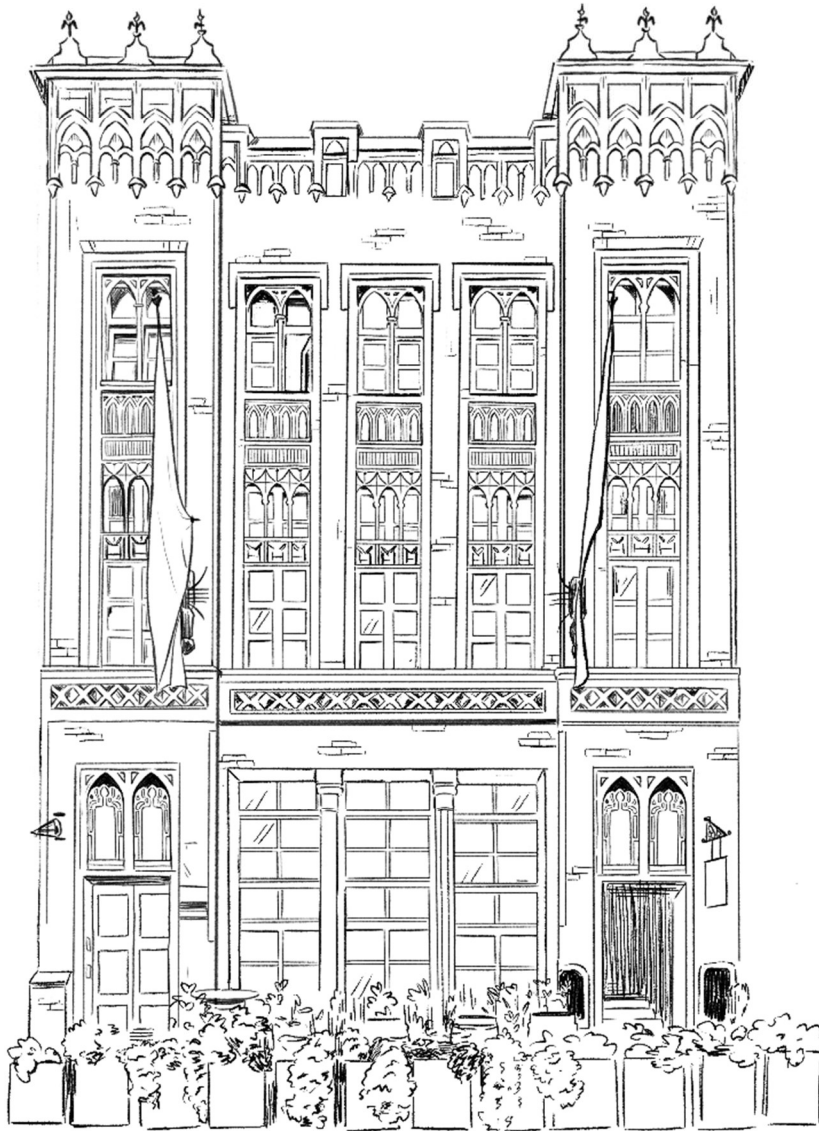


EST 1872



# CANIS

MUSIC & WINE



## OFERTA

### KOLACJA 21.03

Canis Restaurant  
ul. Ogarna 27/28, 80-826 Gdańsk  
NIP: 5851439566



**Serdecznie zapraszamy na kolację komentowaną, którą poprowadzi Brand Ambasador z winnicy Cantina Benanti. Przenieśmy się wspólnie do słonecznej Sycylii w pierwszy dzień kalendarzowej wiosny dzięki wyjątkowym winom przedstawionym poniżej! Kolacja zostanie poprowadzona w języku angielskim.**

## **Wina – 6 porcji degustacyjnych**

W trakcie kolacji komentowanej pierwsze skrzypce grały będą wina od Sycylijskiego producenta z wieloletnią, rodzinną tradycją winiarską. Cantina Benanti korzysta z unikalnego terroir wulkanicznych zboczy Etny i rodzimych odmian winogron.

### **LAMORÉMIO SPUMANTE ROSATO 2020**

Różowe, wytrawne wino musujące z Sycylii, wyprodukowane z odmiany Nerello Mascalese. Wino cechuje się obfitością delikatnych, drobnych bąbelków. W zapachu intensywne, z delikatnymi nutami czerwonych owoców. W smaku wytrawne, o mineralnej strukturze i przyjemnej kwasowości, delikatnie taniiczne.

### **ETNA BIANCO DOC 2022**

Powstaje z rodzimej, sycylijskiej odmiany carricante rosnącej na zboczach wulkanu Etna. Krzewy mają 20 – 60 lat i dają wino o cechach łączących nadmorską mineralność z elegancją typową dla gór. Etna Bianco jest winem delikatnym w aromacie, z subtelnymi nutami jabłek i mandarynek. W ustach pełne, bogate, z niuansami gruszki.

### **ETNA ROSATO 2022**

Eteńskie nerello mascalese tym razem w wersji różowej. Skórki winogron macerują zaledwie przez 12 godzin, ale i tak udaje się dzięki temu wydobyc przepiękny, bogaty, nieco rustykalny kolor różu. Aromaty bardzo intensywne, wyczuwamy jaśmin, jeżyny, wiśnie. Wytrawne, świeże, słone i mineralne, subtelnie taniiczne z wyraźną trwałością aromatów czerwonych owoców.

### **ETNA ROSSO DOC 2021**

Klasyka z winnicy Benanti. Eteńska mieszanka szczepów nerello cappuccio i nerello mascalese, które są winifikowane oddzielnie. Ten pierwszy dojrzewa wyłącznie w stalowych kadziach, zaś niewielka część nerello mascalese przez 8-10 miesięcy nabiera krągłości w beczkach. W winie bez problemu wyczuwamy mineralność charakterystyczną dla gleb wulkanicznych. Kolor nieco przygaszonego rubinu przypomina najlepsze wina z Burgundii.

### **NERELLO CAPPUCCIO 2021**

Jedno z bardzo nielicznych czystych nerello cappuccio powstających na Etnie. Wino ma żywy rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Znajdziemy w nim aromaty ziołowe, lekko dymne, z nutami czerwonych owoców. W ustach jest pełne, gęste z bardzo okrągłymi, delikatnymi taninami.

### **CONTRADA CAVALIERE ETNA ROSSO DOC 2021**

Czyste nerello mascalese pochodzące z wyjątkowo nasłonecznionej działki położonej na południowo-wschodnim zboczu Etny. Po zbiorach w połowie października i fermentacji wino trafia na 12 miesięcy do beczek z francuskiego dębu, a później jeszcze na kolejnych 10 do stalowych kadzi. Ma elegancki rubinowy kolor. Wśród aromatów możemy wyczuć zioła, dojrzałe czerwone owoce, a także owoce leśne



## Kolacja – kuchnia autorska z dodatkiem serów ze świata

Przystawka (selekcja serwowana na półmiskach)

**Tatar wołowy** / tacos z parmezanu / marynowany rydz / palona cebula perłowa / majonez truflowy  
**Figa w tempurze nadziewana serem dżersejowym blue** / dressing z granatu / orzech pini / kiełki rzodkiewki  
**Pancake ziemniaczany z serem comté** / kumpiak podlaski / rukola / mus pistacjowy z estragonem  
**Pierozki z ciasta gyoza nadziewane serem gruyere** / sos z karmelizowanej białej cebuli / bocznik królewski

Danie główne (do wyboru jedna pozycja z proponowanych)

**Tagliata wołowa** / sos bleu cheese z serem roquefort / pesto z rukoli i słonecznika / chrust ziemniaczany / piklowana marchew

**Żabnica** / sos Słona Koza ze świeżym ogórkiem / orzo z pieczonym pomidorem / coulis ze świeżego szpinaku / piklowane grzyby shimeji

**Bakłażan panierowany w pancio** / sos Słona Koza ze świeżym ogórkiem / orzo z pieczonym pomidorem / coulis ze świeżego szpinaku / piklowane grzyby shimeji

Deska serów użytych w daniach (selekcja serwowana na półmiskach)

**Deska serów – parmezan, dżersejowy blue, comté, gruyere, roquefort, Słona Koza** / chutney jabłkowy z rodzynkami / orzechy włoskie / pieczywo własnego wypieku / oliwa truflowa

Termin: 21.03.2024

Rozpoczęcie kolacji: 18:00

**Całkowity koszt: 290 zł/osoba**

Rezerwacje przyjmujemy drogą mailową: [canis@canisrestaurant.pl](mailto:canis@canisrestaurant.pl)

Wymagana przedpłata za kolację.

Niniejsze *ogłoszenie nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego*, lecz ma charakter informacyjny.