			Τ ℃	Dipy	Przystawki	Delikatne sery	Sery o mocnym smaku	Kanapki	Dania azjatyckie	Grillowana wołowina	Wieprzowina i cielęcina	Baranina i jagnięcina	Makarony z lekkimi sosami	Makarony z sosami mięsnymi	Drób	Tuńczyk, łosoś	Owoce morza	Małże	Sałatki owocowe, desery
wina białe	Pouilly-Fumé	lekkie	6-9℃	☺		<b>:</b>					<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>	☺	<b>:</b>	<b>:</b>	
	Chablis	wytrawne, lekkie	8-11℃	☺	☺	<b>:</b>					<b>:</b>		<b>:</b>		$\odot$	☺	<b>③</b>	$\odot$	
	Sauvignon Blanc	wytrawne, żywe	6-9℃	☺	☺	<b>:</b>			$\odot$		<b>③</b>		<b>:</b>		$\odot$	☺	<b>③</b>	$\odot$	
	Riesling	świeże, owocowe	8-11℃	☺	☺			<b>:</b>	$\odot$	<b>:</b>	<b>:</b>				$\odot$	☺	<b>③</b>	$\odot$	<b>©</b>
	Chenin Blanc	owocowe, półwytrawne	6-9℃	☺	☺	<b>:</b>			<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>		$\odot$		<b>③</b>	☺	
	Gewürztraminer	korzenne, pełne	11-13℃			<b>:</b>			<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>				<b>:</b>	☺			
	Pinot Gris/ Pinot Grigio	wytrawne, żywe	6-9℃			<b>:</b>			<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>		
	Pouilly-Fuissé	wytrawne, żywe	6-9℃			<b>:</b>			<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>	☺	<b>:</b>	<b>:</b>	
	Chardonnay	wytrawne, pełne	6-9℃			$\odot$	☺				<b>:</b>	☺		☺	$\odot$	☺	☺	$\odot$	
wina czerwone	Beaujolais	owocowe, lekkie	11-13℃	☺	☺	<b>:</b>		<b>③</b>	<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>	☺	<b>:</b>		<b>③</b>
	Chianti	bardzo wytrawne	11-13℃ 17-18℃		☺	<b>:</b>		<b>③</b>		<b>:</b>	<b>:</b>		<b>:</b>	☺	<b>:</b>	☺	<b>:</b>		
	Pinot Noir	zrównoważone, pełne	16-18℃			<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>		☺	$\odot$	$\odot$	<b>:</b>		
la CZ	Merlot	owocowe, pełne	16-18℃			<b>:</b>	☺			<b>:</b>		<u></u>		☺	<b>:</b>				
wir	Zinfandel	wytrawne, złożone, owocowe	16-18℃				☺	$\odot$	<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>	<u></u>		☺	$\odot$				
	Cabernet Sauvingnon	wytrawne	16-18℃				☺	$\odot$	$\odot$	<b>:</b>									
	Blanc de Blanc	lekkie, delikatne	8-11℃	<b></b>	<b>:</b>			☺	<b>:</b>				<u></u>		☺		☺	☺	
wina musujące	Extra Dry	półwytrawne	8-11℃	<b>:</b>	©	<b>:</b>		<b>:</b>	$\odot$		<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>	<b>:</b>	
	Brut	wytrawne	8-11℃	<b>:</b>	©			<b>:</b>	$\odot$		<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>	
	Rosé	pełne, wytrawne	8-11℃	<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>		<b>:</b>		<b>:</b>	<b>:</b>			<b>:</b>	☺	<b>:</b>		☺	
<u>\</u>	Sec	lekko słodkie	8-11℃																<b>(</b>

Źródło: www.marks-and-spencer.com.pl