Gracja
SPA & Restaurant



Zanim na tym stole pojawił się pierwszy talerz, były rozmowy, zapach świeżego chleba i prosta myśl: nakarmić dobrze i na długo zapisać się w pamięci. Restauracja Gracja rosła razem z miastem — spokojnie, bez fajerwerków, za to z konsekwencją i smakiem, do którego chce się wracać.

Przez lata zmieniały się mody, nazwy potraw i tempo świata, ale jedno pozostało niezmienne: kuchnia oparta na uczciwych produktach i szacunku do gościa. Tu spotykały się rodziny przy niedzielnym obiedzie, pary przy pierwszej kolacji i goście z daleka, którzy właśnie przy stole odnajdywali chwilę domowego spokoju.

To menu jest kolejnym rozdziałem tej historii. Łączy to, co sprawdzone, z tym, co dziś smakuje najlepiej.
Każde danie ma swoje miejsce, a każdy gość — swój czas.
Zapraszamy do stołu i życzymy smacznego

Zespół Gracji

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant



Czas oczekiwania na zamówienie dania wynosi ok. 25 minut.
Restauracja czynna w godz. 6:00 – 22:00
Składanie zamówień do godziny 21:00

Serdecznie zapraszamy



Estimated waiting time for a warm dishes – about 25 minutes.
The restaurant is open from 6:00 to 22:00
We accept orders until 9:00 p.m.

You're welcome



Geschätze Wartezeit für ein warmes Geschirr – ca. 25 Minuten.
Wir nehmen Bestellungen bis zum 21:00 Uhr.
Das Restaurant ist von 6:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.

Wir laden Sie herzlich ein

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

PRZYSTAWKI – APPETIZERS – VORSPEISEN

Carpaccio z polędwicy wołowej
w sosie czosnkowo – cytrynowym,
z rukolą, parmezanem i grzankami

Beef tenderloin carpaccio in Garlic sauce 52 zł
with arugula, parmesan cheese and croutons

Carpaccio vom Rinderfilet in Knoblauch-Zitronen-Sauce
mit Rucola, Parmesan und Croutons
*1,2

Tatar wołowy z grzybami marynowanymi, korniszonem,
musztardą francuską i majonezem lubczykowym

Smoked beef tartare with marinated mushrooms, gherkin, 48 zł
French mustard and lovage mayonnaise

Tatar von geräuchterten Rind
mit marinierten Champignons, Gewürzgurke
Mayonnaise aus französischen Senf und Liebstöckel
*3,5

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

PRZYSTAWKI – APPETIZERS – VORSPEISEN

Ser camembert panierowany z żurawiną Breaded camembert cheese with cranberries Panierter Camembert mit Preiselbeeren	32 zł
Śledź w oleju z cebulką Herring in oil with onion Herring in Öl mit Zwiebel *13	29 zł

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

ZUPY – SOUPS – SUPPEN

Rosół z makaronem Chicken noodle soup Hühnernudelsuppe *1	20 zł
Kołduny w barszczu lub rosole Borscht or chicken noodle soup with dumplings Borschtsch oder Hühnernudelsuppe mit Klößen *1	26 zł
Żur na zakwasie z jajkiem sadzonym Sourdough soup with fried egg Sauerteigsuppe mit Spiegelei *1,3	24 zł
Zupa dnia The soup of the day Die Suppe des Tages	18 zł

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DANIA Z DROBIU – POULTRY DISHES – GEFLÜGELGERICHTE

Filet drobiowy w chrupiącej panierce,
ziemniaki lub frytki, zestaw surówek
Chicken filet in a crispy coating, 46 zł
potatoes or fries, set of salads
Hähnchenfilet in einer knuspringen Panade,
Kartoffeln oder Pommes, Eine Reihe von Salate
*1,2,3

Kotlet de'volaille
pieczone ziemniaki, zestaw surówek
Cutlet de volaille 49 zł
baked potatoes, set of salads,
Schnitzel de Volaille
Bratkartoffeln, eine Reihe von Salaten,
*1,2,3

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DANIA Z DROBIU – POULTRY DISHES – GEFLÜGELGERICHTE

Pierś z kaczki w sosie żurawinowym, kluski śląskie, zestaw surówek Duck breast in cranberry sauce, Silesian dumplings, set of salads Entenbrust in Preiselbeersauce, Schlesische Knödel, eine Reihe von Salaten	53 zł

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DANIA Z WIEPRZOWINY – PORK DISHES - SCHWEINFLEISCHGERICHTE

Kotlet schabowy po polsku lub tradycyjny
ziemniaki, zestaw surówek
frytki lub ziemniaki pieczone
Polish or traditional pork chop 48 zł
potatoes, fries or baked potatoes, set of salds
Polnisches oder traditioneles Art des Schweinekotelett
Pommes frites oder Bratkartoffeln, eine Riehe von Salaten,
*1,3

Polędwiczki wieprzowe otulone szynką szwarcwaldzką
na placku z cukinii w sosie pieprzowym
Pork tenderloins wrapped in Black Forest ham, 62 zł
zucchini fritter in pepper sauce
Schweinefilet umwickelt mit Schwarzwälder Schinken
Zucchini-Krapfen in Pfeffersauce
*1,2,3

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DANIA Z WIEPRZOWINY – PORK DISHES - SCHWEINFLEISCHGERICHTE

Placek po węgiersku
Hungarian-style potato pancakes 52 zł
Pfankuchen nach ungarischen Art
*1,2,3,9

Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych,
kluski śląskie, zestaw surówek
Pork tenderloin in forest mushrooms sauce, 58 zł
silesian dumplings, set of Salads
Schweinfilet in Waldpilzessauce,
schlesische Knödel, eine Reihe von Salaten
*1,2

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DANIA Z WOŁOWINY – BEEF DISHES – RINDFLEISCHGERICHTE

Stek z polędwicy wołowej,
frytki, zestaw surówek z sosem czosnkowym
Sirloin steak, 92 zł
fries, set of salds with galic sauce
Lendensteak,
pommes, Salate mit Knoblauchsoße
*2

RYBY – FISHES – FISCHE

Łosoś z grilla w sosie koperkowo-szczypiorkowym,
pieczone ziemniaki, zestaw surówek
Grilled salmon in dill and chives sauce, 62 zł
baked potatoes, set of salads
Gegrillter Lachs in Dill-Schnittlauch,
offene Kartofeln, eine Reihe von Salaten

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

RYBY – FISHES – FISCHE

Filet z sandacza soute w sosie kaparowo-koperkowym pieczone ziemniaki lub frytki Zander fillet sautéed in caper and dill sauce baked potatoes or fries Zanderfilet in Kapern-Dill-Sauce sautiert Dazu Ofenkartoffeln oder Pommes frites *1,2,13	58 zł
Pstrąg z patelni, ziemniaki pieczone, zestaw surówek Pan-fried trout, baked potatoes, set of salads Gebratene Forelle, Ofenkartoffeln, eine Reihe von Salaten	54 zł

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

MAKARONY – PASTA – NUDELN

Linguine z krewetkami lub kurczakiem
w sosie pomidorowo-śmietanowym z rukolą i parmezanem 56 zł
Linguine with shrimps or chicken in tomato-cream sauce
Lingiune mit Granelen oder Hühnerfleisch in Tomaten-Sahne- Soße
mit Rucola und Parmesan
*1,2,12

Tagliatelle z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowym
Tagliatelle with salmon and spinach in cream sauce 56 zł
Tagliatelle mit Lachs und Spinat Sahnes- Soße
*1,2,13

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

SAŁATKI – SALADS – SALATE

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem Cesar salad with grilled chicken Kaisersalat mit gegrilltem Hähnchen *2,3,5,13	42 zł
Sałatka grecka Greek salad Grechischer Salat *2	36 zł

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DANIA WEGETARIAŃSKIE – VEGETARIAN DISHES - VEGETARISCHE GERICHTE

Pierogi ruskie z cebulką lub śmietaną (8szt.) Dumplings with onion or sour cream (8pcs.) Teigtaschen mit Zwiebeln oder Sauersahne (8 Stück) *1,2	38 zł
Makaron ryżowy z warzywami Rice noodles with vegetables Reisnudeln mit Gemüse *4	38 zł

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DANIA DLA DZIECI – CHILDREN DISHES – KINDERGERICHTE

Nuggetsy, frytki, surówki i keczup
Nuggets, fries, salad and ketchup 40 zł
Nuggets, Pommes, Salat und Ketchup
*1,3

DESERY – DESSERTS – NACHSPEISEN

Jabłecznik z lodami waniliowymi
Apple pie with vanilla ice cream 26 zł
Apfelkuchen mit Vanilleeis
*1,2,3

Puchar lodowy
Ice cup 25 zł
Eisbecher
*2

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

NUMER NUMBER NUMMER	ALERGENY	ALLERGENS	ALLERGENE
1.	GLUTEN	GLUTEN	GLUTEN
2.	MLEKO	MILK	MILCH
3.	JAJA	EGGS	EIER
4.	SOJA	SOYBEANS	SOJA
5.	MUSZTARDA	MUSTARD	SENF
6.	SELER	CELERY	SELLERIE
7.	ORZESKI ZIEMNE	PENAUTS	ERDNÜSSE
8.	SEZAM	SESAME	SESAM
9.	SIARCZYNY	SULPHITES	SULFITE
10.	ŁUBIN	LUBINE	LUBINE
11.	ORZECHY	NUTS	NÜSSE
12.	SKORUPIAKI	SHELLFACE	SCHALEN
13.	RYBY	FISH	FISCH
14.	MIĘCZAKI	MOLLUSCS	WEICHTIERE

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

GORĄCE NAPOJE – HOT DRINKS – HEIßE GETRÄNKE

AMERICANO	12 ZŁ
ESPRESSO	12 ZŁ
LATTE	18 ZŁ
CAPUCCIONO	14 ZŁ
HERBATA - DO WYBORU RÓŻNE RODZAJE TEA – DIFFERENT TYPES TO CHOOSE TEE - VERSCHIEDENE ARTEN ZUR AUSWAHL	10 ZŁ

ZIMNE NAPOJE – COLD DRINKS – KALTE GETRÄNKE

COCA-COLA	250 ML	9 ZŁ
COCA-COLA ZERO	250 ML	9 ZŁ
SPRITE	250 ML	9 ZŁ
KINLEY TONIC	250 ML	9 ZŁ
FANTA	250 ML	9 ZŁ
FUZETA	250 ML	9 ZŁ
BURN	250 ML	14 ZŁ

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

SOKI – JUICES – SÄFTE

POMARAŃCZOWY ORANGE ORANGE		
JABŁKOWY APPLE APFEL		
Z CZARNEJ PORZECZKI BLACK CURRANT SCHWARZE JOHANNISBEERE	300 ML	9 ZŁ
POMIDOROWY TOMATO TOMATE		

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

WODA – WATER – WASSER

WODA MINERALNA MINERAL WATER MINERALWASSER	330 ML	6 ZŁ

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE – FRESHLY SQUEEZED JUICES
FRISCH GEPRESSTER SAFT

POMARAŃCZOWY ORANGE ORANGE	250 ML	16 ZŁ
GREJFRUTOWY GRAPEFRUIT GRAPEFRUIT	250 ML	16 ZŁ

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

PIWO – BEER – BIER

LUBUSKIE PSZENICZNE LUBUSKIE WHEAT BEER LUBUSKIE WEIZENBIER	500 ML	14 ZŁ
LUBUSKIE JASNE LUBUSKIE LIGHT BEER LUBUSKIE HELLES BIER	500 ML	14 ZŁ
ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY ŻYWIEC NON-ALCOHOL ŻYWIEC ALKOHOLFREI	500 ML	15 ZŁ
ŻYWIEC KEG ŻYWIEC FASSBIER	300 ML	12 ZŁ
ŻYWIEC KEG ŻYWIEC FASSBIER	500 ML	15 ZŁ

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

WÓDKA – VODKA

BOCIAN	40 ML / 0,5L	9 ZŁ / 90 ZŁ
LUKSUSOWA	40 ML / 0,5L	8 ZŁ / 80 ZŁ
ŻUBRÓWKA	40 ML / 0,5L	8 ZŁ / 80 ZŁ
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	40 ML / 0,5L	8 ZŁ / 80 ZŁ
FINLANDIA	40 ML / 0,5L	10 ZŁ / 100 ZŁ
ABSOLUT BLUE	40 ML / 0,5L	10 ZŁ / 100 ZŁ

BRANDY – WEINBRAND

METAXA 5*	40 ML	20 ZŁ
METAXA 7*	40 ML	25 ZŁ
METAXA 12 *	40 ML	30 ZŁ

RUM

MALIBU	40 ML	18 ZŁ
BACARDI	40 ML	20 ZŁ

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

GIN

GORDONS	40 ML	16 ZŁ
BOMBAY SAPIRE	40 ML	16 ZŁ

LIKIERY – LIQUEUR – LIKÖR

BOLS PEACH	40 ML	12 ZŁ
CURACAO BLUE	40 ML	12 ZŁ
JÄGERMEISTER	40 ML	16 ZŁ

BLENDED WHISKY

JIM BEAM BLACK	40 ML / 0,7 L	19 ZŁ / 332 ZŁ
JACK DANIEL'S	40 ML / 0,7 L	22 ZŁ / 385 ZŁ
BALLANTINE'S 12	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
JOHNIE WALKER BLACK LABEL 12	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
CHIVAS REGAL 12	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
CHIVAS REGAL 18	40 ML / 0,7 L	35 ZŁ / 612 ZŁ

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

SINGLE MALT WHISKY

GLENFIDDICH 12	40 ML / 0,7 L	30 ZŁ / 525 ZŁ
GLENMORANGIE 10	40 ML / 0,7 L	28 ZŁ / 490 ZŁ

KONIAK – COGNAC

MARTELL	40 ML / 0,7 L	25 ZŁ / 437 ZŁ
HENNESSY	40 ML / 0,7 L	30 ZŁ / 525 ZŁ

DRINKI – DRINKS

SEX ON THE BEACH	35 ZŁ
LAGUNA	36 ZŁ
CUBA LIBRE	30 ZŁ
APEROL SPRITZ	40 ZŁ

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

DRINKI BEZALKOHOLOWE – NON-ALCOHOL DRINKS

APERITIVO SPRITZ	25 ZŁ

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

WINA CZERWONE – RED WINE

Bastioni Primitivo
IGP PUGLIA WŁOCH, półwytrawne
gęste, dobrze zbudowane, o miękkich taninach i śliwkowo-czereśniowym stylu
oraz słodkawym posmaku alk. 14,5%

75 cl /90 zł

Bastioni Primitivo
IGP PUGLIA, ITALY, semi-dry
dense, well-structured, with soft tannins and a plum-cherry style
and a sweet aftertaste. Alk. 14.5%.

Ventisquero Cabernet Sauvignon Reserva
Chile, wytrawne
Ventisquero Reserva jest przykładem wina z Chile,
które zostało wykonane w oparciu od dwa szczepy Cabernet Sauvignon oraz Syrah.
Najpierw, przez 10 miesięcy dojrzewa w stalowych kadziach, następnie jest przelewane
do dębowych beczek. Kolor jest ciemny i głęboki z fioletowymi refleksami.
W aromacie przoduje dojrzała śliwka, wanilia i świeży tytoń.

75 cl / 110 zł

Ventisquero Cabernet Sauvignon Reserva
Chile, dry
Ventisquero Reserva is an example of a Chilean wine made from two grape varieties:
Cabernet Sauvignon and Syrah. First, it matures for 10 months in steel vats, then
is transferred to oak barrels. The color is dark and deep with purple reflections.
The aroma is dominated by ripe plum, vanilla, and fresh tobacco.

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

WINO BIAŁE – WHITE WINE

Ventisquero Sauvignon Blanc Reserva Casablanca Valley
Chile, wytrwane
To interesujące wino z Chile charakteryzuje się pięknym żółtym kolorem z zielonkawym odcieniem. Bukiet pełny dojrzałych tropikalnych owoców, z wysuniętym na przód ananasem i smakami cytrusów.
Delikatna mineralność, dobra budowa i średniego poziomu kwasowość tworzą ciekawą kompozycję. Finisz długi i owocowy.

75 cl / 110 zł

Ventisquero Sauvignon Blanc Reserva Casablanca Valley
Chile, dry
This interesting Chilean wine is characterized by a beautiful yellow color with a greenish tint. Its bouquet is full of ripe tropical fruit, with pineapple and citrus flavors prominent. Its delicate minerality, good structure, and medium acidity create an interesting composition. The finish is long and fruity.

Gracja
SPA & Restaurant

WINA MUSUJĄCE – SPARKLING WINES

Frederic Chopin Brut

Francja, Vin Mousseux – wytrawne

Francuskie wino musujące, wyprodukowane metodą charmat.
Frederic Chopin to wytrawne wino, delikatne, z lekkimi i orzeźwiającymi aromatami. Sprawdzi się dobrze jako apertif lub welcome drink na przyjęciu. 11 % alk.

75 cl / 70 zł

Frederic Chopin Brut

France, Vin Mousseux – dry

French sparkling wine, produced using the Charmat method.
Frederic Chopin is a dry wine, delicate, with light and refreshing aromas. It works well as an apertif or a welcome drink at a party. Alk. 11%.

Proseco Villa Bellucci

Włochy, Doc Treviso - wytrywane

Doskonałe Proseco pochodzące z winnic Treviso z północy Włoch.
Przyjemnie drażni świeżością owoców i milionów bąbelków, pobudza zmysły słodyczą i akcentami białych kwiatów, odświeża i cieszy. Doskonałe jak aperitif oraz dodatek do sałatek i delikatnych ryb. 11% alk.

75 cl / 90 zł

Proseco Villa Bellucci – Extra Dry

Italy, Doc Treviso

Excellent Proseco from the vineyards of Treviso in northern Italy. Pleasantly teasing with fresh fruit and millions of bubbles, it stimulates the senses with sweetness and accents of white flowers, refreshing and pleasing. Perfect as an aperitif and an accompaniment to salads and delicate fish.
Alk. 11%.

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

WINA NA KIELISZKI – WINE BY THE GLASS

Nos Racines Sauvignon Blanc

IGP D'OC, FRANCJA – białe, wytrawne

Żółta barwa z refleksami zieleni, bogate aromaty przypominające tosty i pieczone jabłka.
Naturalny zapach winogron w połączeniu z delikatnym dębem krągłe z dobrą kwasowością w tle. 12% alk.

75 cl / 70 zł
15 cl / 18 zł

Nos of Racines Sauvignon Blanc

IGP D'OC, FRANCE – white, dry

Yellow in color with green reflections, rich aromas reminiscent of toast and baked apples.
Natural aromas of grapes combined with delicate oak, rounded with good acidity in the background.
Alk. 12%

Nos Racines Merlot

IGP D'OC, FRANCE – czerwone wytawne

Winogrona zbierane ręcznie, wyraźne zapachy dojrzałych czerwonych owoców.
W smaku dobrze zrównoważone z delikatną słodko-kwaskowatą końcówką. 13% alk.

75 cl / 70 zł
15 cl / 18 zł

Nos Racines Merlot

IGP D'OC, FRANCE – red, dry

Hand-harvested grapes with distinct aromas of ripe red fruit.
The palate is well-balanced with a delicate sweet-sour finish. Alk. 13%.

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

WINA NA KIELISZKI – WINE BY THE GLASS

Parthenium Grillo Pinot Grigio

Sycylia, Włochy – białe wytrawne

Białe, półwytrawne wino, zbudowane na bazie tradycyjnego szczepu sycylijskiego.
Złocista barwa, subtelny miodowy aromat i wyrazisty owocowy smak. 13% alk.

75 cl / 70 zł
15 cl / 18 zł

Parthenium Grillo Pinot Grigio

Siciliy, Italy – white, dry

A semi-dry white wine made from a traditional Sicilian grape.
Golden in color, with a subtle honey aroma and a distinctive fruity flavor. Alk. 13%.

Parthenium Nero D'avola-Shiraz

Sycylia, Włochy – czerwone, półwytrwane

Doskonałe, półwytrawne wino, wyprodukowane ze specjalnie wyselekcjonowanych, tradycyjnych, sycylijskich winogron. Piękny głęboki rubinowoczerwony kolor.
Intensywny owocowy aromat z nutą wanilii i korzennych przypraw. 13% alk.

75 cl / 70 zł
15 cl / 18 zł

Parthenium Nero D'avola-Shiraz

Sicily, Italy – red, semi-dry

An excellent semi-dry wine made from specially selected, traditional Sicilian grapes. Beautiful deep ruby red color. Intense fruity aroma with hints of vanilla and spices. Alk. 13%.

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com

Gracja
SPA & Restaurant

WINA NA KIELISZKI – WINE BY THE GLASS

Obello Malvasia Piacentini

Doc Emilia Romana, Włochy – białe, półsłodkie.

Bardzo przyjemne wino z Włoch. Delikatne, półsłodkie o intensywnym owocowym smaku. Idelane na każdą porę dnia czy roku. Dobrze sprawdzi się do sałatek owocowych. 10% alk.

75 cl / 80 zł
15 cl / 19 zł

Obello Malvasia Piacentini

Doc Emilia Romana, Italy – white, semi-sweet.

A very pleasant wine from Italy. Delicate, semi-sweet with an intense fruity flavor. Perfect for any time of day or year. Perfect with fruit salads. Alk. 10%.

Obello Pastelli Del Ducca Bonarda

Doc Emilia Romana, Włochy – czerwone, półsłodkie

Wino o pięknym, głebokim, rubinowo-czerwonym kolorze, przepełnione intensywnymi, owocowymi aromatami z nutami jeżyn i malin. Doskonałe do czerwonych mięs, pizzy i serów. 11% alk.

75 cl / 80 zł
15 cl / 19 zł

Obello Pastelli Del Ducca Bonarda

Doc Emilia Romana, Italy – red, semi-sweet

A wine with a beautiful, deep ruby-red color, filled with intense, fruity aromas with notes of blackberries and raspberries. Perfect with red meats, pizza, and cheeses. Alk. 11%.

ul. Dąbrowskiego 20b, Gorzów Wlkp. +48 609 445 199 +48 957 202 815 gracjagorzow@gmail.com