

SHARKIA
East Mediterranean Cuisine



WINE & CHEESE

PAIRINGS THAT TELL A STORY



55 LEI

CHOOSE YOUR FAVORITE

WINE & CHEESE

PAIRINGS THAT TELL A STORY

BALLA GEZA, STONE WINE – FETEASCĂ NEAGRĂ & CABERNET FRANC & GOUDA

Ruby red wine, balanced and pleasant, lightly spiced, paired with nutty and caramel notes from aged Gouda
Vin roșu rubiniu, echilibrat, plăcut, ușor condimentat, asortat cu arome de nuci și caramel de la Gouda învechită

CANTEA, 1000 CHIPURI – CABERNET SAUVIGNON & CHEDDAR

Full-bodied wine with vegetal, herbal notes, complemented by a cheese with an intense flavor
Vin corpolent, cu note vegetale ierboase, complementat de o brânză cu gust intens

SUR MER, RASOVA – PINOT GRIS & RICOTTA

Fruity wine with citrus acidity and a hint of minerality, paired with a fresh and light cheese
Vin cu arome fructate, aciditate citrică și o ușoară mineralitate, asociat cu o brânză proaspătă și ușoară

ANA, JIDVEI – SAUVIGNON BLANC & GOAT CHEESE

Wine with elderflower aroma, light body, and notes of peach, apricot, and lemon, combined with a sharp and lively cheese
Vin cu aromă de soc, corp subțire și note de piersici, caise, lămâie, combinate cu o brânză înțepătoare și acidulată

YOUNG, LILIAÇ – ROSÉ PINOT NOIR & BRIE

Light, pleasant and clean wine, with subtle floral aromas, accompanied by a noble, soft, and creamy cheese
Vin ușor, plăcut, curat, cu arome florale discrete, însoțit de o brânză nobilă, moale și cremoasă