



VINURI  
LA CONAC

Orice masă devine un prilej de răsfăț  
atunci când este însoțită de un vin ales cu grijă.

O mâncare bine gătită scoate la iveală aromele fine ale vinului, iar un vin potrivit transformă fiecare înghițitură într-o descoperire. Împreună, creează o experiență gustativă desăvârșită, în care fiecare element se pune în valoare reciproc.

Secretul unei combinații reușite stă în echilibru. Preparatul și vinul trebuie să colaboreze, nu să concureze. De exemplu, vinurile ușoare se potrivesc perfect cu mâncăruri delicate, în timp ce un vin robust cere alături o mâncare pe măsură – aromată, bogată, intensă.

Și vremea de afară își are cuvântul de spus. Iarna, vinurile roșii și pline de corp aduc confort și căldură, pe când vara, vinurile albe sau rosé, proaspete și răcoritoare, sunt alegerea ideală pentru zilele însorite.



VINURI  
ALBE  
ROMÂNIA



## DOMENIILE VÎNJU MARE

### VINUL PRINCEPULUI RIESLING ITALIAN

vin alb sec, vol. alc. 12%

---

**95 Lei** 750 ml

---



*Un vin proaspăt, echilibrat și reconfortant, cu arome plăcute și delicate de mere galbene, pere de toamnă și flori de portocal. Corpolența clasică a soiului conferă Rieslingului sec consistență, forță și o mare adaptabilitate gastronomică.*

### VINUL PRINCEPULUI TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ ȘI CHARDONNAY

vin alb sec, vol. alc. 12.5%

---

**95 Lei** 750 ml

---

---

**21 Lei** 150 ml

---



*Galben cu ușoare reflexii aurii, având arome plăcute de flori de soc și fructul pasiunii. Un vin corpolent, cu gust deosebit, fructat și floral, cu o aciditate proaspătă și un final lung și bogat în același timp.*

### DOMENII TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

vin alb demidulce, vol. alc. 12%

---

**95 Lei** 750 ml

---

---

**21 Lei** 150 ml

---



*Vin alb demidulce, cu un procent mai mare de zaharuri, complex și catifelat, cu arome florale de fructe galbene și de busuioc. Culoarea este galben-verzui.*

### DIVIN SAUVIGNON BLANC

vin alb demisec, vol. alc. 12%

---

**95 Lei** 750 ml

---

---

**21 Lei** 150 ml

---



*Divin înseamnă prin definiție ceva provenit de la zei, de la Dumnezeu. Sauvignon Blanc se definește prin aromele de fructe exotice, mai ales cele de grapefruit și mango, puse în valoare de echilibrul între aciditatea bine temperată și zahărul rezidual. Se asociază cel mai bine cu mâncăruri ușoare de legume cu pește, fructe de mare și carne albă.*

*Un vin sec dar foarte aromat, de culoare galbenă cu reflexe verzui. Gustul este catifelat, cu o aromă ce aduce cu cea a fagurilor de miere și a florilor de salcâm, completat de o aciditate și fructuozitate excelent balansate.*



## CRAMA 1000 de CHIPURI

**IORDACHE  
FETEASCĂ ALBĂ**

*vin alb sec, vol. alc. 12 %*

---

**145 Lei** 750 ml

---

*Un Chardonnay foarte sprintar. Inima ecosistemului nostru, acest vin are un parfum radiant și vibrant, unic precum teritoriul nostru și modul nostru de a acționa. Se remarcă prin arome florale și fructe tropicale.*



## CRAMA PETRO VASELO

**ALB DE PETRO VASELO  
CHARDONNAY**

*vin alb sec, vol. alc. 13 %*

---

**108 Lei** 750 ml

---

*Când doriți să savurați un vin alb tânăr, vioi și bine echilibrat, cu aromă florală delicată, care evidențiază frumos specificul varietal al acestui soi creat prin încrucișarea soiurilor Fetească Albă și Grasă. Vinul este un aperitiv excelent pentru zilele de vară, iar culinar se potrivește foarte bine cu salate și preparate condimentate pe bază de carne albă.*



## CRAMA LILIAÇ

**FETEASCĂ REGALĂ**

*vin alb sec, vol. alc. 13 %*

---

**119 Lei** 750 ml

---

*Realizat exclusiv din soiul Chardonnay, unde strugurii trec printr-un proces atent de procesare prin care se obține mustul, fermentat apoi la o temperatură controlată în cisterne de inox. Tot în cisterne de inox are apoi loc și un scurt proces de învechire, rezultatul fiind un vin expresiv, cu reflexe aurii și verzui, al cărui buchet trădează note de vanilie și pâine prăjită, cu accente de fructe. Aromă completează farmecul vinului, aducând în scenă o aciditate echilibrată, ideală pentru a fisavurată împreună cu preparate de pește sau fructe de mare.*



**CUVÉE ANTONIA**

*vin alb sec, vol. alc. 13 %*

---

**119 Lei** 750 ml

---

## CRAMA RECAȘ

### SOLE SAUVIGNON BLANC

vin alb sec, vol. alc. 13.5%

---

**129 Lei** 750 ml

---



*Sole Sauvignon Blanc este realizat din struguri bine copti, atent selecționați, pentru a conferi sortimentului aroma dorită. Strugurii sunt macerați la rece și zdrobiți cu piele. Vinul este proaspăt și sprinten, perfect echilibrat, cu o aciditate bună și un buchet aromat. Sole Sauvignon Blanc face o pereche potrivită cu brânzeturi proaspete, preparate pe bază de pește și deserturi cu fructe.*

### SOLE CHARDONNAY

vin alb sec, vol. alc. 13.5%

---

**129 Lei** 750 ml

---



*Sortimentul este un produs premium, fermentat parțial în butoaie din lemn de stejar francezesc noi. Sole Chardonnay combină elegant note opulente cu arome proaspete, pentru a contura un caracter complex, inedit și irezistibil. Sortimentul se potrivește alături de brânzeturi cu crustă de mușcăi, preparate din carne de pui sau curcan și deserturi cu fructe galbene de livadă.*

### MUSE WHITE

vin alb demisec, vol. alc. 12%

---

**135 Lei** 750 ml

---

---

**27 Lei** 150 ml

---



*Muse White este cuvée-ul Cramelor Recaș, dedicat zilelor de vară! Vinul este de culoare galben-pai, limpede și strălucitor. Nasul este intens și floral, dominat de note ce amintesc de trandafir și iasomie, completate ideal de echilibrul fructelor de vară: caise, pere și pepene galben. Gustativ, vinul este demisec, cu un corp lejer și aciditate răcoritoare. Asocieri culinare cu aperitive reci și salate de vară. La desert vinul poate fi savurat cu o înghețată de fructe.*

### SOLO QUINTA

vin alb sec, vol. alc. 13%

---

**195 Lei** 750 ml

---



*Solo Quinta de la Recaș este un cupaj încântător, care propune o combinație elegantă de cinci soiuri de struguri și, în funcție de an, primește un soi musafir pentru a-și defini caracterul splendid. Un profil aromatic eclatant, unde notele de caise, piersici, mango și gutui sunt învăluite în tinte de flori de salcâm și de soc. Post-gustul dezvăluie accente ușor amăruie, de sămbure de caisă. Culoare: Galben auriu, cu tonuri verzuie.*

*Grandios, sensibil, elegant, Ana Sauvignon Blanc încântă printr-o surprinzătoare și echilibrată diversitate aromatică. Un vin limpede, expresiv, plin de strălucire, obținut din struguri selecționați cu deosebită grijă, recoltați manual de pe parcele cu expoziție sudică. Cu aromă pronunțată de flori de soc, corp delicat, însuflețit de o aciditate ridicată, Ana Sauvignon Blanc îmbină armonios note de caisă, piersică, lămâie, grapefruit și codiță roșie.*



## CRAMA JIDVEI

### ANA SAUVIGNON BLANC

*vin alb sec, vol. alc. 13.5%*

---

**155 Lei** 750 ml

---

*Gama Owner's Choice reunește unele dintre cele mai apreciate și impunătoare vinuri produse de Jidvei, alese cu grijă pentru a face parte dintr-o colecție recomandată de proprietar. Fine, echilibrate și surprinzătoare, vinurile din gama Owner's Choice vorbesc în primul rând despre o deosebită grijă și despre respectul pentru arta vinului. Și, deloc întâmplător, vinurile din aceasta gamă poartă chiar numele fiicelor proprietarului, Ana și Maria. Complexitate de arome.*



### JIDVEI OWNER'S CHOICE MARIA RHEIN RIESLING

*vin alb sec, vol. alc. 12.5%*

---

**155 Lei** 750 ml

---

*Sauvignon-ul Blanc, vinificat în stilul Lumii Noi, aduce în pahar o plăcută vioiciune. Cu o culoare, galben pal, strălucitoare, dezvăluie arome proaspete, dominate de citrice, tente vegetale, iarbă proaspăt cosită, urzică, continuate cu note de ardei gras. Gustul surprinde printr-o bună aciditate, aflate în perfect echilibru cu alcoolul. Evidențiindu-se prin notele tipice soiului de flori de soc, agrașe, pepene, fiind completată de mineralitatea specifică zonei.*



## CRAMA LA SALINA

### ISSA SAUVIGNON BLANC

*vin alb sec, vol. alc. 12.5%*

---

**145 Lei** 750 ml

---

*Chardonnay-ul, vinificat în stil clasic, prezintă o excelentă tipicitate de soi, cu o culoare galben-verzui strălucitoare și cu arome dominante de fructe albe (pară, măr), continuată prin note intense, plăcute, de citrice și altele mai temperate, minerale. Gustul este rotund și echilibrat, cu o bună aciditate. Finalul plăcut, ușor condimentat. Recomandări culinare: alături de gustări, preparate din pește, sushi, fructe de mare sau preparate din carne albă, brânzeturi proaspete sau cremoase.*



### ISSA CHARDONNAY

*vin alb sec, vol. alc. 12.5%*

---

**145 Lei** 750 ml      **29 Lei** 150 ml

---

## CRAMA BALLA GÉZA

### MUSTOASĂ DE MĂDERAT

vin alb sec, vol. alc. 13%

**108 Lei** 750 ml

**23 Lei** 150 ml



Mustoasa de Măderat este un soi autohton, unic în regiunea vinicolă Miniș-Măderat, de unde are și denumirea lui. Datorită aromelor subtile a fost folosit ca vin de bază pentru spumante, respectiv pentru vinuri albe ușoare sau în cupaje. Fermentat la temperatură controlată de 12-14°C cu drojii naturale, Mustoasa își păstrează aroma caracteristică de floare de viță de vie, mere și pere. Este un vin alb lejer, cu arome elegante, fine cu un post-gust de citrice.

## CRAMA PURCARI

### CHARDONNAY

vin alb sec, vol. alc. 12.5%

**135 Lei** 750 ml



Chardonnay de Purcari este un vin sofisticat și complex, obținut din struguri atent selecționați, recoltați manual și vinificați printr-o metodă tradițională. Sortimentul este maturat pe o perioadă de 6 luni în barrique franțuzesc din lemn de stejar, unde dezvoltă un caracter sofisticat. Deși este un sortiment destul de complex, vinul beneficiază de un echilibru aromatic excelent. Se poate servi la un aperitiv sau alături de brânzeturi proaspete, salate de crudități sau preparate pe bază de carne de pește.

## PIVNIȚA SAVU

### SPECIAL SELECTION SAUVIGNON BLANC

vin alb sec, vol. alc. 12.5%

**179 Lei** 750 ml



Arome foarte tipice și expresive ale acestui soi de struguri, cum ar fi flori de soc, piersici și note îmbietoare de fructe tropicale, precum ananas și papaya, grapefruit. În gură este de intensitate mijlocie, susținut de o aciditate excelentă. Mineral, proaspăt, sapid, cu o bună persistență aromatică.

### SPECIAL SELECTION MUSCAT OTTONEL

vin alb demisec, vol. alc. 12.5%

**155 Lei** 750 ml

**32 Lei** 150 ml



Emblematic pentru eleganța sa aromatică, își țese magia sub cerul vast al Transilvaniei, un omagiu adus climei reci care îi amplifică aromele. Tinde să prezinte caracteristici florale și ușor picante, cu fructe care se încadrează spre capătul spectrului tropical, piersici, nectarine și caise. Notele de ghimbir și cele de citrice se pot identifica ușor, la fel ca iasomia și mierea.

*Provenit din podgorii istorice, vinul de Ciumbrud a finit cont de a lungul timpului de poveștele naturii, devenind astăzi un vin matur, sincer și spiritual. Făcut cu pasiune și dragoste pentru tradiție, cupajarea unui Sauvignon Blanc cu un Traminer a rezultat într-o licoare sublimă, caracterizată de armonia deplină între aroma fină de flori de câmp și dulceața petalelor de trandafir, rezultând în nuanțe de citrice. Acest vin este ca senzația de rouă pe tălpile goale într-o după amiază toridă de vară.*



## CIUMBRUD

### MENTOR SAUVIGNON BLANC CU TRAMINER

*vin alb demisec, vol. alc. 13%*

---

**155 Lei** 750 ml

---

*Dacă închizi pe jumătate ochii, dacă dai realității partea sa de fantezie, îți dai seama ca orașele au și suflet. Trăgându-și seva din negura istoriei, sufletul orașelor se găsește și în lucrurile mărunte. În zâmbetul furat unei necunoscute pe care nu o s-o mai vezi niciodată, în poveștile cu prietenii vara, în amintirile și planurile care îți trec prin minte în timp ce străbați aleea preferată. Dacă vrei să cunoști sufletul orașului Sebeș încearcă vinul Muhlbach. Un vin care imbină fericit rafinamentul tradiției, prestația istoriei și spiritul ludic al prezentului. Un vin subtil și plin de nuanțe, cât o mie de povești întotdeauna gata să te seducă. Un vin armonie, ca o inimă care se împarte în doi.*



### MUHLBACH DRY MUSCAT

*vin alb sec, vol. alc. 13%*

---

**155 Lei** 750 ml

---

*Vinul de Ciumbrud își are rădăcinile pe malul Mureșului, acolo unde astăzi se întinde Domeniul Ciumbrud, ale cărui vii se înalță pe versanții însoriți. Printre soiurile existente se numără și sortimentul Riesling Rhin, care cucerește iubitorii de vin prin calitățile sale inconfundabile: personalitate izbitoare, aciditate, corpolență și intensitate.*



### DOMENIUL CIUMBRUD RIESLING RHIN

*vin alb sec, vol. alc. 12.3%*

---

**155 Lei** 750 ml

---

*Vinul de Ciumbrud își are rădăcinile pe malul Mureșului, acolo unde astăzi se întinde Domeniul Ciumbrud, ale cărui vii se înalță pe versanții însoriți. Rodul meleagurilor Transilvănene, soiul Sauvignon Blanc imbină eleganța, catifelarea și finețea într-un buchet aromat, în care se regăsesc nuanțe intense de iasomie și flori de viță de vie.*



### DOMENIUL CIUMBRUD SAUVIGNON BLANC

*vin alb sec, vol. alc. 12.3%*

---

**155 Lei** 750 ml

---



VINURI  
ROSÉ  
ROMÂNIA

## PIVNIȚA SAVU

### DUCHESS OF TRANSYLVANIA ROSÉ PINOT NOIR

vin rosé sec, vol. alc. 13.5%

**155 Lei** 750 ml



*Foarte gastronomic, un vin roz pal și cu corp deschis, cu arome florale și fructe de livadă, ierburi și minerale. Se regăsesc și arome ușoare de căpșuni și zmeură. Este o combinație de mare, excelentă cu pește și alte fructe mâncăruri cu pui și salate ușoare.*

## CRAMA LA SALINA

### ISSA PINOT NOIR ROSÉ

vin rosé sec, vol. alc. 12%

**126 Lei** 750 ml

**26 Lei** 150 ml



*Pinot Noir Rosé vinificat în stil clasic, este o plăcută surpriză, mai ales că soiul este unul foarte pretențios. Prezintă o culoare roz-somon, ce ne trimite cu gândul la vară. Aromele tipice soiului se transformă prin vinificarea în rosé, în note intense de căpșune, frăguțe și pepene roșu.*

## CRAMA RECAȘ

### MUSE NIGHT

vin rosé demisec, vol. alc. 13%

**155 Lei** 750 ml

**32 Lei** 150 ml



*Vinul este de culoare roz-somon, limpede și strălucitor. Aromele sunt de cocktail de fructe roșii cu fructe tropicale - zmeură, maracuja, papaya și merișoare. Cabernetul îi conferă textură, iar soiul Merlot, mai catifelat, îi dă vinului un corp suplă și plăcut. Muse Night este ușor demisec, cu aciditate vibrantă perfect echilibrată de aromele de fructe confiate din post-gust.*

## CRAMA BALLA GÉZA

### ROSÉ CUVÉE

vin rosé sec, vol. alc. 13%

---

**108 Lei** 750 ml

---



*Un rosé plăcut, ușor de băut, cu arome subtile de fructe roșii, gust de căpșunică, vișine, zmeură și un post-gust plăcut condimentat.*

## DOMENIILE VÎNJU MARE

### DOMENII ROSÉ

vin rosé demidulce, vol. alc. 12%

---

**95 Lei** 750 ml

---

---

**21 Lei** 150 ml

---



*Vin rosé demidulce, tânăr și sprinten cu aciditate medie. Aromele intense, tinere, de fructe roșii de pădure (fragi și zmeură) se regăsesc și în gustul proaspăt și rotund datorită echilibrului dintre aciditate și zaharuri.*

Un vin bine ales poate transforma orice masă într-o experiență memorabilă.

Fie că vorbim despre un prânz simplu sau o cină rafinată, vinul potrivit – în armonie cu preparatele culinare – completează gusturile și le ridică la rang de artă. Un vin recomandat cu grijă scoate în evidență savoarea fiecărui fel de mâncare și potențează aromele din farfurie.

Atunci când vinul și mâncarea sunt într-o perfectă armonie, ele creează nu doar un gust bun, ci o stare de bucurie și satisfacție. Iar abilitatea de a recomanda vinul ideal pentru fiecare preparat este unul dintre cele mai apreciate atuuri ale unui restaurant de calitate.

Alegerea vinului este influențată și de anotimp sau de momentul servirii: vara, vinurile albe, ușoare și fructate sunt o alegere revigorantă, iar iarna, vinurile roșii, corpolente sau albele cu caracter sunt cele care încălzesc sufletul și completează perfect mesele bogate.



VINURI  
ROȘII  
ROMÂNIA



## DOMENIILE VÎNJU MARE

### VINUL PRINCEPULUI CABERNET SAUVIGNON & SYRAH

vin roșu sec, vol. alc. 13%

---

**105 Lei** 750 ml

---

---

**22 Lei** 150 ml

---



*Maturarea la barique timp de un an adaugă nuanțe de vanilie, cafea și condimente. Gustul abundă în note de fructe negre, cireșe, vanilie, mocha, condimente.*

## CRAMA 1000 CHIPURI

### CABERNET FRANC

vin roșu sec, vol. alc. 15.5%

---

**165 Lei** 750 ml

---



*De culoare roșu rubiniu deschis, surprinde printr-un rotund cu taninuri echilibrate, ușoară tentă de vanilie. Aromele variază de la cireșe și coacăze negre până la cele picante de piper.*

### SHIRAZ DE FINȚEȘTI

vin roșu sec, vol. alc. 16%

---

**220 Lei** 750 ml

---



*Un vin roșu rubiniu intens, aromă explozivă de fructe negre și condimente, piper alb și verde, frunze de tutun. Definit ca elegant, fullbody, finish lung, ciocolată neagră.*

## CRAMA PETRO VASELO

### ROȘU DE PETRO VASELO

vin roșu sec, vol. alc. 13.5%

---

**108 Lei** 750 ml

---



*Culoare roșu intens, dezvăluie arome intense și elegante de fructe roșii, tutun, lemn dulce și tămâie. Rotund și cald, prezintă un echilibru aproape perfect între componenta tanică și catifelare. Final foarte lung cu note picante plăcute.*

*O Fetească Neagră cu fructe explozive, cu un corp echilibrat, lejer, cu gust intens de prune și fructe proaspete de pădure și tanini catifelăți. Textură fină și aromele subtile de vanilie de la maturarea în lemn completează fructuositatea vinului. Fermentat cu drojzii naturale, acest vin poartă amprenta terroir-ului și personalitatea vinurilor roșii din zona Minișului.*



## CRAMA BALLA GÉZA

### FETEASCĂ NEAGRĂ

*vin roșu sec, vol. alc. 14.5%*

---

**125 Lei** 750 ml

---

---

**26 Lei** 150 ml

---

*Vin roșu specific podgoriei Miniș cu o culoare roșie rubinie cu reflexe albastrii, bogat în polifenoli tanici cu o aromă de amestecuri de condimente cu caractere gustative și olfactive specifice deosebite față de celelalte soiuri roșii. Vinul preferat al Curții Imperiale Austriece ce a pus amprenta pe Podgoria Miniș fiind recunoscută de mult și peste hotare. Elegant, cu taninuri rafinate, ușor acidulat, bogat în zinc asimilabil, însinuând vinului caractere afrodisiace.*



### CADARCĂ

*vin roșu sec, vol. alc. 13.5%*

---

**125 Lei** 750 ml

---

*Acest vin este un asamblaj foarte curajos a două vinuri cu caractere diferite, dar care se completează reciproc. Intens colorat, cu arome de fructe dulci și uscate specifice soiului Fetească Neagră de pe plantațiile pietroase din Păuliș, completat cu aromele condimentate a Cabernet Franc-ului și aromele de vanilie și condimente dulci de la maturarea vinului timp de doi ani în butoaie tip barrique de 225 litri. Un vin armonios, corpulent, cu potențial de învechire după o prealabilă maturare la butoi.*



### STONEWINE FETEASCĂ NEAGRĂ & CABERNET FRANC

*vin roșu sec, vol. alc. 14%*

---

**198 Lei** 750 ml

---

*Seducător și complex, cu note intense de fructe roșii și negre, ciocolată, lemn dulce și un strop de cafea. Arome bogate de fructe dulci, în special mure și prune zemoase, la care se adaugă accente de fructe uscate și lemn dulce.*



## CRAMA GITANA

### GITANA LUPI

*vin roșu sec, vol. alc. 14.5%*

---

**225 Lei** 750 ml

---

## CRAMA PURCARI

### RARĂ NEAGRĂ

vin roșu sec, vol. alc. 13%

---

**158 Lei** 750 ml

---



*Rară Neagră este un soi vechi, foarte răspândit în podgoriile din Republica Moldova. Culoarea rubinie cu tentă de roșie, e acompaniată de o aromă complexă, cu accente de ciocolată și prune. Gustul plin, catifelat, cu note de fructe uscate și vanilie trece lin într-un post-gust cu nuanțe fine de stejar. Bucatele calde din carne precum șnițelul succulent sau carnea de vită, dar și bucatele preparate la grătar.*

Ce face vinul atât de special?

Poate pentru că, de-a lungul timpului, a fost mai mult decât o băutură – a fost alinare și curaj, prieten tăcut în momente grele, un strop de speranță turnat în pahare. Când nu existau leacuri, vinul era medicament. Când sufletele erau obosite, vinul era balsam. A reușit mereu să-i înalțe pe oameni deasupra grijilor, aducând un strop de noblețe chiar și celor mai simple mese.

Timp de mii de ani, vinul a fost văzut ca un dar prețios – un lux care nu ținea de bogăție, ci de rafinament și bucuria gustului. Și poate că ceea ce îl face cu adevărat magic este imprevizibilul său: niciun an nu seamănă cu altul, nicio vie nu dă același rod.

Fiecare sticlă e unică – o poveste scrisă de soare,  
pământ și timp.



PROSECCO  
CHAMPAGNE  
VIN SPUMANT



## V8+ VINEYARD

### V8+ SIOR SANDRO PROSECCO EXTRA DRY

prosecco alb sec, vol. alc. 11 %

---

**178 Lei** 750 ml

---



*Prezentare: culoare galben pai, acoperită cu un perlaș impropătat continuu. Miro: încântător, fructe proaspete, cu referințe discrete de mere și pere. Gust: vrăjește papilele gustative cu senzații fructate și inconfundabile. Tânăr și intrigant, el combină aromele cu multă prospețime.*

## CRAMA CARASTELEC

### World Champion Rising Star Winery

### CARASSIA BLANC DE BLANCS BRUT CHARDONNAY

vin spumant sec, vol. alc. 12 %

---

**214 Lei** 750ml

---



*Vin spumant obținut prin metoda tradițională, fermentat și maturat în sticle timp de 22 de luni. Produs și îmbuteliat la origine de către Crama Carastelec.*

## FRIZA - VINURI PETIANTE

### WHITE FRIZA - FETEASCĂ REGALĂ

vin petiant sec, vol. alc. 10.5 %

---

**105 Lei** 750 ml

---

---

**22 Lei** 150 ml

---



*Cu aciditate elegantă, prospețime crocantă, imblânzit cu restul de zahăr specific vinului petiant. Are tot ce se cuvine unei "Fețe" regale: coroane de flori de salcâm și flori de câmp, pere, gutui; ca și cum ar fi fost inspirat din / de pe dealurile din Carastelec. Ușoară perlație răcoritoare și gustul fructat, autentic de vară, o alegere perfectă pentru zilele calde.*

### FRIZA ROSÉ - PINOT NOIR

vin petiant sec, vol. alc. 12 %

---

**105 Lei** 750 ml

---

---

**22 Lei** 150 ml

---



*Culoarea somonie și mirosul profund de zmeură și căpșuni sunt specifice soiului Pinot Noir, iar apariția bulelor mici, catifelate și persistente amplifică senzația stării de prospețime și naturalețe. Gustul de aceleași fructe roșii de vară, cum ar fi zmeura și căpșunile, aciditatea distinsă și post-gustul amăru de grapefruit se potrivește cu caracterul demisec al vinului petiant.*

## CRAMA LA SALINA

*Strugurii Chardonnay, recoltați cu valori ridicate de aciditate, creează o bază impecabilă, devenind prin vinificare primară materia primă care ia calea Italiei. Acolo, în Valdobbiadene, prin metoda Charmat, ia naștere Issa Charm. Un spumant echilibrat, cu o prospețime deosebită, crocant și fructat cu accente citrice, susținut de perlajul vioi.*



### ISSA CHARM CHARDONNAY

*vin spumant sec, vol. alc. 12%*

---

**150 Lei** 750 ml

---

## CRAMA RECAȘ

*Muse Stars este un vin spumant superb, în a cărui compoziție se regăsesc exclusiv struguri Chardonnay. Vinul are un caracter proaspăt, elegant și expresiv, de aceea se potrivește foarte bine cu brânzeturi tari și semitari, brânză cu mușcăi, crustacee sau deserturi cu fructe galbene. Un melanj nuanțat, unde se ghicesc arome de pepene galben, piersică bine coaptă și influențe citrice vibrante.*



### MUSE STARS

*vin spumant sec, vol. alc. 12%*

---

**188 Lei** 750 ml

---

## CHAMPAGNE

*Note vibrante și proaspete de măr verde, grapefruit, lămâie, flori albe, nuci, brișe proaspete și tonuri minerale. O simfonie opulentă de arome frumos echilibrate, unde se ghicesc note de mere, pere, piersici, agrașe și accente citrice.*



### MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL

*vin spumant sec, vol. alc. 12.5%*

---

**359 Lei** 750 ml

---

