



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL
CONFERENCE CENTER

Wina różowe / *Rose wine*



CASA DE LA VEGA ROSADO TEMPRANILLO 75 cl
DO La Mancha / La Mancha / Hiszpania

55 PLN
(75 cl)

Orzeźwiający rosé o charakterystycznych aromatach truskawek, poziomek i malin. W ustach sprężyste, owocowe, przyjazne, doskonale w gorące dni do lekkiej kuchni lub jako aperitif.

Sugestie kulinarne: aperitif, ryby, owoce morza, sałatki, wędliny, mięsa z grilla, drób.

Wina czerwone / *Red wine*



MARQUES DE PLATA BOBAL TEMPRANILLO
DOP Utiel-Requena / Murcja / Hiszpania

14 PLN / 15 cl
35 PLN / 50 cl
49 PLN / 75 cl

Ciemny, czerwony kolor z refleksami purpury. W nosie mocne aromaty czerwonych owoców - wiśni, porzeczek, śliwki z nutami lukrecji. W ustach intensywnie owocowe, łagodne, dobrze zrównoważone z przyjemnym finiszem.

Sugestie kulinarne: podawać do mięs z grilla, wędlin, pasztetów.



CASA DE LA VEGA GARNACHA 75 cl
DO La Mancha / La Mancha / Hiszpania

55 PLN
(75 cl)

Prostolinijne, soczyste, pełne owocu i krągłości wino, pachnące pieprzem, wanilią i kawą. Dojrzewa 3 miesiące w beczkach z amerykańskiego dębu.

Sugestie kulinarne: duszone mięso, jarzyny i ryż.



PIZARRAS DE OTERO D.O. BIERZO 75 cl
D.O. Bierzo / Kastylia i Leon / Hiszpania

65 PLN
(75 cl)

Wytwarzane według starych tradycji, jest winem, które może nas cieszyć swą młodością. Typowa dla szczepu mencia szczera owocowość (śliwki i jagody), jest podkreślona nutami fiołków i ziół z akcentem mineralnym. W ustach krągłe, pełne z ładną strukturą i owocową głębią. Dobrze zrównoważone z czystym, orzeźwiającym finiszem.

Sugestie kulinarne: dania z jagnięciny.



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL
CONFERENCE CENTER



GRAN SASSO PRIMITIVO 75 cl
IGP Puglia / Apulia / Włochy

Bogaty i złożony bukiet z aromatami suszonych śliwek, kandyzowanych pomarańczy, dżemu i przypraw. W ustach pełne, rozgrzewające z przyjemną, nieprzesadzoną słodyczą, a zarazem dobrą strukturą.

Sugestie kulinarne: czerwone mięsa, desery z wytrawnej czekolady.

69 PLN
(75 cl)



CABERNET SAUVIGNON BELLAVISTA RESERVA 75 cl
Colchagua / Colchagua Valley / Chile

Czerwone wytrawne wino o bardzo złożonym i ekspresyjnym bukiecie, zbudowanym z aromatów owocowych - śliwki, wiśni, czarne porzeczki oraz pochodzących z leżakowania w dębowych beczkach zapachów wanilii, kawy, karmelu i tostów. W ustach miękkie, łagodne, z dobrą strukturą, dojrzałymi taninami i długim smakiem.

Sugestie kulinarne: pieczona lub duszona wołowina, gulasz, steki.

69 PLN
(75 cl)



VITARAN CRIANZA 75 cl
DOCa Rioja / Rioja / Hiszpania

Wino o głębokim, czerwonym kolorze z rudymi refleksami, w nosie aromaty jeżyn i śliwek, podkreślone nutami wanilii i cynamonu. W ustach dobra równowaga kwasowości i tanin. Długie, czyste i aromatyczne z pikantnym akcentem na finiszu.

Sugestie kulinarne: wędliny, pasztety, czerwone mięsa.

80 PLN
(75 cl)



LONG BARN ZINFANDEL 75 cl
Kalifornia / Stany Zjednoczone Ameryki

Kalifornia / Stany Zjednoczone Ameryki.

Sugestie kulinarne: wędliny, mięsa z rusztu, pizza, pasty.

75 PLN
(75 cl)



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL
CONFERENCE CENTER

Karta win / *Wine list*



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL
CONFERENCE CENTER

Wina musujące & szampan / *Sparkling wines & Champagne*



MORRA BRUT SPUMANTE 75 cl

Włochy

Wytrawne spumante, produkowane metodą Charmata.
Przyjemnie musujące, doskonałe jako aperitif.

Sugestie kulinarne: aperitif, sałatki, desery, owoce.

55 PLN
(75 cl)



DIGNITAT CAVA BRUT 75 cl

DO CAVA / Penedes / Hiszpania

Aromaty kwiatów i dojrzałych cytrusów.

W ustach żywe, z mocnym posmakiem owocowym, jednocześnie stonowane z delikatną elegancją. Długo utrzymujące się miękkie bąbelki.

Sugestie kulinarne: aperitif, sałatki, desery, owoce.

69 PLN
(75 cl)



PROSECCO DOC BELSTAR SPUMANTE 75 cl

Prosecco Spumante DOC / Veneto / Włochy

Wytrawne spumante od jednego z najbardziej znanych producentów w regionie. Aromaty owoców (melon, gruszka) i kwiatów.

W ustach eleganckie, lekkie, owocowe, z delikatnym, kwiatowym posmakiem.

Sugestie kulinarne: aperitif, delikatne pasty, sałatki, desery.

80 PLN
(75 cl)



BOLLINGER SPECIAL CUVEE 75 cl

AOC Champagne / Szampania / Francja

Wytrawny szampan o złotej barwie, z finezyjnymi bąbelkami.

W nosie dojrzałe owoce i przyprawy. Nuty pieczonych jabłek, kompotu i brzoskwini.

W ustach dobrze zrównoważony z wyraźnymi nutami owocowymi, delikatnie tostowym finiszem i akcentem mineralnym.

Sugestie kulinarne: ryby, szczególnie w formie sushi, owoce morza: krewetki, langusty i homar. Drób i białe mięsa. Parmezan i szynka.

350 PLN
(75 cl)



MONTELVINI PROSECCO DOC TREVISO BRUT 0,2 l

Veneto / Włochy

Wino o jasno słomkowej barwie, odznaczające się subtelnym, ale trwałym musowaniem.

W nosie aromaty cytrusów i jabłek. Na podniebieniu dobrze zrównoważona kwasowość, podkreślająca świeżość i czystość smaku.

Sugestie kulinarne: aperitif, przystawki, białe mięsa i ryby.

25 PLN
(0,2 l)



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL
CONFERENCE CENTER



DOURTHE N1 BLANC 0,375 l
AOC Bordeaux / Bordeaux / Francja

Świeże, rześkie sauvignon blanc z charakterystycznymi aromatami owoców i ziół.

Sugestie kulinarne: aperitif, sałatki, desery, owoce.

46 PLN
(0,375 l)



DOURTHE N1 ROUGE 0,375 l
AOC Bordeaux / Bordeaux / Francja

Wino o mocnej rubinowej barwie. W nosie intensywny bukiet złożony z aromatów czerwonych owoców, zielonej papryki, przypraw z nutą wanilii i kawy. Usta owocowe, rześkie o dobrej kwasowości i delikatnych taninach. Lekkie i dobrze zrównoważone.

Sugestie kulinarne: wędliny, pasztety, mięsa z rusztu.

46 PLN
(0,375 l)



CHAMPAGNE MONTAUDON BRUT 0,375 l
AOC Champagne / Szampania / Francja

Intensywny szampan, uderzający świeżymi owocowymi aromatami brzoskwiń, jabłek i grejpfruta z nutami kwiatów. Na podniebieniu soczysty, wręcz mięsisty, ale dobrze wyważony z długim eleganckim finiszem.

Sugestie kulinarne: aperitif, bliny z wędzonym łososiem, ryby, carpaccio i lekkie wędliny.

99 PLN
(0,375 l)

Wina białe / *White wines*



MARQUES DE PLATA MACABEO
DOP Utiel-Requena / Murcja / Hiszpania

Delikatnie wytrawne wino w kolorze bladego złota. Aromaty owoców tropikalnych i cytrusów. Lekkie, świeże z dobrze zrównoważoną kwasowością.

Sugestie kulinarne: doskonałe jako aperitif oraz do owoców morza, lekkich ryb, sałatek i kozich serów.

14 PLN / 15 cl
35 PLN / 50 cl
49 PLN / 75 cl



DENATILE GRILLO CHARDONNAY 75 cl
Terre Siciliane IGP / Sycylia / Włochy

Białe, wytrawne wino z intensywnym, przyjemnym bukietem złożonym z aromatów egzotycznych owoców i cytrusów. W ustach bogate, dobrze wyważone z wyraźnym owocowym posmakiem.

Sugestie kulinarne: doskonałe do pikantnych przystawek, ryb i lekkich, grillowanych mięs, sałatek i kozich serów.

55 PLN
(75 cl)



THE AMBER

BUSINESS & SPA HOTEL
CONFERENCE CENTER



CASA DE LA VEGA MACABEO 75 cl
DO La Mancha / La Mancha / Hiszpania

Lekkie, niepozbowione pikantności, wyraziste białe wino łączące aromaty owoców (morela, gruszka) i kwiatów.

Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, sałatki, delikatnie wędzone sery.

55 PLN
(75 cl)



DELHEIM CHENIN BLANC 75 cl
Stellenbosch / Stellenbosch / Republika Południowej Afryki

Białe, wytrawne wino o bladżółtej barwie z aromatami cytrusów, owoców tropikalnych i gruszek. W ustach orzeźwiający z mocnym, owocowym posmakiem i akcentem mineralnym.

Sugestie kulinarne: ryby, owoce morza, białe mięsa, risotto, doskonale jako aperitif.

69 PLN
(75 cl)



KLAUS MEYER RIESLING TROCKEN 75 cl
Pfalz QbA / Palatynat / Niemcy

Aromaty owocowe: cytrusy, ananas i jabłka, podkreślone delikatną nutą siana i akcentem krzemienia. W ustach napięte, delikatnie słone z wyrazistą owocowością i orzeźwiającą kwasowością.

Sugestie kulinarne: pełne, obfite dania.

85 PLN
(75 cl)



CONNOISSEUR LE GRAND DORMEUR IGP COTES DE GASCOGNE BIAŁE PÓLSŁODKIE 75 cl
IGP Cotes de Gascogne / Gaskonia / Francja

Typowe słodkie wino dla regionu Sud-Ouest. Smakowite z przyjemnymi aromatami kandyzowanych owoców i suszonych moreli. Długi, urzekający finisz, zachowujący świeżość i finezję cieszy podniebienie.

Sugestie kulinarne: pleśniowe sery, foie gras, desery, aperitif.

65 PLN
(75 cl)



LONG BARN CHARDONNAY 75 cl
Kalifornia / Stany Zjednoczone Ameryki

Klasyczne chardonnay z aromatami kwiatów i owoców oraz łagodnym smakiem.

Sugestie kulinarne: owoce morza, sałatki, ryby, białe mięsa.

75 PLN
(75 cl)