

## VÍNNA KARTA

### BIELE VÍNO

#### *Chardonnay*

Najrozšírenejšia biela odroda pôvodom z Burgundska vznikla samokrížením Rulandského šedého a Heunish. Dobre vyzreté hrozno dáva vínu ovocné tóny - jablká, hrušky, broskyne s nádychom exotického ovocia - mango, ananás, banán, podfarbené typickými biskvitovými tónmi.



Víno je vhodné kombinovať s bielym mäsom, rybami, prípadne ho vyskúšajte s ľahkým zeleninovým šalátom.



0,1 l • Prediction • neskorý zber • suché **1,60 €**



0,75 l • Prediction • neskorý zber • suché **12,00 €**

#### *Rulandské šedé*

Pinot Gris - vína tejto odrody sú plné, extraktívne, voňajú medom, pomarančmi a ďalšími citrusmi. V chuti sú korenisté a harmonické, s výraznou dlhou dochuťou.



Víno je vhodné k ľahkým mäsovým jedlám, snúbi sa aj so zložitejšími omáčkami.



0,75 l • Prediction • neskorý zber • suché **14,40 €**

#### *Rizling rýnsky*

Rizling rýnsky je jedna z najkvalitnejších odrôd. Poskytuje vína mimoriadnej kvality, harmónie, vône a chuti. Jemný buket lipového kvetu, citrusového ovocia, s príchutou medu a neskôr petrolejovým nádychom. Je podfarbený sviežimi kyselinami.



Víno je vďaka svojej neutrálnej a harmonickej chuti vhodné ku všetkým jedlám, vyskúšajte ho napríklad k smaženému rezňu.



0,75 l • Prediction • neskorý zber • suché **12,00 €**

## Devín

Devín je odroda vyšľachtená na Slovensku. Vína z tejto odrody majú vysokú extraktívnosť, príťažlivú aromaticku pripomínajúcu korenisté tramíny a voňavé muškáty. Sú vhodné na archiváciu.



Víno je vhodné kombinovať s pikantnými omáčkami, prípadne ho vyskúšajte snúbiť s exotickými jedlami.



0,75 l • Prediction • neskorý zber • polosladké **14,40 €**

## Tramín červený

Krásne vystihnutý potenciál odrody a súčasne reminiscencia na ročník 2013. Omamný kvetinovo-medový sirup s hutným tropickým lemom vo vône, v kombinácii s dokonalým spojením guľatej sladkosti a šľavnatej tramínovej korenistosti v chuti.



Víno je vhodné kombinovať so špeciálnymi úpravami mäsa a s vyzretými syrmi s bielou plesňou.



0,75 l • Prestige • výber z hrozna • polosladké **19,00 €**

## RUŽOVÉ VÍNO

### Rulandské modré - ROSE

Svieže ružové Rulandské modré je zmesou čerstvých lesných jahôd v aróme i v chuti. Chuť vína je ovocná a plná lesného ovocia. Toto ružové víno je ideálnym spoločníkom v slnečných dňoch.



Víno je vhodné kombinovať s grilovanými špecialitami, prípadne s cestovinami. Je to ideálny kompromis medzi bielym a červeným vínom.



0,75 l • Prediction • výber z hrozna • suché **14,40 €**

## ČERVENÉ VÍNO

### Frankovka modrá

Frankovka modrá je najrozšírenejšia modrá odroda v strednej Európe. Poskytuje kvalitné vína tmavorubínovej farby, jemnej škoricovej vône i chuti doplnenej ovocnými tónmi.



Víno je vhodné kombinovať s červeným mäsom, prípadne ho vyskúšajte s pečenou kačicou.



0,1 l • Prediction • výber z hrozna • suché **1,80 €**



0,75 l • Prediction • výber z hrozna • suché

12,50 €

### *Cabernet Sauvignon*

Cabernet Sauvignon je odroda bohatá na triesloviny i kyseliny. Poskytuje širokú škálu vôní i chutí od zreých ríbezlí až po nádherne čokoládové, kakaové či marmeládové, alebo tabakové tóny.



Víno je vhodné kombinovať s bielym mäsom, rybami, prípadne ho vyskúšajte s ľahkým zelení novým šalátom.



0,75 l • Prediction • výber z hrozna • suché

14,40 €

### *Merlot*

Hutná vôňa kompótu z prezretých júnových čerešní, černicového džemu a nad všetkým grafitovo-kávoový prach s hľuzovkou. Vstup do chuti je višňovo-ovocný s viac vrstvou textúrou tanínov. V strede chuti sa objavujú nálev z bielych sliviek, koncentrovaná chuť lesných čerešní, černíc a v dochuti divokosť v srdci.



Víno je vhodné kombinovať s červeným mäsom a divinou, vyskúšajte ho s hovädzím steakom a grilovanou zeleninou.



0,75 l • Prestige OAK WOOD • výber z hrozna • suché

26,50 €

### ŠUMIVÉ VÍNO



#### *Morío*

0,75 l • sýtené víno • suché

13,00 €



#### *Frizzante MATYŠÁK rosé*

0,75 l • jemne sýtené víno • suché

13,00 €

### HROZNOVÉ ŠTAVY



#### *100 % Hroznová šťava*

0,25 l • biela

3,00 €



#### *100 % Hroznová šťava*

0,25 l • biela

3,00 €