



Hotel SPA Faltom

*Gdynia-Rumia*



*business & family*



## Karta Win Wine List

## WINO DESEROWE DESSERT WINE



*Trivento Sweet  
White*

Mendoza 10cl 10,00  
by Trivento Argentina 75cl 75,00

Eleganckie o świeżych, kruchych i owocowych aromatach. Dobrze wywarzone świeże i pełne w pałecie. Idealne z owocami oraz deserami czekoladowymi.

*Elegant wine with fresh, crisp and fruity aromas. The wine is very well balance with both freshness and volume in mouth. Perfectly with fruit and chocolate dessert.*



*Trivento  
Sweet Malbec*

Mendoza 10cl 10,00  
by Trivento - Argentina 75cl 75,00

Lśniący czerwony kolor z fioletowymi refleksami. Aromaty dojrzałych owoców oraz marmolady. W pałecie okrągłe, świeże i dobrze wyważone. Polecane do dań mięsnych na ostro, dań meksykańskich i deserów.

*Brilliant red colour with violet hues. Ripe red fruits and marmalade aromas. Round, fresh and balanced in the palet. Recommended to spicy meat dishes, Mexican food, deserts.*



## SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE & SPARKLING WINES



*Veuve Clicquot  
Ponsardin*

Champagne Brut 75cl 400,00

Klasyczny szampan Veuve Clicquot, jest świetnym towarzyszem wszelkich uroczystości. Posiada czysty owocowy smak i intensywny aromat. Doskonały jako aperitif, ale również idealnie pasuje do skorupiaków i owoców morza.

*It was pure, fruit flavour and intensive aroma which makes Veuve Clicquot as an perfect aperitif.*



*Baron  
de Bellac*

Vin Mousseux 75cl 50,00  
Demi-Sec - France

Eteryiczny bukiet z nutami jabłka i cytrusów. Delikatna kwasowość. Idealne jako aperitif oraz do białych mięs, ryb, owoców morza i deserów.

*Ethereal bouquet with notes of apple and citrus. Delicate acidity and long finish. Perfect as aperitif and to white meats, fishes, the seafood and desserts.*



*Gancia  
Prosecco Dry*

D.O.C.G., Italy 20cl 30,00  
75cl 75,00

Wino o delikatnym, słomkowym kolorze. Bukiet z lekką nutą chleba, pomarańczy i cytryny nadaje mu delikatny i świeży smak oraz niesamowity aromat. Idealny do przystawek, jak również makaronów, serów i owoców morza.

*The scent is intense and persistent, fruity, of quality, clearly reminiscent of the golden apple and the scent of acacia flowers.*



*Gancia Asti*

D.O.C.G., Italy 75cl 75,00

Wino o słomkowym kolorze ze złotymi refleksami. Doskonałe połączenie najlepszych winogron z nutą owoców egzotycznych, szaławii i miodu nadaje mu świeży smak i wspaniały aromat. Wspaniale komponuje się z deserami, owocami, ale idealnie pasuje również jako słodki aperitif.

*Straw yellow colour with golden reflexes.. The perlage is fine and persistent. Aromatic bouquet with hints of exotic fruit, sage and honey. Sweet, fruity and balanced like the grapes of origin. Perfect for desserts but can be used as a sweet aperitif.*

## WINA BIAŁE WHITE WINES



AOC Bordeaux

by Rothschild – France 75cl 130,00

Żywy kolor ze złotymi refleksami. Bogaty bukiet zielonych owoców z elementami owoców tropikalnych, szczególnie cytryny. W ustach wyczuwalne aromaty grapefruita, mango i świeżej moreli. Doskonale komponuje się z rybami, skorupiakami oraz daniami rybnymi.

*A nose displays a rich palette of aromas, especially citrus and tropical fruit, set off by an elegant touch of green broom.*

*Perfectly composes with fish, selffish.*



Vin de Table, 10cl 10,00

J. Moreau & Fils – France 75cl 75,00

Przejrzysty złoty kolor. Aromatyczne, delikatne o bardzo przyjemnym smaku owoców, jabłek i kwiatów; półwytrawne. Doskonale do wędlin, ryb, dań słodko-kwaśnych.

*A clear golden colour. An intense and fruity nose with hints of pastry and vanilla. Fresh, round and persistent, with flavours of pastry and acid drops. Try it on its own. Excellent with cold meats and fish, as well as sweet and sour dishes.*



AOC Chablis,

by Laroche – France 75cl 180,00

Najwyższa klasa – wino, które w niczym nie ustępuje najlepszym Chablis. Krucho z wyraźnymi nutami dębu zielonych owoców i kwiatowymi akcentami. Pasuje do białych ryb z grilla, kurczaka i serów.

*Great, classic Chardonnay. Soft with distinct aromas green fruits and flowery. Excellent with white fishes, chicken and cheese.*



Côtes Du Rhône – France 75cl 90,00

Granatowo czerwony kolor. Aromaty czerwonych owoców, głównie wiśni. Dobrze zbudowane o delikatnych taninach, pikantne wykończenie. Polecane do wszelkiego rodzaju pieczonych i grillowanych mięs.

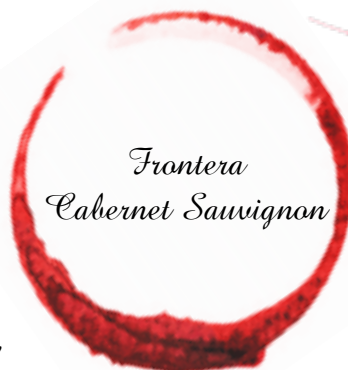
*Garnet red colour, red fruit aromas, mainly morello cherries, well-structured mouth with soft tannins. A nice spicy finish for a typical „Côtes du Rhône”. Recommended to all grilled or roast meats, especially lamb.*



California 10cl 12,00  
by The Original Dark Horse 75cl 90,00

Aromaty jeżyny i czarnych wiśni z nutami kawy i wanilii. Bogate i intrygujące z wyraźnymi taninami. Czerwone mięsa, wędliny, sery.

*Dark Horse Cabernet is a blend of rich grapes from Northern California, offering bold flavors of blackberry and black cherry, all supported by firm tannins. Intriguing accents of coffee, mocha and ripe blackberries, with hints of vanilla.*



Central Valley 75cl 75,00  
by Concha Y Toro – Chile

Aromaty czarnej porzeczki i owoców leśnych z charakterystycznym korzennym wykończeniem; delikatne taniny. Doskonale do czerwonych mięs, past, dojrzewających i delikatnych serów.

*Aromas of blackcurrant and forest fruits with root finish. Soft, fruity and balanced tannins. Perfect with red meats not to spicy, pasta, cheeses not to mature or strong.*



*Orvieto Classica*

DOC

by Cecchi - Italy

75cl 75,00

Jasny, słomkowy kolor; intensywne, świeże. Złożone, delikatne aromaty z nutą palonych migdałów. Doskonale do ryb i drobiu.

*Light, straw colour. Intense, fresh and crisp on the palate.*

*Delicate aromas of toasted almonds. Perfect with fishes and the poultry.*



*Vina Sol*

DO Penedes

by Miguel Torres - Spain

25cl 25,00

75cl 75,00

Słomkowo żółty kolor z zielonymi refleksami. Eleganckie, świeże z dużą ilością aromatów owocowych, wyraźne nuty jabłek i ananasów. Doskonale jako aperitif a także do dań z ryżem, owoców morza i ryb.

*Straw yellow colour with greenish tints. Elegant and fresh. Rich in fruit aromas with distinct apple and pineapple aromas. Perfect as an aperitif with rice dishes, seafood and fish.*



## WINA CZERWONE RED WINES



*Mouton Cadet*

AOC Bordeaux

by Rothschild - France

75cl 130,00

Mocny, głęboko czerwony kolor. Bardzo eleganckie, prestiżowe z aromatami świeżych czerwonych owoców, wiśni, malin i porzeczkowym finiszem. Idealne z białym i czerwonym mięsem, kaczka.

*Round and rich body with its well-rounded, mature tannins is pleasantly sustained by blackberry and bilberry fruit. Ideal to red meat, white meat and duck.*



*Select Moreau  
Rouge Demi - Sec*

Vin de Table

J. Moreau & Fils - France

10cl 10,00

75cl 75,00

Malinowo fioletowa barwa, aromat czereśni, wiśni i wrzosu. Półwytrawne, łagodne. Polecane do czerwonych mięs i serów.

*A raspberry red colour. An attractive toasted nose of small red fruits. Fat and persistent on the palate. Flavours of acid drops. An easy drinking wine. Ideal with any red meats, and all cheeses.*





*Chianti*

DOCG

by Castello Banfi - Italy

75cl 100,00

Rubinowo czerwone z odrobiną fioletu. Świeży, owocowy aromat. W pałecie wino dobrze zbalansowane z okrągłym wykończeniem. Idealne do potraw mięsnych i serów.

*Ruby red color with violet hints. The aroma is fresh and fruity.*

*On the palate the wine results well balanced with a round finish.*

*Ideal with meat dishes and cheese.*



*Frontera  
Sauvignon Blanc*

Central Valley

by Concha Y Toro – Chile

75cl 75,00

Świeże, delikatne z wyraźnymi akcentami owoców cytrusowych. Polecane do owoców morza, skorupiaków, sushi.

*Absolutely fresh with citric notes. Perfect as an aperitif and summer time and with salads, seafood, shell fish and some sushi.*



*Sangre  
De Toro*

DO Catalunya

by Miguel Torres – Spain

75cl 90,00

Głęboki rubinowy kolor z brunatnymi refleksami. Nuty pieprzu, goździków, lukrecji i owoców leśnych. Solidna struktura, bogata w garbniki. Idealne do pieczenia, zapiekanki, dziczyzny, tradycyjnych dań śródziemnomorskich.

*Deep ruby colour with a hint of ochre. Pepper, clove, licorice and forest fruit aromas. Solid structure, rich in tannins. Ideal to roasts, casseroles, game and traditional Mediterranean dishes.*



*Dark Horse  
Chardonnay*

California

by The Original Dark

10cl 12,00

75cl 90,00

Aromaty pieczonego jabłka i brzoskwini z nutami prażonego dębu, karmelu i brązowych przypraw. Eleganckie z delikatnymi tanninami i długo utrzymującym się zakończeniem. Aperitif, ryby, owoce morze, drób.

*Dark Horse Chardonnay has rich flavors of baked apple and pear, layered with toasted oak, notes of caramel and brown spice with a smooth, lingering finish.*



*Summus  
Sant' Antimo*

OCG

by Castello Banfi - Italy

75cl 350,00

Wino o głębokim i intensywnym kolorze. Aromaty młodych wiśni, śliwek i porzeczek z nutami przypraw, tytoniu i skóry. Dobra struktura. Na pałecie słodkie o długim wykończeniu. Idealnie pasuje do dań mięsnych i dań kuchni Toskańskiej.

*The color is very deep and intense. The aroma has young notes of cherry, plums and currant, with complex hints of spices, tobacco and leather. It has a big and important structure. On the palate is sweet and with a long finish. It superbly accompanies meat dishes and typical Tuscan cuisine.*

