mięty pieprzowej)

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS

Grzane czerwone wino z pomarańczą, goździkami i anyżem <i>Mulled red wine with orange, cloves and anise</i>	- 170 ml	15 PLN -	
Grog	- 170 ml	14 PLN -	
Herbata Góralska Watra <i>Tea Watra</i>	- 250/40 ml	16 PLN -	
Herbata z wiśniówką <i>with Cherry</i>	- 250/40 ml	16 PLN -	<i>Tea</i>
Herbata z rumem <i>with rum</i>	- 250/40 ml	16 PLN -	<i>Tea</i>
Miód pitny Trójniak	- 150 ml	16 PLN -	
Miód pitny Czwórniak	- 150 ml	15 PLN -	

WÓDKI (4cl)

VODKA(40CL)

Chłopska Pędzona Czysta	9 PLN -
Chłopska Pędzona Samogon	9 PLN -
Chłopska Pędzona Wiśnia	9 PLN -
Chłopska Pędzona Szarlotka	9 PLN -
Chłopska Pędzona Czarny Bez	9 PLN -
Deska nalewek rozmaitych / 4 smaki (4 x 4 cl)	36 PLN -
Wyborowa	8 PLN -
Krupnik	9 PLN -
Śliwowica 70%	16 PLN -

WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's	17 PLN-
Ballantine's Finest	15 PLN -

WINA
WINE

Wino domu białe 15cl / karafka 0,5l 13 PLN- / 39 PLN-
White wine

Wino domu czerwone 15cl / karafka 0,5l 13 PLN- / 39 PLN-
Red wine

Nos Racines Sauvignon Blanc butelka 75cl 65 PLN -
(białe wytrawne; Francja, Languedoc; orzeźwiająca, młodzieńcza, o typowych aromatach cytrusów, agrestu, liści porzeczek i trawy)
(dry white; France, Languedoc; refreshing, youthful, with typical aromas of citrus, gooseberry, currant leaves, and grass)

Johanniter butelka 75cl 119 PLN-
(białe wytrawne; Polska, Winnica Jadwiga niedaleko Trzebnicy; wyprodukowane z odmiany Johanniter; o pełnym smaku, z aromatami cytrusów, moreli oraz zielonego jabłka i gruszki)
(dry white; Poland, Jadwiga Vineyard near Trzebnica; produced from the Johanniter variety, full flavour with aromas of citrus, apricot, green apple, and pear)

Nos Racines Merlot butelka 75cl 65 PLN -
(czerwone wytrawne; Francja, Languedoc; świetnie wykonane, gładkie, przyjazne, pełne nut soczystych owoców leśnych i wiśni)
(dry red; France, Languedoc; well-made, smooth, friendly, full of juicy forest fruit and cherry notes)

Club Privado Rioja Baron De Ley butelka 75cl 119 PLN -
(czerwone wytrawne; Hiszpania, Rioja; głębokie i pełne wino, zachwycające zapachem dojrzałych leśnych owoców, z przewagą jeżyn zaakcentowane nutą pieprzu i tytoniu)
(dry red; Spain, Rioja; deep and full-bodied wine, delightful with aromas of ripe forest fruit, dominated by blackberries, with notes of pepper and tobacco)