



GROUND
WINERY



GROUND WINERY

W piwniczce restauracji The Time Concept by Mielżyński znajduje się miejsce niezwykle klimatyczne i urokliwe, po brzegi wypełnione winem - winiarnia Ground Winery. Na koneserów win czeka tutaj przeszło 150 etykiet wina z różnych zakątków świata.

Niniejszym, otwieramy przed Państwem drzwi do naszego królestwa win. W miejscu tym, mają Państwo okazję nie tylko zakupić wino, korzystając z porad profesjonalnego sommeliera, ale również zorganizować wyjątkowe, kameralne przyjęcie dla swoich gości lub spotkanie biznesowe dla Klientów.

Mamy nadzieję, że uda nam się zarazić Państwa współpracowników i kontrahentów miłością do wina.

DEGUSTACJE TEMATYCZNE

Nasi sommelierzy zabiorą Państwa w podróż po najróżniejszych regionach świata i wprowadzą do królestwa win. Podczas degustacji będą mogli Państwo odkrywać bogactwo smaków, zapachów i barw.

Proponujemy Państwu spotkanie w gronie do 20 osób, podczas którego odbędzie się degustacja wyselekcjonowanych win w towarzystwie znakomitych tapasów. W zależności od regionu, do którego zabierze Państwa nasz sommelier, poznają państwo historię pięciu wysokogatunkowych win.

Tematy degustacji: Francja, Włochy, Portugalia, Austria, Hiszpania, Niemcy, Nowy Świat (Argentyna, RPA, Australia, Nowa Zelandia, Chile).



FRANCJA

WINO

DOMAINE BAILLY-REVERDY SANCERRE LA MERCY DIEU

Apelacja: A.O.P Sancerre

Szczepy: Sauvignon Blanc

DEFAIX CHABLIS

Apelacja: A.O.P Chablis

Szczepy: Chardonnay

CHATEAU GREYSAC

Apelacja: A.O.P Medoc

Szczepy: Cabernet Sauvignon, Merlot

MAGNIEN BOURGOGNE

Apelacja: A.O.P Bourgogne

Szczepy: Pinot Noir

OLGA REFFAULT CHINON LES BARNABES

Apelacja: A.O.P Chinon

Szczepy: Cabernet Franc

TAPAS

Foie gras/ brioche/ konfitura z pomarańczy

Placek lotaryński/ crème fraîche/ por

Bakłażan/ gryka/ ser kozi/ gruszka

Chłodnik z dyni/ roquefort/ mirabelka

Krewetki tygrysie/ bagietka/ rouil

KOSZT: 135 zł/os.



WŁOCHY

WINO

TEDESCHI CAPITEL TENDA SOAVE CLASSICO

Apelacja: Doc Soave Classico

Szczepy: Garganega

AMMIRAGLIA MASSOVIVO VERMENTINO

Apelacja: Igt Toscana

Szczepy: Vermentino

ODDERO DOLCETTO D'ALBA

Apelacja: Doc Dolcetto D'alba

Szczepy: Dolcetto

COLLAZZI I BASTIONI CHIANTI CLASSICO

Apelacja: Docg Chianti Classico

Szczepy: Sangiovese, Merlot

TEDESCHI VALPOLICELLA

CLASSICO „LUCCHINE”

Apelacja: Doc Valpolicella Classico

Szczepy: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Rossi-

gnola, Negrara, Dindarella

KOSZT: 120 zł/os.



TAPAS

Pecorino/ focaccia/ czarna oliwka/ rozmaryn

Agnolotti/ langusta/ mascarpone/ szałwia

Chlebek kasztanowy/ smardz/ amaretto

Grisini/ tapenada/ salami dojrzewające/ suszony pomidor

Polenta/ por/ parmezan/ trufla

PORTUGALIA

TAPAS

Sardynki/ ciecierzycyca/ fioletowy ziemniak
Ostryga/ algi morskie/ kawior cytrynowy
Ośmiorniczki/ oliwa z oliwek/ czosnek
Dorsz/ mus z mango/ ciecierzycyca
Pomidory/ ogórek/ rzodkiewka/ rzepa

WINO

QUINTA DO AMEAL VINHO VERDE

Apelacja: Do Vinho Verde

Szczepy: Loureiro

VALLADO BRANCO

Apelacja: Do Douro

Szczepy: Arinto, Codega, Gouveio, Rabigato, Viosinho

QUINTA DO VALE MEAO MEANDRO

Apelacja: Doc Douro

Szczepy: Douro Blend

CHOCAPALHA TINTO

Apelacja: VR Lisboa

Szczepy: Touriga National, Tinta Roriz, Touriga Franca,

Castelao, Alicante Bouschet

MOB TINTO

Apelacja: Doc Dao

Szczepy: Touriga National, Alfrocheiro, Jean, Baga

KOSZT: 128 zł/os.



AUSTRIA

WINO

SALOMON WIEDEN & BERG

Apelacja: Dac Kremstal

Szczepy: Gruner Veltliner

SALOMON STEINTERRASEN

Apelacja: Dac Kremstal

Szczepy: Riesling

GROSS SAUVIGNON BLANC KLASSIK

Apelacja: Steiermark

Szczepy: Sauvignon Blanc

HEINRICH BLAUFRAKISCH

Apelacja: Burgenland

Szczepy: Blaufrankisch

HEINRICH ZWEIFELT

Apelacja: Burgenland

Szczepy: Zweifelt

KOSZT: 123 zł/os.



TAPAS

Sznyצל/ ogórek/ mus cytrynowy/ koper
Boczek/ gorczyca/ olej dyniowy/ ziemniak
Wołowina/ marchewka/ kwaśna śmietana
Racuch/ kurka/ mus pieprzowy
Knedle/ czerstwe pieczywo/ bergstegiewurst

HISZPANIA

WINO

SANTIAGO RUIZ

Apelacja: Do Rias Baixas

Szczepy: Albarino, Loureiro, Treixadura, Caino Blanco,
Godello

BODEGAS DE LA MARQUESA VALSERRANO BLANCO

Apelacja: Doc Rioja

Szczepy: Viura

LAN CRIANZA

Apelacja: Doc Rioja

Szczepy: Tempranillo, Mazuelo

MARQUES DE BURGOS

Apelacja: Do Ribera Del Duero

Szczepy: Tempranillo

PERELADA 3 FINCAS

Apelacja: Do Emporda

Szczepy: Carinena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah

KOSZT: 115 zł/os.

TAPAS

Ośmiornica/ ziemniak/ papryka wędzona

Schab iberico/ cabrales/ pedro ximénez

Tortita - chips z krewetek/ szafran/ alioli limonkowe

Karczoch/ pomarańcza/ migdały

Krokiety z szynki iberico



NIEMCY - do uzu-

WINO

TEDESCHI CAPITEL TENDA SOAVE CLASSICO

Apelacja: Doc Soave Classico

Szczepy: Garganega

AMMIRAGLIA MASSOVIVO VERMENTINO

Apelacja: Igt Toscana

Szczepy: Vermentino

ODDERO DOLCETTO D'ALBA

Apelacja: Doc Dolcetto D'alba

Szczepy: Dolcetto

COLLAZZI I BASTIONI CHIANTI CLASSICO

Apelacja: Docg Chianti Classico

Szczepy: Sangiovese, Merlot

TEDESCHI VALPOLICELLA

CLASSICO „LUCCHINE”

Apelacja: Doc Valpolicella Classico

Szczepy: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrara, Dindarella

TAPAS

Pecorino/ focaccia/ czarna oliwka/ rozmaryn

Agnolotti/ langusta/ mascarpone/ szalwia

Chlebek kasztanowy/ smardz/ amaretto

Grisini/ tapenada/ salami dojrzewające/ suszony pomidor

Polenta/ por/ parmezan/ trufła

NOWY ŚWIAT

WINO

LOS BOLDOS MOMENTOS CHARDONNAY

Kraj: Chile

Apelacja: Do Cachapoal Andes

Szczepy: Chardonnay

LITTLE BEAUTY SAUVIGNON BLANC

Kraj: Nowa Zelandia

Apelacja: Marlborough

Szczepy: Sauvignon Blanc

BACKHOUSE CABERNET SAUVIGNON

Kraj: USA

Apelacja: California

Szczepy: Cabernet Sauvignon

SALOMON NORWOOD

Kraj: Australia

Apelacja: Gi South Australia

Szczepy: Shiraz, Cabernet Sauvignon

NEETHLINGSHOF PINOTAGE

Kraj: RPA

Apelacja: Stellenbosch

Szczepy: Pinotage

ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR

Kraj: Argentyna

Apelacja: Valle De Uco

Szczepy: Malbec

TAPAS

Mini burger - bułka z sezamem/ pastrami/ sos worcester

Stek z argentyńskiej wołowiny/ chimichurri/ maniok

jadalny

Empanada - pieczony rogal/ tuńczyk/ jajko organiczne/

tamarillo

Jagnięcina/ słodki ziemniak/ nowalijki/ manuka

Przeżrebki/ emulsja cytrusowa/ marynaty

Chakalaka/ grilowane warzywa/ chlebek kukurydziany

KOSZT: 142 zł/os.



W życiu firmy są takie momenty, które wymagają specjalnej oprawy. Celebracja jubileuszu firmy lub świętowanie zespołowego sukcesu to idealna okazja do spotkania w winiarni Ground Winery.

Młyńska12 to centrum konferencyjne, w którym życie biznesowe toczy się od rana do wieczora. Degustacje win z różnych zakątków świata mogą mieć nie tylko formę spotkania integracyjnego, po pracy, ale mogą stanowić również doskonałe zakończenie całodniowego szkolenia.

Degustacje tematyczne to również świetny pomysł na cykl spotkań z potencjalnym kontrahentem. Podczas kilku degustacji można zbudować relacje biznesowe, które mogą zaowocować początkiem nowej współpracy.

CHEF'S TABLE



Z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa spotkanie firmowe w kameralnym gronie, podczas którego winiarnia Ground Winery zostanie udostępniona dla Państwa na wyłączność.

W towarzystwie Szefa Kuchni, który przygotuje specjalne na tę okazję dwunastodaniowe menu degustacyjne, będą mogli Państwo rozkoszować się wyśmienitym smakiem potraw. O dobór win do menu, jak zawsze zadbają nasi sommelierzy.

KOSZT: 280 zł/os.

W CENIE:

- | dwunastodaniowe menu degustacyjne
- | degustacja wyselekcjonowanych win
- | woda



SZKOŁA WINA

Konsumpcja wina to czysta przyjemność. Warto jednak poszerzać swoją wiedzę i degustować wino bardziej świadomie. Zapraszamy Państwa na kursy wiedzy winiarskiej, podczas których doświadczeni sommelierzy wprowadzą Państwa do świata wina - opowiedzą o szczepach, winnicach, produkcji, rodzajach, doborze wina do potraw i winiarskim savoir-vivre.

OFERTA PREMIUM

Oferta PREMIUM skierowana jest do najbardziej wymagających Klientów. Niektóre spotkania biznesowe wymagają jeszcze bardziej wyjątkowej oprawy. Dlatego też z myślą o Państwu przygotowaliśmy kilka propozycji. Oferta Premium wyceniana jest indywidualnie. W celu otrzymania wyceny, prosimy o kontakt.





WINO & KAWIOR

Kawior - przysmak królewski najlepiej smakuje w połączeniu z winem.



Proponujemy Państwu degustację win w połączeniu z ostrygami - kulinarnym symbolem luksusu. Dysponujemy 45 rodzajami ostryg z całego świata. Możemy przygotować menu i dokonać selekcji win zgodnie z Państwa oczekiwaniami.

WINO & OSTRYGI





WINO & CZEKOLADA

Nasi sommelierzy dobiorą wina w taki sposób, że pokochają Państwo kompozycję wina i czekolady. Ciemna czekolada w połączeniu z czerwonym winem może być niewyobrażalnym źródłem przyjemności.

WINO & TRUFLE

Trufle to królewski przysmak, który wymaga odpowiedniej selekcji wina. Degustacja kompozycji trufli z winem w Ground Winery przyniesie satysfakcję dla podniebienia.





ul. Młyńska 12 61-730 Poznań | (+48) 61 668 75 66 | marketing@mlynska12.pl