

RAMADA®

BY WYNDHAM
TÂRGU JIU

SAY HELLO TO RED®

MENIU VINURI

WINE MENU

Scan here for digital menu



RAMADA®

BY WYNDHAM
TÂRGU JIU

SAY HELLO TO RED®

WINE DESCRIPTIONS

Chardonnay:

Culoare galbena pai, gust intens si rafinat cu aroma de iasomie, mere galbene, se regasesc arome de migdale proaspete.

Pinot Gris:

Culoare de galben auriu, arome condimentate de ananas, caise coapte si tutun. Aripat si compact, semi dulce si usor picant. Aciditate revigoranta.

Tulburel:

Cupajul de la Crama Isarescu a patru soiuri locale: Cramposie, Tamaioaa, Braghina si Gordon si a fost primul vin romanesc ce a primit o recunoastere internationala (Paris 1881). Tulburel, fiind placut acidulat se consuma inainte de limpezire.

Cramposie:

Este un vechi soi local care a rezistat in Podgoria Dragasanilor de pe vremea dacilor. Vin prietenos, cu personalitate distincta si o prospektime de invidiat. Vin sec, proaspat si racoritor cu aroma expresiva, avand o fructuozitate fina, cu aciditate vie si mineralitate potrivita.

Sauvignon Blanc:

De peste o suta de ani se cultiva acest soi de struguri in regiunea Dragasani si pare ca se simte destul de bine aici. Vin cu denumire de origine controlata, cules la maturitate deplina. Gustul sau este puternic, cu aciditate intepatoare si note citrice.

Feteasca Regala:

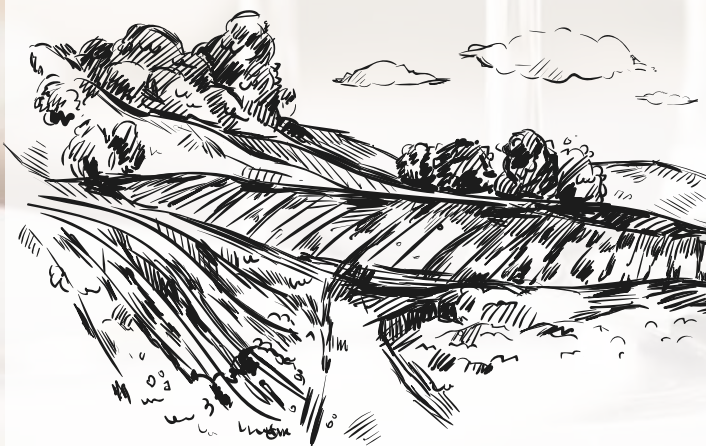
Caracterul acestui vin este unic: in gura se simt tanine fine din pielita strugurilor, intr-o densitate rara pentru un soi alb, ceea ce confera vinului, pe langa buchetul lui elegant si complex, o structura deasa si plina.

Feteasca Neagra:

Vin rosu cu tente rubinii si o aroma de stafide negre, mai bogat si mai fin odata cu invecierea. Aroma puternica de magiun de prune si usor picant.

Negru de Dragasani:

Negru de Dragasani, un soi unic de struguri, isi are originile in zona Dragasani, unde a putut sa-si puna cel mai bine in valoare caracteristicile. Buchet intens cu nuante de condiment, arome de fructe negre si o nota de liliac.



RAMADA®

BY WYNDHAM
TÂRGU JIU

SAY HELLO TO RED®

WINE DESCRIPTIONS

Merlot:

Vin rosu delicat si armonios, bine definit. Este remarcabila aroma de vanilie, datorata maturarii in butoaie de stejar si invecirii la sticla.

Cabernet Sauvignon:

Acest soi frantuzesc de vin a fost adus in Romania cu cateva secole in urma, adaptandu-se foarte bine zonei Dragasani. Vin rosu rubiniu tipic soiului, bine definit, sec, echilibrat, extractiv, ofera o senzatie gustativa de plinatate si rotunjire.

Pinot Noir:

Culoarea acestui vin este rubiniu intens. Vinul prezinta un buchet elegant de capsuni si cirese cu usoara nota condimentata. Gustul sau este matasos, cu aciditate buna. Este un vin generos si echilibrat cu tanini bine integrati.

Syrah:

Vin rosu recent introdus in podgoria Dragasani. Gust deosebit de placut cu arome de fructe de padure, vanilie si ciocolata. Vechime de 12 luni in vase de stejar, obtinut prin echilibrul dintre aciditate si tanin.

Novac:

Fratele mai mare al Negrului de Dragasani, cu personalitate distincta: piper negru, ciocolata neagra, cuisoare, smochine, coacaze negre. Produs de Domeniul Stirbey, provenit din hibridarea de soi negru Vatos si Saperavi, omologat in 1987. Evidentiat de culoarea rosie precum a unui rubin intens, cu aroma picanta de ienupar si afine.

Cuvee Grandiflora Cupaj:

Cupaj de 3 soiuri: Cabernet Sauvignon, Merlot si Negru de Dragasani. 16 luni maturat in butoi de stejar. Rosu rubiniu, contine coacaze negre, cafea prajita, ciocolata si condiment dulce. Tanini matasosi.

Cuvee Andrei:

Cupaj de selectia celor mai bune loturi de Cabernet Sauvignon. Minimum 14 luni de butoi de stejar, culoare rubiniu inchis, contine fructe rosii, coacaze negre cu gust lemnos si nota de vanilie.



RAMADA®

BY WYNDHAM
TÂRGU JIU

SAY HELLO TO RED®

Crama Stirbey (Vin Alb - White Wine)

Cramposie Selectionata (Sec/Dry)	95.00 RON
Sauvignon Blanc	100.00 RON
Vin Rose	
Rose Cabernet Sauvignon	100.00 RON
Vin Rosu - Red Wine	
Cabernet Sauvignon	125.00 RON
Negru de Dragasani	140.00 RON
Novac	150.00 RON
Merlot	125.00 RON

Crama Bauer (Vin Alb - White Wine)

Cramposie Selectionata (Demi dulce/ Semi sweet)	105.00 RON
Sauvignonasse (sec/dry)	95.00 RON
Vin Rose	
Negru de Dragasani (sec/dry)	110.00 RON
Vin Rosu - Red Wine	
Cabernet Sauvignon (sec/dry)	125.00 RON
Merlot (sec/dry/fruity)	125.00 RON

Crama Iordache (Vin Alb - White Wine)

Sauvignon Blanc (demi sec/demi dry)	60.00 RON
Cramposie Selectionata (sec/dry)	55.00 RON
Vin Rose	
Merlot Rose (demi sec/ semi dry)	55.00 RON
Vin Rosu - Red Wine	
Cabernet Sauvignon (sec/dry)	60.00 RON

*VAT and taxes is included

RAMADA®

BY WYNDHAM
TÂRGU JIU

SAY HELLO TO RED®

Crama Avincis (Vin Alb - White Wine)

Cramposie Selectionata 98.00 RON

Cuvee Grandiflora Cupaj (sec/dry) 200.00 RON

Vin Rose

Cabernet Sauvignon si Merlot (sec/dry) 98.00 RON

Vin Rosu - Red Wine

Cuvee Andrei Cabernet Sauvignon (sec/dry) 135.00 RON

Negru de Dragasani (sec/dry) 135.00 RON

Crama Isaescu (Vin Alb - White Wine)

Sauvignon Blanc (sec/dry) 85.00 RON

Cramposie Selectionata (sec/dry) 80.00 RON

Vin Rose

Cabernet Sauvignon (sec/dry) 80.00 RON

Vin Rosu - Red Wine

Syrah 96.00 RON

Crama Sparleni (Vin Alb - White Wine)

Sauvignon Blanc Sec 45.00 RON

Tamaioasa Demi Dulce 42.00 RON

Chardonnay Sec 49.00 RON

Pinot Gris Sec 48.00 RON

Vin Rosu - Red Wine

Feteasca Neagra 55.00 RON

Negru de Dragasani 60.00 RON

Cabernet Sauvignon 70.00 RON

The background of the entire page is a soft-focus photograph of several champagne flutes. The glasses are arranged in a way that creates a sense of depth, with some in the foreground and others receding into the background. The lighting is warm and elegant, highlighting the facets of the crystal glasses.

RAMADA®

BY WYNDHAM
TÂRGU JIU

SAY HELLO TO RED®

Vin, Sampanie si Spumante

Moet & Chandon Brut Imperial	350.00 RON
Moet & Chandon Rose Brut	390.00 RON
Stirbei Spumant Brut Dragasani	390.00 RON

***VAT and taxes is included**



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

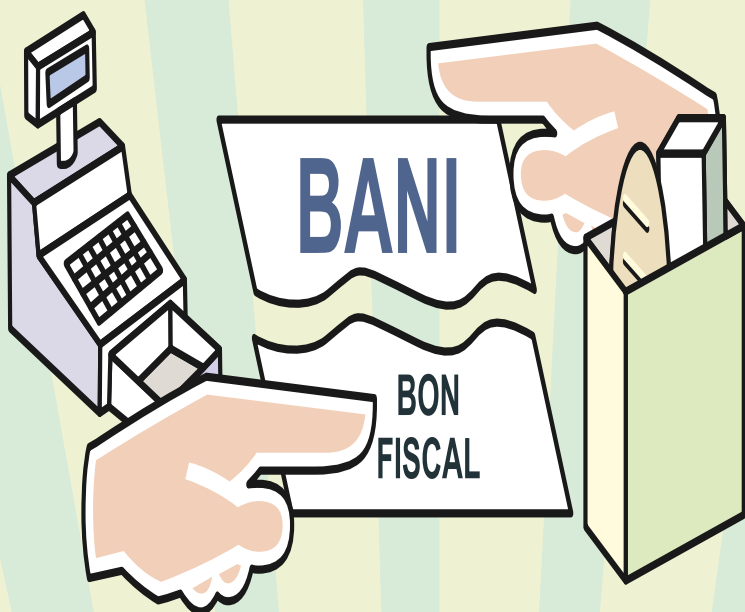
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.