

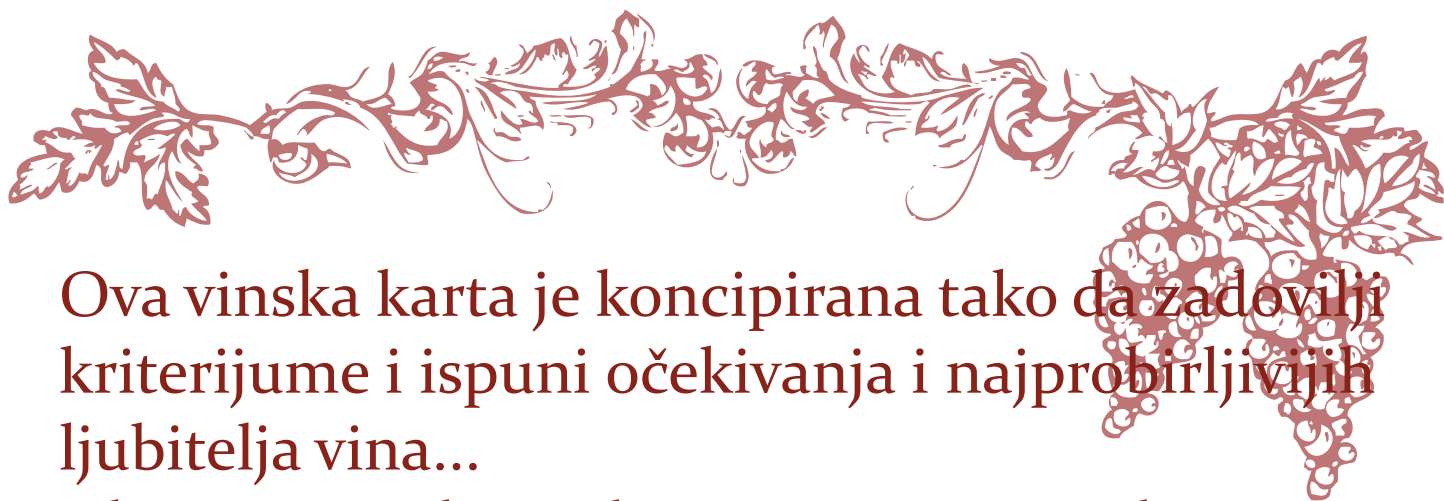


đerdan
R E S T O R A N
SINCE 2005

Vinska karta

e mail : rezervacija@restorandjerdan.rs
www.restorandjerdan.rs



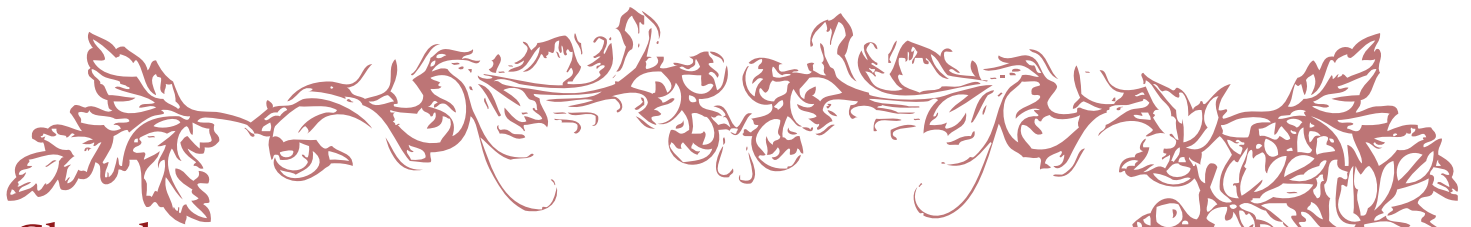


Ova vinska karta je koncipirana tako da zadovolji kriterijume i ispuni očekivanja i najprobirljivijih ljubitelja vina...

Iskreno se nadamo da smo u tome uspeli....

Chardonnay	(strana 4,5)
Sovinjon	(strana 6)
Riesling	(strana 7)
Bele autohtone sorte Srbije i regiona	(strana 8,9)
Kupazirana bela vina	(strana 10)
Pinot Grigio	(strana 11)
Desertna vina	(strana 12)
Šampanjci	(strana 13)
Vranac	(stana 14)
Merlot	(strana 15)
Cabernet Sauvignon	(strana 16)
Crvene autohtone sorte Srbije i regiona	(strana 17,18)
Kupazirana crvena vina	(strana 19,20,21,22)
Rose vina	(strana 23)
Vina u malim flašicama /bela,crvena,rose/	
Vina na čašu	(strana 24,25)





Chardonnay strana 4,5

Chardonnay Kovacević, Chardonnay Radovanović, Chardonnay barique Jelić, Chardonnay Jović, Chardonnay Marina Cvetić, Chardonnay Mačkov Podrum, Harizma Aleksandrović, Chardonnay 13 juli, Chardonnay Vukoje, Chablis 1er cru Bover Fils.

Sauvignon strana 6

Sauvignon Blanc Kovačević, Sauvignon Vila Vina, Sancerre les Lorys, Sauvignon Blanc Radovanović.

Riesling strana 7

Vinumov Zlatni rizling Italijanski, Aleksandrija classic, Duša Dunava.

Oplen Aleksandrović, Rizling Jović.

Bele autohtone sorte Srbije i regiona strana 8,9

Smederevka podrum Janko. Morava, Tamnjanika Spasić, Tamnjanika Ivanović, Pusula Traminac, Graševina Kutjevo, Žilavka, Malvazija Kozlovic, Gavi di Gavi Toledana, Posip Cara

Kupazirana Bela Vina strana 10

Tijumf Aleksandrovic, Tiada bela, Doja, Tri Morave belo, Barovo belo vino.

Pinot Grigio strana 11

Conti Formentini Colio pinot grigio, Pinot Grigio Jelic, Pinot Grigio Temet, Pinot Grigio Santome.





Desertna vina strana 12

Medun 13 juli, Bermet Beli Kis, Bermet Crveni Kis, Kupačino vino.

Šampanjci i penušava vina strana 13

Andre Galois Brut, Henkell Trocken, Zlata Radgonska Penina, Moet&Chandon, Dom Perignon.

Vranac strana 14

Vranac Tvrdoš, Vranac Tga za jug, Vranac pro corde, Vranac Vukoje.

Merlot strana 15

Marina Cvetić Merlot, Crveni Zapis Janko, Mačkov Podrum Merlot, Cassilero del Diablo Merlot

Cabernet Sauvignon strana 16

Radovanović classic cabernet sauvignon, Aleksandrija cabernet sauvignon, Radovanović reserve cabernet sauvignon. Dokaz cabernet sauvignon.

Crvene autohtone sorte Srbije i regiona strana 17,18

Tri Morave crveno, Frankovka, Dingac Skaramuca, Blatina, Dingac Matusko, Ivan Dolac, Barbaresco docg prunotto, Postup Skaramuca, Brunelo di Montalchino.





Kupazirana crvena vina strana 19,20,21,22

Triada crvena, Aurelius, Chianti Classico riserva, Chateauf du Pape, Barolo, Chateau Brown, Amarone Della Valpolicella, Regent, Chatau Cantemerle, Chateau Branaire Decru grand cru classes, Chateau Pichon Longueville Comtesse Lalande grand cru classes, Chateau Giscours.

Rose vina strana 23

Rubin Rose, Varijanta Rose, Doja Rose, Casal Mendes Rose.

Vina u malim flašama, vina na čašu strana 24,25

Chardonnay 13 juli flašica, Vranac 13 juli flašica, Henkell Trocken flašica penušavo vino, Smederevka Tikveš 1 litar, Kratošija Tikveš 1 litar, Rose Rubin 1 litar, Oplen čaša, Trijumpf čaša, Varijanta čaša, Regent čaša.



Chardonnay

2.850 Chardonnay Kovačević Vinarija Kovačević Irig Srbija

Vino je slamnasto žute boje sa odsjajem kristalne bistrine. Izrazita aromatičnost mirisa i kompleksna punoća ukusa sa blagim tonom gorčine u pozadini podseća na ukus suve smokve i badema.

2.850 Chardonnay Radovanović Vinarija Radovanović Krnjevo Srbija

Jedan od najprodavanijih šardonea na srpskom tržištu -u restoranima pogotovo. Aroma je istančana i delikatna, miks mirisa jabuke, limuna, breskve sa primesama tropskog voća, vrlo pitko vino, zaokružen ukus sa punim kiselinama uz izvesnu dozu voćne slasti.

2.850 Chardonnay barique Doja Vinarija Jelić Pocerina Srbija

Suvo belo vino koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima, godišnje se proizvodi u količini od 7.500 boca i ima period odležavanja od 12 meseci, najbolje se služi na temperaturi od 12 C. Vino se preporučuje uz Karbonara pastu, zrele sireve, ćuretinu s mlincima.

2.850 Chardonnay Jović Vinarija Jović Knjaževac Srbija

Vino je kristalno bistro, svetlo žute boje sa zlatnim prelivima, Prepuno je vocnih aroma tropskog i žutog voća sa blagim tonom gorčine koji podseća na ukus badema, lepo aperitivno vino koje se odlično slaže uz rečnu ili morsku ribu, plodove mora, bela mesa, piletinu. Idealna temperatura služenja ovog vina je 10-12C



Chardonnay

7.500 Chardonnay Marina Cvetić

Vinarija Masciarelli San Martino regija Abruzzo Italija

Suvo vrhunsko belo vino proizvedeno 2013 godine, sa 14% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima, godišnje se proizvodi u količini od 15.000 boca i ima period odležavanja od 23 meseca u francuskom bariku Vicard, idealna temperatura služenja ovog vina je na 12C, najbolje ga je servirati uz dimljenog lososa ili pastrmku, grilovanu ili pečenu piletinu sa kremastim sosovima, ili uz neku pastu sa prelivom od sireva bri ili camember.

2.850 Chardonnay Mačkov podrum

Vinarija Mačkov podrum Irig Srbija

Polu-suvo belo vino izuzetne bistrine, limun žute boje sa 14.8% alkohola u svojoj strukturi, odležava u inoxu i ima godišnju proizvodnju od 30.000 boca, idealna temperatura služenja ovog vina je 12-14C, a najbolje se slaže uz bela mesa, ribe, morske plodove, salate.

2.850 Harizma Aleksandrović

Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija

Vino je kristalno čiste zlatno žute boje, osećaju se tonovi manga, ananasa, limete, začinskog bilja. Uz ovo vino preporučujemo morsku i rečnu ribu, bela mesa sa belim prelivima. Aleksandrović Harizma je idealna uz Cezar salatu, piletinu ili teletinu sa limunom, svinjski file na žaru, preporučujemo sireve bri, camember, gauda, ementaler.





Chardonnay

2.150 Chardonnay 13 juli

Plantaže 13 juli Podgorica Crna Gora

Suvo belo vino proizvedeno u basenu Skararskog jezera, odležalo u barik buradima i sa 13.5% alkohola u svojoj struktruri, period odležavanja ovoga vina je 10 meseci a idealna temperatura služenja je 10C. Ovo vino se preporučuje uz predjela od ribe, uz plodove mora, rižota, kao i uz pikantne čorbe.

2.850 Chardonnay Vukoje

Podrum Andrija Trebinje Istočna Hercegovina

Suvo belo vino odležalo u bačvama, sa godišnjom proizvodnjom od 12.000 boca. Idealna temperatura služenja ovog vina je 10-12C, vino se preporučuje uz sva predjela od ribe, uz bele prelive, piletinu i ćuretinu, uz plodove mora, rižoto, salate sa testeninom, uz povrće na žaru, kao i uz probrane sireve kao što su bri ili camembert.

6.500 Chablis 1er cru – Bovier Fils

Burgundija Chablis Francuska

Vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno u vinariji Bovier and Fils u Cote de Lechet-Burgundija, oblasti svetski poznatoj po proizvodnji vrhunskih vina koja se mogu naći i u najprestižnijim svetskim restoranima i hotelima. Vino koje sadrži 12.2% alkohola u svojoj struktruri, odležalo o barik buradima u periodu od 24 meseca, idealna temperatura služenja ovog vrhunskog belog vina je 10-12C, Vino blede žuto boje sa tragovima meda i aromom belog cveta, preporučuje se uz ribu i koziji sir



Sauvignon

2.850 Sauvignon blanc Kovačević

Vinarija Kovačević Irig Srbija

Belo suvo vino nastalo u Sremskom vinskom regionu, odležalo u inoxu, koje je najbolje poslužiti na temperaturi od 10-12C, vino se inače odlično slaže uz grilovani koziji sir, ili na primer pileće ražnjiće, vino prepuno mirisa grožđa, zove, začinskog bilja će svakako Vaš boravak u našem restoranu učiniti prijatnim.

2.850 Sauvignon Villa Vina

Vinarija Milosavljević Srbija

Suvo belo vino, ponos Zapadnomoravskog regiona koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi. Ovo vino nastalo u mladoj vinariji na području grada Trstenika se odlikuje bogatim mirisnim notama egzotičnog voća i zove koja pleni svežinom prijatnog ukusa. Vinarija Milosavljević ovo vino proizvodi u količini od 3.000 boca godišnje, idealno je vino poslužiti na temperaturi od 11-13C uz bela mesa, razne sireve, ribu.

4.800 Sancerre les lorys

Vinogorje Sancerre dolina reke Loire Francuska

Suvo belo vino sa zaštićenim geografskim poreklom koje sadrži 12.5% procenata alkohola u svojoj strukturi i odležava u inox vinskim posudama, vino je najbolje poslužiti na temperaturi od 10-12C, vino se odlikuje diskretnim tonovima svežeg voća, citrusa, idealan je pratilac za sve vrste ribe, kao i uz plodove mora, lignje na žaru, vino je ovenčano brojnim nagradama i međunarodnim priznanjima a što je pre svega zasluga izuzetno kvalitetnog zemljišta na kome se ovo vino gaji i bez sumnje, uspeva.

Sauvignon



2.850 Sauvignon blanc Radovanović Vinarija Radovanović Krnjevo Srbija

Suvo belo vino koje sadrži 12% alkohola u svojoj strukturi, a koje je idealno poslužiti na temperaturi od 10-12C, vino se dobro slaže uz salate, plodove mora, riblje specijalitete, testeninu, vino se odlikuje svojim cvetnim karakterom u kome dominiraju tonovi tropskog voća.

Vino je ponos Šumadijskovelikomoravskog regiona, preporučujemo berbu iz 2012 godine.

2.850 Vinumov zlatni rizling italijanski
Vinogorje Fruškogorsko Srbija

Vinumov Zlatni Italijanski rizling je jedan od najboljih reprezenata ove sorte u Srbiji. Žuto zelene boje, umereno punog ukusa, sa dobro izbalansiranim telom. Izraženog sortnog mirisa kojeg samo dobri vinari znaju da sačuvaju

2.150 Aleksandrija classic
Vinarija Tikveš Kavadarci Makednonija

Vino se odlikuje prozirno žutom bojom, karakterističnim mirisom i voćnim bukeom u kome dominiraju mirisi citrusa. Idealna temperatura služenja ovog rizlinga je 10-12C.

2.850 Oplen Aleksandrović
Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija

Belo suvo vino sorte Rajnski Rizling koje odležava u inox vinskim posudama i ima 12.5% alkohola u svojoj strukturi. Ovo vino se odlikuje intezivnim voćnim mirisima koji asociraju na zelene jabuke limun i tropsko voće. Idealna temperatura služenja je 12C, a preporučuje se uz sve masnije ribe, masnija jela, sarme, ili recimo "dimljeni vrat u kupusu" koji prestavlja zaštitni znak našeg restorana, zatim preporučujemo ga uz sva jela sa roštilja, posebno uz naš specijalitet Đerdan. Oplen Aleksandrović je svakako nezaobilazni pratilac velikog broja jela koja se pripremaju za Vas i svakako jedno od najprodavanijih vina u našem restoranu.

Riesling



2.850

Rizling Jović

Vinarija Jović Knjaževac Srbija

Suvo belo vino proizvedeno na području Negotinske Krajinine, koje sadrži 12.5% alkohola u svojoj strukturi, odležava u inox vinskim posudama i ima godišnju proizvodnju od 5.000 litara vina. Vino u kome pravi poznavaoци mogu osetiti tonove kruške, breskve, cvetne voćne arome, vino punog bukea koje je idealno servirati uz šnicle, piletinu, specijalitete od ribe kao i meke kravljе, tvrde i polutvrde sireve.





Bele autohtone sorte Srbije i regiona

2.850 Smederevka podrum Janko

Podrum Janko Smederevo Srbija

Autohtoni ponos vinarije Janko, vino koje naprosto odiše svežinom, mirisni kompleks ovog vina su nežne arome limete i limuna uz blag herbalni karakter, Smederevka je suvo, umereno puno vino hrskavih kiselina koje je idealno uz rečnu ribu, recimo pastrmku na žaru ili uz sveže salate.

3.200 Morava

Vinarija Jelić Pocerina Valjevo Srbija

Vino koje je u potpunosti proizvedeno od domaće autohtone sorte Morava u Pocerskom regionu, suvo po svojoj struktruri i sadrži oko 13% alkohola. Godišnja proizvodnja ovog kvalitetnog vina je oko 23.000 boca, sa periodom odležavanja od 8 meseci u inox vinskim posudama, idealna temperatura služenja ovog vina je 10C. Idealano ga je poslužiti uz ribu, bela mesa, salate sa kremastim prelivima ili recimo uz plodove mora, recimo uz punjene lignje.

2.850 Tamnjanika Spasić

Vinarija Spasić Aleksandrovac Srbija

Belo suvo vino iz rejona "Tri Morave" koje sadrži 13.6% alkohola u svojoj strukturi, odležalo u inox vinskim posudama. Idealna temperatura služenja ovog autentičnog vina je 10-12C. Ovo jelo se odlično slaže uz naše specijalitete sa roštilja, recimo uz naš poznati specijalitet Đerdan ili recimo uz svinjski file na žaru, ali nećete pogrešiti ako uz ovo autentično domaće vino poručite i rečnu ribu, na primer pastrmku na žaru, ili možda lososa u mediteran sosu, lignje na žaru, biftek salatu, ili možda morske plodove.

Bele autohtone sorte Srbije i regiona

2.850 Tamnjanika Ivanović

Vinarija Ivanović Aleksandrovac - Župa Srbija

Belo suvo vino proizvedeno na podneblju zapadnomoravskog regiona koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi i koje je idealno poslužiti na temperaturi vina od 10-12 C. Vinski poznavaoци i enolozi kažu da je ovo vino najbolje poslužiti uz ribu, morske plodove ali bi bilo idealno kada bi se poslužilo uz recimo: kolače sa orasima i bademima.

2.850 Pusula Traminac

Vinarija Pusula Milicinica Pocerina Srbija

Polu-suvo belo vino koje bi bilo idealno uz neke jake izrazito zrele sireve ili recimo uz brie sir, da bi se osetio pun buke ovog vina najbolje ga je servirti u nekoj većoj recimo cabernet čaši.

2.850 Graševina Kutjevo

Kutjevačko vinogorje Hrvatska

Belo suvo vino proizvedeno u Slavonskoj vinskoj regiji, koje sadrži 12.5% alkohola u svojoj strukturi i ima period odležavanja od dve godine, vino odležava u bačvama a najbolje je ovo vino poslužiti na temperaturi od 8-10C. Idealno bi bilo kada bi uz ovo vino bilo poručeno predjelo, testenina, jela od belog mesa ili jela od bele ribe, tada bi Graševina Kutjevačka dala svoj pun maksimum.

2.850 Žilavka

Podrum Citluk Mostar Hercegovina

Belo suvo vino proizvedeno u Neretvanskoj regiji, koje sadrži 12% alkohola u svojoj strukturi, odležava u inox vinskim posudama i ima godišnju proizvodnju od 530.000 litara vina. Idealna temperatura služenja ovog vina je 10-12C, a najbolje ga je servirati uz belo meso, različita jela od ribe kao i uz lignju pripremanu na grilu. Mostarska Žilavka je vino-ovenčano brojnim nagradama na primer Mostarski sajam 2010, Zagreb 2011 godine.



Bele autohtone sorte Srbije i regiona

3.900 Malvazija Kozlović

Vinogorje Zapadna Istra Hrvatska-Monjan

Belo suvo vino odležalo u inox vinskih posudama koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi, a koje je idelano servirati na temperaturi do 10-12C. Malvaziju, autohtono vino proizvedeno od sorte Malvazija Istarska, je najbolje servirati uz belu rubu, testeninu sa mesom ili morskim plodovima, piletinu sa rižom, girlovanim povrćem.

4.900 Gavi di Gavi Toledana

Vinarija Toledana Gavi Piedmont Italija

Vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno od sorte Cortese, koje sadrži 13% alkohola i odležava u inox vinskih posudama. Idealna temperatura služenja ovog autentičnog vina iz Piedmonta je 8-10C. Vino je karakterističnog bukea egzotičnog voća i cveća koje je najbolje poslužiti uz ribu, morske plodove, zelenu salatu, ili uz mocarela sir.

4.900 Pošip Čara

Vinogorje Korčula Hrvatska

Vrhunsko suvo belo vino koje je idealno poslužiti na temperaturi od 10-12C uz pikantnije sireve ili masniju ribu. Vino je finog bukea, glatkog i sadržajnog ukusa i svakako je za preporuku u restoranu koji se takođe može pohvaliti značajnim izborom ribe i morskih plodova koji se preporučuju uz ovo vrhunsko vino porekolom iz Srednje i Južne Dalmacije.



Kupažirana bela vina

3.200 Trijumf Aleksandrović

Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija

Belo suvo vino, odležalo u inox vinskih posudama u periodu od 6 meseci i sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, sastav kupaže je sledeći: Sauvignon Blanc 85%, Pinot Blanc i Rajnski Rizling 15%. Vino snažne strukture, voćno-mineralnog karaktera, raskošnog bukea je najbolje poslužiti na temperaturi 10-12C uz plodove mora, morsku ili rečnu ribu, živinsko meso, teletinu ili recimo ćuretina s mlincima.

2.850 Triada bela

Podrum Budimir Aleksandrovac Župa Srbija

Belo suvo vino iz rejona "Tri Morave", odležalo u inox vinskih posudama koje sadrži 12.7% alkohola u svojoj strukturi. Triada bela je kupaža sastavljena od Tamnjanike 40%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 30%. Vino je svetlo žute boje, miriše na breskvu i tropsko voće, idealno ga je servirati na temperaturi od 10-12C uz rečnu ribu, rižoto, morske plodove, bele soseve, bela mesa.

2.100 Doja

Vinarija Doja Blace Južnomoravski region Srbija

Belo suvo vino odležalo u inox vinskih posudama koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi. Doja je kupaža dobro izbalansirana i sastavljena od sorte Chardonnay 50%, Pinot Grigio 50%. Idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 12-14C uz na primer pastu sa belim kremastim sosevima, plodove mora, razna rižota, kao i jela od piletine, ovo vino svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem toplo preporučujemo i uz naše specijalite sa roštilja.



Kupažirana bela vina

3.200 Tri Morave belo

Vinarija Temet Jagodina Srbija

Belo suvo vino odležalo u inox vinskih posudama sa godišnjom proizvodnjom od 2.000 litara, predstavlja probranu kupažu sastavljenu od Morave 10%, Tamjanike 45%, Smederevke 45%, sadrži 11.4% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje ga je poslužiti na temperaturi od 10-12C uz domaću kuhinju sa tradicionalnim srpskim specijalitetima.

4.400 Barovo belo vino

Vinarija Tikveš Kavadarci Makedonija

Belo suvo vino odležalo u barik buradima, ima period odležavanja od 18 meseci a idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 10-12C uz morsku ribu, jela od belog mesa, zrele sireve. Vino je napravljeno kupažom sorti Chardonnay i Belan i nezaobilazan je pratilac jela koja se pripremaju u Đerdanu.



Pinot Grigio

4.800 Conti Formentini Colio pinot grigio
Vinarija Cantina di San Floriano del Colio Italija

Belo suvo vino sa zaštićenim geografskim poreklom, koje sadrži 13,5% alkohola u svojoj strukturi i ima godišnju proizvodnju od 10.000 boca. Vino koje odležava u inox vinskim posudama i koje je idelano poslužiti na temperaturi vina 10-12C. Vino poseduje elegantan aromatični blago taninski buke i idelano ga je poslužiti uz plodove mora, ribu, lagana mesa.

2.850 Pinot Grigio Jelić
Vinarija Jelić Pocerna Valjevo Srbija

Belo polu-suvo vino poreklom iz Pocerskog regiona koje odležava i sazreva u inox vinskim posudama i ima godišnju proizvodnju od 1.800 litara, idealna temperatura služenja ovog vina je 10C. Pinot Grigio Jelić-vino svetlo žute boje sa dobrim odsjajem idealno je poslužiti uz grilovana bela mesa, paste, predjela na bazi pršute i sira.

2.850 Pinot Grigio Temet
Vinarija Temet Jagodina Srbija

Suvo belo vino mlade Jagodinske vinarije Tempet, koje sazreva i odležava u inox vinskim posudama i ima godišnju proizvodnju od 5.000 litara idealni je pratilac jela od ribe, plodova mora, različitih pasti sa kremastim sosevima, preporučujemo serviranje ovog vina na temperaturi od 10-12C i predlažemo da bude glavni "pratilac" ili obrnuto-lososa spremljenog na grilu ili lososa u mediteran sosu, orade ili brancina na žaru, ukoliko napravite ovakav izbor svakako nećete pogrešiti.

4.900 Pinot Grigio Santome
Vinarija Tenuta Treviso regija Veneto Italija

Belo suvo vino koje sazreva u inox vinskim posudama koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi i koje je najbolje poslužiti na temperaturi vina 10-12C uz : ribu, razna rižota, riblje čorbe, plodove mora. Miris zrelih kajsija i egzotičnih plodova ananasa u tragu, nikoga nece ostavit ravnodušnim ovo vino je za svaku preporuku posebno zato što je regija Veneto svetski poznata kao ekskluzivna vinska regija, zato dobri poznavaooci vina i somelijeri veliku poŕnju posvećuju proučavanju i praćenju svakog vina koje dolazi iz Veneta. Uživajete.



Desertna vina

2.850 Medun 13 juli

Plantaze 13 juli Podgorica Crna Gora

Slatki izazov vranca. Prirodno slatko vino, tamno rubin crvene boje, proizvedeno od delimično prosušenog grožđa sorte vranac iz kasne berbe i u strogo ograničenim količinama. Proizvodi se samo u godinama kada povoljne vremenske prilike u fenofazi sazrevanja grožđa omogućće kasnu berbu, odnosno postupak za prirodno sušenje grožđa na lastaru/čokotu. Ovo je vino izuzetne punoće, zaokruženog i vrlo bogatog bukea, u kojem se prepliću mirisi i ukusi čokolade, kafe, suvih višanja, smokava i suvog crnog grožđa. Ima veoma upečatljivu i toplu čokoladnu završnicu. Temperatura: 15-18°C čaša: za desertna vina, "a la porto" Uz hranu Kao dižestiv ili uz bogate čokoladne deserte.

2.850 Bermet beli Kiš

Vinarija Kiš Sremski Karlovci Srbija

Belo slatko vino proizvedeno na podneblju Sremskih Karlovaca, sastavljeno od sorte Chardonnay i Italijanski Rizling, koje ima čitavih 17% alkohola u svojoj strukturi i sazreva u inox vinskih posudama, ovo desertno vino je idelano poslužiti na temperaturi od 18°C, a idelano se slaže uz deserte kao što su recimo: vanilice ili štrudle s makom, ili uz baklavu proizvedeno na stari tradicionalni domaći način.

2.850 Bermet crveni Kiš

Ovo plemenito vino je posebnog i originalnog ukusa, najbolji Bermet ikada napravljen, radi se o recepturi staroj skoro dva veka, vino sadrži 17% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje ga je servirati kada dostigne temperaturu do 18°C. Sorta Merloa je "intrigantna" sorta pošto tek posle nekoliko gutljaja ovog vrhunskog vina osećate pravi buke. Kišov Bermet je nastariji Bermet ikada napravljen, 2008 godine postaje šampion kvaliteta na Novosadskom Sajmu, što dovoljno govori o njemu bar za naše domaće uslove, osim kao desertno vino, sjajno je probati ga uparenog sa jakim žutim sirom.



Desertna vina

2.600 Kupinovo vino

Vinarija VINO Župa Aleksandrovac Srbija

U pitanju je originalan proizvod nastao posebnim tehnološkim postupkom, fermentacijom matičnog soka šumske kupine, zaslađen borovim i livadskim medom, skladan ukus i prepoznatljiv izvorni miris prijaće svim Vašim čulima. Nizak sadržaj alkohola, brojne mogućnosti konzumacije, čine ovo piće nezaboravnim u trenucima druženja i opuštanja, vino koje sadrži svega 4% alkohola u svojoj strukturi. Zanimljivost: po zahtevu ruskog partnera, za rusko tržište se pravi Kupinovo vino sa znatno većim procentom alkohola u strukturi 8-9%



Šampanjci i penušava vina

3.200 Andre Galois Brut

Vinarija Compagnie Francaise des Grands Vins

Francusko penusavo vino koje sadrži 10.5% alkohola u svojoj strukturi, idealno ga je servirati na temperaturi 4-6C, najbolje bi bilo poslužiti ga kao aperitiv ili uz pistaće, ili morske plodove.

2.850 Henkell Trocken

Vinarija Henkell i Co Visbaden Nemacka

Kvaliteno suvo penušavo vino koje sadrži 11.5% alkohola u svojoj strukturi. Zanimljivo Nemačko penušavo vino proizvedeno po tradicionalnoj metodi sa izraženim aromama jabuke i dinje i svežim finišom. Idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 5-7C, kao aperitiv vino.

3.400 Zlata Radgonska Penina

Vinarija Radgonske Gorice dd Slovenija

Kvalitetno penušavo vino sa kontrolisanim poreklom iz oblasti Radgone Slovenija, koje je dobijeno i proizvedeno metodom vrenja u boci. Napravljeno od sorte chardonnay, i ima 12.5% alkohola u svojoj strukturi, idealno bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi 8-10C, kao aperitiv uz morske plodove, ribu ili piletinu.



Šampanjci i penušava vina

18.800 Moet & Chandon

Vinarija Moet & Chandon Šampanja Francuska

Suvo penušavo vino odležalo u inox vinskim posudama koje sadrži 12% alkohola u svojoj strukturi. Čuveni Moet napravljen je probranom kupažom Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, napravljen je šampanjac - jedan od najboljih u svetu. Idealno bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi 6-8C uz belu ribu, bela mesa, bele čokoladne prelive, Moet nosi u sebi aromu zelene jabuke, tropskog voća, žitarica, svežih oraha, vredi ga probati.

32.000 Dom Perignon

Vinarija Dom Perignon Šampanja Francuska

Suvo šampanj vino, spravljeno od sorte Pinot Noir, koje sadrži 12.5% alkohola u svojoj strukturi i koje odležava u inox vinskim posudama. Ovo "vino nad vinima", simbol moći i uspeha, je najbolje poslužiti na temperaturi 6-8C uz plodove mora, rižota, belu ribu ili jednostavno otvoriti ga i piti solo, a u sebi pomisliti "život je lep" ... eto to je Dom Perignon.





Vranac

3.100 Tvrdoš Vranac

Vinski podrumi manastira Tvrdoš Petropavlovsko Polje Trebinje
Vino koje odležava 24 meseca u starim manastriskim hrastovim bačvama, i sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi. Klasičan vranac Petropavlovskog polja sa prepoznatljivim aromama suvih brusnica, i prijatnim notama prepečenog hleba. Ukus je veoma osvežavajući. U pitanju je suvo vino koje je najbolje poslužiti na temperaturi vina od 12C, uz na primer domaću kobasicu ili naš specijalitet Đerdan. Na Dekanterovom takmičenju u Londonu 2012 godine Tvrdoški Vranac, ovenčan je bronzanom medaljom.

2.150 T*ga za jug Vranac

Vinogorje Tikveško Makedonija

Polu suvo crveno vino sa kontrolisanim geografskim poreklom iz oblast Tikveškog vinogorja, duboko intezivno rubin crvene boje koje sadrži 15% alkohola u svojoj strukturi i koje je najbolje poslužiti na temperaturi služenje od 18C. Tikveški Vranac sazreva u barik buradima čitavih 12 meseci i idealan je pratilac crvenih mesa, pikantinih i dobro začinjenih.

2.850 Pro corde 13 juli Vranac

Plantaze 13 juli Podgorica Crna Gora

Suvo crveno vino koje sadrži 14.8% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima i koje je idelano poslužiti kada samo vino dostigne temperaturu 18-20C, uz na primer snažna masna i dobro začinjena jela od crvenog mesa, pršut kao i zreli masni sir.

3.100 Vukoje Vranac

Podrum Andrija Trebinje Istočna Hercegovina

Suvo crveno vino koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi, odležava u bačvama i ima godišnju proizvodnju od nekih 30.000 boca. Ovo vino je najbolje poslužiti kada dostigne temperaturu služenja od 16-18C uz sva jela od crvenog mesa, jagnjetinu, teletinu, specijaltete sa roštillja, crvene začinjene sosove, pršut, kao i uz masne zrele sireve, a da je reč o zaista vrhunskom vinu proizvedenom od ove plemenite sorte govore i brojne nagrade kojima je ovo vino ovenčano, ovo su neke od njih: Velika zlatna medalja, Beograd 2000.g.; Velika zlatna medalja, Zlatna medalja, Apsolutni Šampion Sajma, Beograd 2001.; Velika Zlatna Medalja, Beograd 2002.; Bronzana medalja na Zagrebačkom velesajmu 2005.; Drugo mesto u konkurenciji stranih vina na 2. međunarodnom festivalu vina IN VINO u Beogradu.

Merlot

8.000 Marina Cvetić Merlot

Vinarija Masciarelli San Martino regija Abruzzo Italija

Suvo crveno vino napravljeno od najplemenitije i ujedno i najnezahvalnije vinske sorte koje sadrži 14.5% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima i ima godišnju proizvodnju od 8.000 boca. Vino najpre odležava 12 meseci u barik a zatim 24 meseca odležava u bocama. Idealno bi bilo kada bi se ovo vino poslužilo na temperaturi služenja 16-18C uz jagnjetinu, pečena ili grilovana mesa, zrele sireve. Kušajući ovo vino osetićete kompleksan i pun voćno cveni buke, vino koje je svakako za preporuku.

2.850 Crveni Zapis Janko

Podrum Janko Smederevo Srbija

Suvo crveno vino legendarne merlot sorte, koje sadrži 14% alkohola u svojoj strukturi i odležava u hrastovim buradima godinu dana. Na prvi pogled izrazito snažno vino, ali na "drugi" ili "treći" mekano i izuzetno izbalansirano. Tanini su taman toliki da se jedva raspoznaju, idealna temperatura serviranja 18-20C, uz svaku zakusku, a roštilj pogotovo.

2.850 Mačkov Podrum Merlot

Vinarija Mačkov podrum Irig Srbija

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima i ima godišnju proizvodnju od 5.000 litara vina. Vino koje sadrži oko 15% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja u bariku je 8 meseci, a idealno bi bilo poslužiti ovaj vrhunski merlot na temperaturi vina 15-16C uz crvena mesa, paprikaš ili uz jako začinjenu hranu.

3.200 Cassilero Del Diablo Merlot

Vinarija Concha Y Toro S.A Santiago Cile

Crveno suvo vino sa geografskim poreklom, koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, veoma ekskluzivno vino proizvedeno od najkvalitetnijih čileanskih sorti. Vino impresionira svojom aromom, smenjuju se note, jagode, vanile, čokolade i maline. Vino se savršeno uklapa sa jelima od crvenog mesa, sa zrelim sirom, testeninom sa snažnim kremastim prelivima. Jedna zanimljivost: Vino vinarije Cassilero, je zvanično vino fudbalskog kluba Mančester Junajted, beleži rekordnu potrošnju kako u zemljama centralne Evrope, tako i na američkom kontinentu. Vino koje svakako treba probati i ono će uvek imati svoje mesto u vinskoj karti restorana Derdan



Cabernet Sauvignon

2.850 Radovanović classic Cabernet Sauvignon
Podrum Radovanović Krnjevo Srbija

Suvo crveno vino jedne od najpoznatijih Srpskih vinarija, odležava u inox vinskim posudama, i ima oko 14% alkohola u svojoj strukturi, najbolje ga je poslužiti na temperaturi vina 17-19C, uz na primer crvena mesa ili roštilj.

2.150 Aleksandrija Cabernet Sauvignon
Vinogorje Tikveško Makedonija

Kvaliteno suvo vino sa kontrolisanim geografskim poreklom. Vino se odlikuje tamno-crvenom rubin bojom i aromom koja predstavlja mešavinu ribizle i višnje izbalansirano na pravi način, preporuka uz crvena mesa, specijalitete sa roštilja, paste začinjene jakim kremastim sosevima.



4.900 Radovanović reserve Cabernet Sauvignon Podrum Radovanović Krnjevo Srbija

Suvo crveno vino poniklo u Šumadiji, koje sadrži 14% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima i to pune dve godine, najbolje ga je poslužiti na temperaturi vina 16-18C, uz crvena mesa, roštilj ili zrele sireve. Burad u kojima vino odležava su od srpskog, američkog i slavonskog hrasta, a nakon tog perioda, vino odležava i godinu dana u boci. Radovanović Reserve vino koje je na evropskim i svetskim takmičenjima osvojilo pregršt medalja, toliko da bi možda i bilo neukusno navesti ih sve, u ovoj vinskoj karti, ali ipak neke od njih su:

- Berba 2008 (MUNDUS VINI 2011), • Berba 2008 (BEO WINE FAIR 2011), • Berba 2008 (EMOZIONI DAL MONDO 2014, ITALIJA), • Berba 2009 (SRPSKO VINO 2012), • Berba 2011 (CONCOURS INTERNACIONAL DE LYON 2014), • Berba 2011 (EMOZIONI DAL MONDO 2014, ITALIJA), • Berba 2011 (SRPSKO VINO 2014), • Berba 2012 (VINO LJUBLJANA 2015) naravno, u svim ovim slučajevima vino Radovanović Reserve je osvojilo zlatnu medalju, sami zaključite da li ga vredi probati uz naše vrhunske specijalitete.





3.100 **Dokaz Cabernet Sauvignon**
Vinarija Despotika Smederevska Palanka Srbija

Suvo crveno vino odležalo u barik buradima koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, u pitanju je puno ekstraktivno vino bogato začinskim i voćnim aromama, koje je najbolje poslužiti na temperaturi od 18C uz crvena mesa, jela sa roštilja ili uz plavu ribu. Dokaz je mlado vino, ali je ipak ovenčano i jednim značajnim odličjem a to je zlatna medalja na Balkanskom internacionalnom takmičenju vinara.

5.800 **Doja Breg**
Vinarija Doja Srbija



Crvene autohtone sorte Srbije i regiona

3.100 Tri Morave crveno sorta prokupac 100%

Vinarija Temet Jagodina Srbija

Crveno vino koje sadrži 14% alkohola u svojoj strukturi i odležava u hrastovim buradima, koja predstavljaju kombinaciju francusko-američkog hrasta. Barici su zapremine 225 litara a vino u njima odležava punih 13 meseci, idealno bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi od 17-19C, uglavnom uz domaću kuhinju a pre svega uz meso sa roštilja, na primer uz naš specijalitet Đerdan ili uz svinjski file na srpski način.

2.850 Frankovka sorta frankovka 100%

Vinarija Vinum Sremski Karlovci Srbija

Suvo crveno vino koje odležava u inox vinskim posudama i ima oko 13% alkohola u svojoj strukturi. Godišnja proizvodnja Vinumove Frankovke iznosi negde oko 9.000 litara, a idelano bi bilo poslužiti ovo vino rubin crvene boje sa mirisom šumskog voća, borovnica na temperaturi vina od 14C uz jaka crvena mesa, specijalitete sa roštilja ili na primer lososa u mediteran sosu.

4.800 Dingac Skaramuca sorta plavac mali 100%

Vinarija Skaramuca Pelješac Hrvatska

Vrhunsko vino "dingac" se isključivo proizvodi sa položaja -Dingac, na poluostrvu Pelješac, u uslovima mediteranske klime koja se odlikuje kratkim i blagim zimama i dugim i toplim letnjim mesecima, nastala su vina koja se odlikuju idealnom raspodelom kiselina minerala i tanina. Dingac vinarije Skaramuca, dobitnik je bronzane medalje na najvećem Američkom sajmu vina u San Francisku. Ovo jedinstveno vino, idelano bi bilo poslužiti na temperaturi vina 18C uz crvena mesa, jake i kremaste soseve ili jela sa roštilja. Godišnja proizvodnja Dingaca iz Skaramuce je oko 70.000 boca

2.850 Blatina sorta blatina 100%

Vinarija Citluk Hercegovina

Suvo crveno vino koje odležava u inox vinskim posudama i ima 12% alkohola u svojoj strukturi, godišnja proizvodnja ovog vina je negde oko 370.000 litara a najbolje bi bilo ovo idealno vino, tamne, rubin crvene boje poslužiti na temperaturi vina od 18-20C, uz tamnija mesa, masne sireve, ili specijalitete sa roštilja.



Crvene autohtone sorte Srbije i regiona

4.850 Doja Breg vinarija Doja - Prokupac

6.200 Dingac Matuško sorta plavac mali 100%
Vinarija Matuško Pelješac Hrvatska

Vrhunsko suvo crveno vino koje sadrži 14.3% alkohola u svojoj strukturi i sazreva u barik bačvama u periodu od 18 meseci. Idelano bi bilo poslužiti ovaj vrhunski Dingac na temperaturi vina od 18C, uz biftek pripreman na različite načine, zatim uz crvena mesa, ili jake i zrele sireve.

6.900 Barbaresco docg prunotto sorta nebbiolo 100%
Vinogorje Piedmont Italija

Suvo crveno vino, tamne rubin boje sa detaljima bobičastog voća, cimeta i karamfilića, već na prvi pogled se oseća bogatstvo tanina kojima ovo raskošno vino raspolaže, idelano bi bilo servirati ovo vina na temperaturi do 17C, uz jela od tamnog crvenog mesa, specijalitete sa roštilja. Vino odležava u hrastovim buradima dvanaest meseci, a dodatnih dvanaest meseci barbaresco nastavlja da sazreva u boci, vino koje svakako vredi probati.

4.800 Postup Skaramuča sorta plavac mali 100%
Vinarija Skaramuca Pelješac Hrvatska

Dalmacija, poznata po 3000 godina dugoj tradiciji vina visokog kvaliteta, punoće i vrhunskog ukusa donosi retku ponudu plavca malog, sa obale Jadrana gde se zasadi loze kupaju u suncu, proizvodi se ovo vino senzualne arome trešnje, kafe, vanile, tartufa. Količina alkohola ovog vrhunskog vina je 14.5%, vino odležava u barik buradima a najbolje je poslužiti ovo vino na temperaturi od 16C uz jaka crvena mesa, jela sa roštilja, lososa u limun sosu ili jake zrele sireve poput paškog sira.



Crvene autohtone sorte Srbije i regiona

10.200 Brunelo di Montalchino sorta sandjoveze
100%

Vinarija Barbi Montalcino Toskana Italija

Najvažnije crveno vino ove cuvene vinarije, koje se proizvodi više od jednog veka, u podrumu Fatoria dei Baribi postoji impozantna kolekcija od nekoliko hiljada boca Brunela, pocev jos od prve berbe 1892 godine. Vino najpre fermentira u proseku 14 dana u inox vinskim posudama u kojima temperatura nikada ne prelazi 28C, zatim odležava najmanje dve godina u buradima od Slavenskog hrasta, a potom još četiri meseca u boci. Ovo vino intezivne rubin crvene boje sadrži od 13-14% alkohola u svojoj strukturi, idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 18-20C uz jaka crvena mesa, jace pečene bifteke, razna variva ali i sa tvrdim sirevima poput parmezana ili pecorina.





Kupažirana crvena vina

2.850 Triada crvena

Vinarija Budimir Aleksandrovac Srbija

prokupac	90%
merlot	10%

Suvo crveno vino iz rejona Tri Morave, odležava u barik buradima i to u periodu od 48 meseci, ima 12.8% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje bi bilo poslužiti ga na temperaturi vina od 17-18C. Ovo vino crvene rubin boje u kome se oseća aroma crvenog voća, divlje višnje, mente, je idealan pratilac jela od jakih crvenih mesa, jakih sireva, specijaliteta sa roštilja na primer dimljenog svinjskog vrata, ili možda rebaraca na kajmaku. Budimir Tirada - nosilac je srebrne medalje na internacionalnom vinskom takmičenju u Bugarskoj 2012 godine.

3.100 Aurelius

Vinarija Kovačević Irig Srbija

cabernet sauvignon	70%
merlot	30%

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima, ima period odležavanja od 5-6 meseci, količina alkohola u ovom vinu iznosi 13.5% a preporučena temperatura služenja ovog vina je 18-20C. Uz Kovačevićev Aurelius poznavaooci vina preporučuju tamna mesa, dinstanu teletinu ispod sača, specijalitete sa roštilja, mada bi možda najbolje bilo poslužiti ovo vino uz recimo kratko pečeni biftek i jake i zrele plave sireve.

5.200 Chianti Classico riserva

Vinarija Marchese Antinori vinograd Tignanello Italija

sandjoveze	90%
cabernet	10%

Chianti riserva vinarije Marchese Antinori proizvodi od 2011 godine i predstavlja izbor najkvalitenijeg grozđa vinograda Tignanelo, a koji se nalazi u Mercatale Val di Pesa u Chianti Classico proizvodnom vinskom području. Vintage iz 2012-te godine je intezivne rubin crvene boje, obeležen aromama crvenog voca i borovnica. Chianti Classico Marchese Antinori iz vinograda Tignanelo je nosilac brojnih međunarodnih priznanja dobijenih kako na starom kontinentu tako i na području SAD, sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, najbolje ga je poslužiti na temperaturi vina od 16-18C, uz jaka crvena mesa, slabije pečene bifteke ili uz svinjski file na žaru. Nećete pogrešiti i ako ovo vino poručite uz jake i zrele plave sireve.



Kupažirana crvena vina

7.400 Chatenauf du Pape clos de l'oratoire

Vinarija Ogier dolina reke Rone Vauchluse Francuska

grenache

60%

mourvedre

20%

syrah

20%

Suvo, crveno i veoma delikatno vino vinarije Ogier koje ima 14.5% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima na period od 12 meseci. Ovo vino je najbolje poslužiti na temperaturi od 18-20C uz grilovane šnicle, zrele sireve, jaka crvena mesa različite specijalitete sa roštilja, domacu dimljenu kobasicu. Vino koje odiše mirisnim notama, cveća, bagrema, mentola, elegantnog bukea, dok su tanini veoma prisutni i odaju utisak jakog i moćnog vina.

10.200 Barolo Marchesi di Barolo

Vinarija Marchesi Alba Piedmont Italija

nebbiolo

90%

cabernet

10%

Vino intezivne rubin crvene boje koje sadrži oko 14% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima na period od 12 meseci, a potom još toliko se taloži u bocama, idelano bi bilo servirati ovo vino na temperaturi služenja 16-18C uz crvena mesa, dinstana jela i zrele sireve. U pitanju je suvo vrhunsko vino sa zaštićenim geografskim poreklom boje rubin crvene, intenzivnog mirisa sa čistim notama začina, vanile i pečenog lešnika.

13.000 Chateau Brown grand cru classes - šato Braun

Vinarija Šato Braun Bordo Francuska

cabernet sauvignon

55%

pti verde

5%

merlot

40%

Suvo crveno vino tamne rubin boje koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, ima godišnju proizvodnju od 6.500 sanduka vina i period odležavanja od 14 meseci. Idealna temperatura služenja ovog vina je 10-18C, uz na primer jaka crvena mesa, biftek slabije pečen, jake sireve kao što su brie ili camembert, u pitanju je vino iz kategorije "grand cru class" vina koje je uz to idelano i kao aperitiv.

2.850 Doja Bariq



put vina strana 32



Kupažirana crvena vina

6.200 **Amarone Della Valpolicella** **Vinarija Santi San Pietro in Cariano Italija**

corvina veronese	70%	rondinella	15%
corvinone	15%		

Crveno polusuvo vino koje sadrži 15.5% alkohola u svojoj strukturi i odležava u bačvama, period odležavanja ovog vina je 18 meseci, nakon toga vino se dalje taloži u bocama i to na period od 6-8 meseci pre nego što se nađe u prodaji, ovo vino je najbolje servirati na temperaturi služenja 16-18C, uz roštilj, čorbe ili stare i tvrde sireve, u pitanju je raskošno vino bogato voćnim bukeom koje se može piti i mnogo posle jela.

3.400 **Regent** **Vinarija Aleksandrovic Oplenac Topola Srbija**

cabernet sauvignon	50%	pti verdo	
merlot	50%		

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima, ima 13.5% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja i zrenja Regenta je 24 meseca, a godišnja proizvodnja se usklađuje na nekih 40.000 litara godišnje. Idealna temperatura služenja ovog vina je 18C, a idealan je pratilac jakih crvenih mesa, zrelih i masnih sireva, lososa pripremanog na mediteranski način.

14.245 **Chateau Cantemerle - šato Kantemerl** **Vinarija Le Groupe Smabtp Bordo Francuska**

cabernet sauvignon	60%	pti verdo	20%
merlot	20%		

U pitanju je izuzetna kupaža, rubin crvene boje koja odležava u barik buradima puna 24 meseca, a potom još godinu dana sazrevanja u boci. Šato Kantemerl-vino iz kategorije vina "grand cru" ima 13% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje bi bilo poslužiti ga na temperaturi služenja od 10-18C. Ovo vino je idealan pratilac jela od crvenog mesa, jela sa roštilja, jakih dobro pečених bifteka, zatim dobro se slaže uz rižoto sa slaninom i žalfijom ili sa jakim plavim sirevima. Đerdan u svojoj ponudi ima berbu ovog vrsnog i delikatnog šatoa iz 2011 godine, uživajte.

Kupažirana crvena vina

20.745 **Chateau Branaiere-Decru grand cru class**

Šato Braner Dukru

Vinarija Medoc St.Juilen Bordo Francuska

cabernet sauvignon

70%

cabernet francuski

5%

merlot

22%

petit verdot

3%

Crveno suvo vino koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima a period odležavanja se kreće od 16-18C, ovaj vrhunski šato se najbolje slaže sa dinstanom teletinom, gulašom, jagnjetinom, kobasicama, takođe se vrlo dobro slaže i sa starim sirevima kao i sa začinjanim jelima sa piletinom. Bogat buke zrelog voža, prepunog tanininima nikoga ne ostavlja ravnodušnim.

29.000 **Chateau Pichon Longueville Comtesse La**

Šato Pišon

Vinarija Chateau Pichon Longueville Pauillac Bordo Francuska

cabernet sauvignon

65%

cabernet francuski

merlot

31%

petit verdot

4%

Šato Pišon-nekrunisani kralj vrhunskih vina iz Bordoa, suvo crveno vino koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi. Godišnja proizvodnja je oko 35.000 sanduka ovog vrhunskog vina. Odležava u barik buradima, a period odležavanja je 18-20 meseci, nakon toga ovaj "kralj" se još godinu dana "priprema" u boci, idealno bi bilo poslužiti Šato Pišon na temperaturi služenja od 18-20C uz pastu prelivenu sosom od četiri sira, ali se on takođe vrlo dobro slaže i uz jaka crvena mesa, teletinu na žaru, jela sa roštilja, bifteke jače pečene, jake i zrele sireve poput pecorina. Šato Pišon svakako nije vino za svaku priliku, ali kada se prilika "desi" onda ga svakako ne treba izbegavati. Uživajte pijuci ovo vino.

15.570 **Chateau Giscours**

-Šato Žiskur

Vinarija Chateau Giscorus Margoux Bordo Francuska

cabernet sauvignon

53%

cabernet francuski

merlot

42%

petit verdot

5%

Vrhunsko suvo crveno vino koje sadrži 13% alkohola, ima godišnju proizvodnju od 45.000 litara, odležava prilikom zrenja u barik buradima puna 24 meseca, preporučena temperatura služenja ove vrhunske kupaže iz Bordoa je 18C, uz na primer parmezan, testeninu sa sirom, jaka crvena mesa, bifteke, piletinu sa jakim kremastim sosovima.



Rose Vina

2.150 Rubin Rose

Vinarija Rubin Kruševac Srbija

Rose polusuvo vino proizvedeno od crvenih sorti grozdja po jedinstvenom postupku proizvodnje vina ovog tipa u područjima rubina. Prozračne crvene boje, svežeg nežnog mirisa i pitkog laganog ukusa, sa kiselinama koje ga čine svežim i lepršavim, idealno vino za dugotrajno uživanje uz lagana predjela, mlada mesa i voćne deserte. Lepota ovog vina dolazi do izražaja konzumiranjem na temperaturi od 12-14C, a ovaj roze u svojoj strukturi sadrži 10.5% alkohola.

2.850 Varijanta Rose

Vinarija Aleksandrovic Oplenac Topola Srbija

Polusuvo rose vino stvoreno od sorte Muskat Hamburg, koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi i prilikom zrenja odležava u inox vinskim posudama. Idealna temperatura serviranja ovog vina je 10C uz na primer srpska predjela, pršuta, sirevi, roštilj, ali i uz voćne deserte.

2.100 Doja Rose

Vinarija Doja Blace Srbija

Suvo rose vino stvoreno od sorte Prokupac, odležava u inox vinskim posudama i ima 12% alkohola u svojoj strukturi, idealna temperatura služenja ovog rosea je 12C, bilo kao aperitiv, ili uz svetla mesa sa kremastim prelivima, riblje specijalitete ili deserte.

2.850 Casal Mendes Rose

Vinarija Alianca Vinhos de Portugal

Polusuvo rose vino proizvedeno od sorte бага, odležava u inox vinskim posudama i ima oko 10% alkohola u svojoj strukturi, najbolje bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi do 10C uz ribu, morske plodove ili različita predjela.



Vina u malim flašama, vina na čašu

580

Nameštaj

2.150

Rose Rubin

Vinarija Rubin Kruševac Srbija

Rose polusuvo vino proizvedeno od crvenih sorti groždja po jedinstvenom postupku proizvodnje vina ovog tipa u podrumima rubina. Prozračne crvene boje, svežeg nežnog mirisa i pitkog laganog ukusa, sa kiselinama koje ga čine svežim i lepršavim, idealno vino za dugotrajno uživanje uz lagana predjela, mlada mesa i voćne deserte. Lepota ovog vina dolazi do izražaja konzumiranjem na temperaturi od 12-14C, a ovaj roze u svojoj strukturi sadrži 10.5% alkohola.

580

Trijumf čaša(0.15)

Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija

Belo suvo vino, odležalo u inox vinskih posudama u periodu od 6 meseci i sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, sastav kupaže je sledeći: Sauvignon Blanc 85%, Pinot Blanc i Rajnski Rizling 15%.Vino snažne strukture, voćno mineralnog karaktera, raskošnog bukea je najbolje poslužiti na temperaturi 10-12 C uz plodove mora, morsku ili rečnu ribu, živinsko meso, teletinu ili recimo ćuretne s mlincima

570

Varijanta čaša(0.15)

Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija

Polusuvo rose vino stvoreno od sorte Muskat Hamburg, koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi i prilikom zrenja odležava u inox vinskih posudama. Idealna temperatura serviranja ovog vina je 10C uz na primer srpska predjela, pršuta, sirevi, roštilj, ali i uz voćne deserte.



Vina u malim flašama, vina na čašu

640 Regent čaša(0.15)

Vinarija Aleksandrovic Oplenac Topola Srbija

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima, ima 13.5% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja i zrenja Regenta je 24 meseca, a godišnja proizvodnja se usklađuje na nekih 40.000 litara godišnje. Idealna temperatura služenja ovog vina je 18C, a idealan je pratilac jakih crvenih mesa, zrelih i masnih sireva, lososa pripremanog na mediteranski način.

420 Doja čaša(0.15)

Shardone, Tamjanika, Prokupac, Roze

570 Doja Bariq čaša(0.15)

