

PJENUŠCI I ŠAMPANJCI

Barundić 100+ - Magnum

Opis: Premium pjenušac s kompleksnim aromama orašastih plodova, meda i citrusa.

Jela: Morski plodovi, jastozi, piletina, kremasti rižoti.

Rose Brut Tomac

Opis: Ružičasti pjenušac s notama jagoda i malina, svjež i lagan.

Jela: Salate s tunom, rižoto od šparoga, burrata, kozji sir.

Šember Brut

Opis: Pjenušac s citrusnim aromama i laganim kvasnim notama, vrlo balansiran.

Jela: Morski plodovi, jastozi, bijelo meso, rižoto s gljivama.

Jagunić Three Stars NV

Opis: Elegantan pjenušac s aromama citrusa, kvasca i meda.

Jela: Carpaccio od tune, salate, rižoto od gljiva, svježi sir.

Elegance Barundić

Opis: Suhi brut s notama citrusa i blagim kvasnim završetkom.

Jela: Morski plodovi, bijelo meso, tvrdi sirevi poput parmezana.

Prosecco Asolo DOCG

Opis: Lagano, voćno i cvjetno vino s aromama jabuka i citrusa.

Jela: Carpaccio, salate s kozicama, pizza s povrćem, svježi sirevi.

Prosecco Bottega DOCG

Opis: Voćno i svjež, s notama breskve i bijelog cvijeta.

Jela: Salate, šparoge na žaru, lagani sirevi poput ricotte i mozzarelle.

Cristal Brut, Roederer

Opis: Luksuzni šampanjac s aromama orašastih plodova, citrusa i kvasca.

Jela: Jastog, kavijar, pečeni biftek, pašteta od foie gras-a.

PJENUŠCI I ŠAMPANJCI

Dom Pérignon Cuvée, Moët et Chandon

Opis: Bogat i sofisticiran šampanjac s notama pečenih kvasaca i suhog voća.

Jela: Jastog, ribe na žaru, kaviar, bogati deserti poput čokoladnih torti.

Grand Cuvée Brut, Krug

Opis: Kompleksan šampanjac s notama pečenih oraha, meda i vanilije.

Jela: Foie gras, jastog, divljač, pašteta.

Imperiale Brut, Moët et Chandon

Opis: Elegantno i svježe vino s notama citrusa i breskve.

Jela: Patka s narančom, kozice, bijelo meso u kremastim umacima.

BIJELA VINA

SLAVONIJA

Jubilea Antunović

Opis: Suho bijelo vino s voćnim aromama breskve, limuna i cvijeta.

Jela: Salate, svježi morski plodovi, perad, riba na žaru.

Graševina Mitrovac Krauthaker

Opis: Svježe, voćno vino s aromama citrusa i zelene jabuke.

Jela: Salate, škampi, rižoto, povrće.

Graševina Kast Chardonnay Galić

Opis: Kombinacija Graševine i Chardonnaya s aromama citrusa, jabuka i vanilije.

Jela: Jetrica, rižoto, pečena perad, lagana tjestenina.

Graševina Adžić

Opis: Lagano i svježe vino s aromama zelenih jabuka i citrusa.

Jela: Riba, salate, rižoto, sushi.

Traminac Kast

Opis: Mirisno vino s notama ruže, začina i meda.

Jela: Začinjena jela, pečena patka, plavi sirevi, deserti s voćem.

Zeleni Silvanac Martin Albus

Opis: Voćno, svježe vino s notama citrusa i ananasa.

Jela: Plodovi mora, salate, kremaste juhe, rižoto.

Graševina Kast

Opis: Suho i svježe vino s voćnim notama citrusa i jabuka.

Jela: Riba, salate, kremaste juhe, tjestenina.

Sauvignon Blanc Martin Albus

Opis: Aromatično vino s notama tropkog voća i svježine.

Jela: Morski plodovi, salate, rižoto s povrćem, kozji sir.

ISTRA

Templara Rossi

Opis: Suho, bogato bijelo vino s aromama citrusa, meda i cvijeta.

Jela: Riba, školjke, rižoto, bijelo meso.

Grimalda Matošević

Opis: Svježa Malvazija s voćnim i cvjetnim notama, lagana i mineralna.

Jela: Riba na žaru, školjke, salate, lagani sirevi.

Malvazija Coronica

Opis: Voćno i svježe vino s notama citrusa, jabuka i meda.

Jela: Morski plodovi, rižoto, piletina, svježi sirevi.

Malvazija Benvenutti

Opis: Elegantna Malvazija s notama zrelog voća i mineralnosti.

Jela: Riba, pečena perad, rižoto s povrćem, bogati sirevi.

Malvazija Matošević Alba

Opis: Kompleksna Malvazija s aromama citrusa i meda.

Jela: Pečena riba, školjke, povrće, meki sirevi.

KONTINENTALNA HRVATSKA

Chardonnay Sur Lie Korak

Opis: Kremasto vino s aromama zrelog voća, vanilije i blagih kvasnih nota.

Jela: Piletina u kremastim umacima, pečena riba, rižoto s gljivama.

Rajnski Rizling Tomac

Opis: Svježe vino s notama citrusa, breskve i cvjetnih aroma, s izraženom mineralnošću.

Jela: Riba na žaru, sushi, začinjena jela, piletina s agrumima.

Sauvignon Blanc Klemenka Korak

Opis: Aromatično vino s notama zelene paprike, limete i ogrozda.

Jela: Morski plodovi, salate, povrtni rižoto, kozji sir.

Manzoni Barundić

Opis: Voćno vino s citrusnim notama i laganom mineralnošću.

Jela: Rižoto, riba, salate s kozicama, blagi kremasti sirevi.

Pinot Grigio Coletti Kolarić

Opis: Svježe i suho, s notama breskve, citrusa i začinskog tona.

Jela: Morski plodovi, salate, rižoto s povrćem, pržena riba.

Pušipel Dvanajščak Kozol

Opis: Suho vino s aromama meda i citrusa, lagano travnato.

Jela: Pečena riba, meso na žaru, povrtna jela, blagi sirevi.

Blend One Erdoro

Opis: Složeno vino s notama tamnog voća, začina i drvenaste note.

Jela: Pečeno meso, odresci, divljač, bogati sirevi.

Rajnski Rizling Bolfan

Opis: Voćno vino s mineralnim karakterom i dobrom ravnotežom između slatkoće i kiselosti.

Jela: Riba na žaru, pečena perad, začinjena jela, salate.

DALMACIJA

Le Shiffre St Hills

Opis: Elegantan blend bijelih sorti, s voćnim notama citrusa, breskve i cvjetnih aroma, te blagim dodirrom drva.

Jela: Slaže se s pečenom ribom, školjkama, rižotom s povrćem ili piletinom u kremastim umacima.

Moderna Optimus

Opis: Suho vino s bogatim aromama zrelog voća, meda i začina. Ima kompleksan, ali svjež završetak.

Jela: Preporučuje se uz pečenu perad, rižoto s gljivama, plodove mora, i jela s roštilja.

Grk Cebalo

Opis: Autentično vino s tipičnim aromama mediteranskog bilja, citrusa i blage mineralnosti. Svjež i suho, idealno za ljetne dane.

Jela: Slaže se uz ribu, školjke, tjesteninu s povrćem, salate i lagane sireve.

Pošip Korta Katarina

Opis: Pošip s aromama citrusa, tropskog voća i blage mineralnosti, srednjeg tijela s dugim, svježim završetkom.

Jela: Preporučuje se uz plodove mora, rižoto, prženu ribu i laganu tjesteninu.

Pošip Ego

Opis: Pošip s bogatim voćnim aromama, blagom začinskom notom i uravnoteženom kiselinom.

Jela: Slaže se uz pečenu ribu, morske plodove, salate i rižoto s povrćem.

Ager

Opis: Suho vino s bogatim aromama voća, meda i zlatnog grožđa, s blagim drvenastim karakterom.

Jela: Odlično uz pečenu perad, pečenu ribu, tjesteninu s kremastim umacima i bogate sireve.

Mala Nevina St Hills

Opis: Lagano bijelo vino s voćnim i cvjetnim aromama, uz blagost i svježinu.

Jela: Slaže se uz lagana jela, poput svježih salata, plodova mora, rižota i laganih sireva.

INTERNACIONALNA BIJELA VINA

Chardonnay Grgich Hills

Opis: Bogato, kremasto vino s aromama citrusa, breskve, meda i vanilije, s blagim drvenastim završetkom.

Preporučena jela: Pečena riba, rižoto, pileтина u kremastim umacima.

Chablis Domaine W Fevre

Opis: Suho, elegantno vino s citrusnim i mineralnim notama, svježeg i suhog završetka.

Preporučena jela: Školjke, riba na žaru, lagane salate.

Wild Sauvignon Greywacke Marlborough

Opis: Aromatično vino s notama zelene paprike, citrusa i bilja, svježeg i punog tijela.

Preporučena jela: Sushi, začinjena jela, rižoto s povrćem.

Bella Karolina Jakončić

Opis: Svježe, voćno vino s notama citrusa i cvijeta, lagano i mineralno.

Preporučena jela: Morski plodovi, svježe salate, rižoto.

Greco di Tufo

Opis: Bogato i mineralno vino s notama citrusa, jabuka i cvijeta, suho i uravnoteženo.

Preporučena jela: Rižoto, plodovi mora, pečena riba.

Žilavka Teuta

Opis: Svježe vino s citrusnim aromama i blagom mineralnošću, suho i pitko.

Preporučena jela: Svježa riba, školjke, povrće na žaru.

Pinot Grigio Jakončić

Opis: Voćno, lagano vino s aromama breskve i citrusa, svježe i pitko.

Preporučena jela: Morski plodovi, salate, rižoto s povrćem.

Sauvignon Blanc Kamnik

Opis: Aromatično vino s notama zelene paprike, limete i passionskog voća, svježe i suho.

Preporučena jela: Školjke, rižoto, kozji sir.

INTERNACIONALNA BIJELA VINA

Pasji Rep Zelena

Opis: Lagano, voćno vino s aromama zelene jabuke i citrusa, svježije i pitko.

Preporučena jela: Salate, povrće, lagani sirevi.

8 Tamburaša Zvonko Bogdan

Opis: Bogato vino s aromama šljive, trešnje i tamnog bobičastog voća, punog tijela.

Preporučena jela: Pečena perad, divljač, roštilj.

Chardonnay Zvonko Bogdan

Opis: Svježije, voćno vino s aromama citrusa i vanilije, uravnotežene kiselosti.

Preporučena jela: Pečena riba, kremasti rižoto, tjestenine s umakom.

ROSE VINA

Minuty M Chateau

Opis: Svježije, voćno i elegantno roze vino s aromama jagode, maline i citrusa. Ima lagano tijelo i izuzetnu svježinu.

Preporučena jela: Lagane salate, rižoto s povrćem, svježi sir.

Rose Josić

Opis: Suho, voćno roze vino s blagim notama ruže, trešnje i citrusa. Svježije i pitko, s blagim mineralnim završetkom.

Preporučena jela: Morski plodovi, sushi, lagani pikantniobroci.

Rose Martin Albus

Opis: Suho i voćno vino s notama crvenih bobica, citrusa i cvjetnih tonova. Svježije i uravnoteženo s laganim, mineralnim završetkom.

Preporučena jela: Pečena piletina, svježije salate, pasta s laganim umacima.

CRVENA VINA

SLAVONIJA

Cabernet Franc Antunović

Opis: Suho crveno vino s aromama crnog bobičastog voća, papra i začina. Elegantan, s izraženim taninima i dugim završetkom.

Preporučena jela: Pečena govedina, divljač, jela s crvenim mesom i začinskim umacima.

Cabernet Sauvignon Josić

Opis: Bogato, suho crveno vino s aromama crnog ribizla, papra, suhog voća i vanilije. Punog tijela s dobrim taninima i dugim završetkom.

Preporučena jela: Odlično uz pečenu junetinu, odreske, jela s bogatim umacima, divljač.

Mercs Krauthaker

Opis: Suho crveno vino s aromama crnog voća, šljive, začina i crne čokolade. Ima punu strukturu i nježne tanine.

Preporučena jela: Pečena janjetina, tjestenine s bogatim umacima, meso na žaru.

Merlot Buhač

Opis: Suho crveno vino s voćnim aromama crvenih bobica, trešnje i začina. Ima mekane tanine i elegantan, dug završetak.

Preporučena jela: Pečena perad, jela s gljivama, tjestenine s crvenim umacima.

Ciconia Nigra Josić

Opis: Suho crveno vino s notama crnog voća, začina i dimljenih tonova. Dobar balans između kiselosti i tanina, dug i elegantan završetak.

Preporučena jela: Govedina na žaru, divljač, plavi sir.

KONTINENTALNA HRVATSKA

Crni Pinot Barundić

Opis: Elegantno vino s aromama crvenog bobičastog voća, poput maline i trešnje, uz note začina i blage drvenaste note. Laganije tijelo s elegantnim taninima.

Preporučena jela: Pečena perad, svinjetina, lagani mesni odresci.

Syrah Korak

Opis: Bogato i začinjeno vino s aromama crnog voća, papra, lavande i začina. Punije tijelo, dobro strukturirano s izraženim taninima.

Preporučena jela: Pečena govedina, jela s roštilja, divljač.

Karizma Petrač

Opis: Vino s bogatim aromama tamnog voća, začina i šljive, uz kompleksne note drva i suhog bilja. Dobar balans između kiselosti i tanina.

Preporučena jela: Jela od govedine, pečena svinjetina, steak.

ISTRA

Merlot Punta Greca

Opis: Voćno i mekano vino s aromama crvenih bobica, šljive i začina, uz suptilne drvenaste note. Srednje tijelo s zaokruženim taninima.

Preporučena jela: Pečena piletina, svinjetina, rižoto s gljivama.

Merlot Tomaz

Opis: Bogatije, punije vino s notama tamnog voća, šljive i čokolade, uz blage drvenaste i začinske tonove. Dobro strukturirano s izraženim taninima.

Preporučena jela: Pečena govedina, svinjski file, jela s umacima od gljiva.

Teran Fakin

Opis: Svježije i voćno vino s karakterističnim aromama tamnog voća, začina i zemlje. S izraženom kiselinom i zaokruženim taninima.

Preporučena jela: Divljač, pečena govedina, plavi riblji specijaliteti.

DALMACIJA

Zlatan Plavac, Grand Select Magnum

Opis: Bogato crno vino s aromama tamnog voća, suhe šljive i začina, uz note drva i vanilije. Punog tijela, snažnih tanina i dugog završetka.

Preporučena jela: Pečena govedina, divljač, steak.

Crljenak Z Plenković Hvar Magnum

Opis: Elegantno vino s aromama crnog voća, suhih začina i lagane mineralnosti. Dobar balans između kiselosti i tanina.

Preporučena jela: Pečena perad, svinjetina, jela s roštilja.

Moderna Superbus

Opis: Punije crno vino s aromama crne ribizle, borovnice i začina. Izrazito voćno i robusno, s izraženim taninima.

Preporučena jela: Pečena govedina, divljač, meso s roštilja.

Dingač St Hills

Opis: Dingač St Hills je intenzivno crno vino s izraženim aromama tamnog voća i začina. Punog tijela, s dobro uravnoteženim taninima.

Preporučena jela: Pečena govedina, janjetina, specijaliteti od mesa.

Dingač Royal Matuško

Opis: Klasičan Dingač s bogatim aromama tamnog voća, začina i suhe smokve. Punog tijela, izraženih tanina i dugim završetkom.

Preporučena jela: Divljač, pečena govedina, pečena jaretina.

Plavac Mali Majstor Stina, Jako Vino, Brač

Opis: Suho crno vino s voćnim aromama trešnje i borovnice, uz blagom mineralnošću i zaokruženim taninima.

Preporučena jela: Pečena piletina, svinjetina, rižoto.

Dingač Skaramuča

Opis: Dingač Skaramuča je vino s bogatim aromama tamnog voća, začina i drva, izraženih tanina i dugog završetka.

Preporučena jela: Pečena govedina, divljač, meso s roštilja.

INTERNACIONALNA CRVENA VINA

Amarone Bertrani

Opis: Bogato crno vino s aromama suhog voća, tamne čokolade i začina. Punog tijela s izraženim taninima i dugim, toplim završetkom.

Preporučena jela: Pečena govedina, divljač, tvrdiji sirevi.

Zinfandel, Grgich Hills

Opis: Voćno i začinjeno vino s aromama crnih bobica, začina i papra. Snažnije, punije tijelo s bogatom teksturom.

Preporučena jela: Roštilj, pečena govedina, jela sa začinima.

Pinotage

Opis: Suho crno vino s aromama tamnog voća, čokolade i začina, s blagim dimljenim tonovima. Snažna struktura i srednje do puno tijelo.

Preporučena jela: Pečena jaretina, roštilj, meso s umakom od gljiva.

Montes Alpha Syrah

Opis: Bogato vino s aromama crnog voća, papra, lavande i začina, s dobro strukturiranim taninima i dugim završetkom.

Preporučena jela: Pečena govedina, jela s roštilja, divljač.

Chianti Casale Terzo Edoardo

Opis: Elegantno vino s aromama crvenih bobica, suhog začina i naznakom drva. Srednje tijelo, uravnoteženi tanini i svjež završetak.

Preporučena jela: Pečena piletina, tjestenine s mesnim umakom, pizza.

Trnjak Teuta

Opis: Vino s intenzivnim aromama crnog voća, začina i bilja. S izraženim taninima i dobrom kiselosti.

Preporučena jela: Svinjetina, pečena govedina, divljač.

Blatina Teuta

Opis: Blatina s voćnim aromama crnog voća, uz laganu zemljanu notu. Srednje tijelo, dobro integrirani tanini i uravnotežena kiselost.

Preporučena jela: Roštilj, pečena piletina, meso s gljivama.

Syrah 10 Barrels Kamnik

Opis: Bogato vino s aromama crnog voća, lavande, začina i čokolade, uz punu strukturu i izražene tanine.

Preporučena jela: Govedina, divljač, jela s roštilja.

Cuvee No. 1 Zvonko Bogdan

Opis: Elegantan blend s aromama crnog voća, začina i naznakom drva. Srednje tijelo, uravnoteženi tanini.

Preporučena jela: Pečena piletina, rižoto, svinjetina.

Montes Alfa Cabernet Sauvignon

Opis: Klasično crno vino s aromama crnog voća, papra, duhana i začina. Snažna struktura i dug završetak.

Preporučena jela: Pečena govedina, steak, zreli sirevi.

DESERTNA VINA

Prošek Hektorović, Tomić, Hvar

Opis: Klasičan hvarski prošek, slatko vino s aromama meda, suhog voća i naranče. Bogato, sa zlatnom bojom i punim, zaokruženim okusom.

Preporučena jela: Preporučuje se uz deserte poput kesten pirea, voćne torte, kremaste slastice i blage sireve.

Muškat, Momjanski, Franković, poluslatko

Opis: Poluslatki muškat s aromama cvijeća, citrusa i začina. Lagano vino s osvježavajućom kiselosti i blagom slatkoćom.

Preporučena jela: Idealno uz voćne salate, lagane deserte, kisele sireve i plodove mora.

Traminac, Izborna berba bobica, Ilok Principovac

Opis: Bogat i kompleksan Traminac, s intenzivnim aromama ruže, meda, citrusa i začina. Slatko vino s punim tijelom i dugim završetkom.

Preporučena jela: Savršeno uz voćne torte, kremaste deserte, patku s voćnim umakom ili plavi sir.

Graševina, Kasna berba, Krauthaker

Opis: Slatka Graševina s aromama meda, marelice i suhog voća. Lako, pitko vino s balansiranom slatkoćom i ugodnom kiselosti.

Preporučena jela: Preporučuje se uz voćne deserte, kremaste torte, ili blagim sirevima poput Briea.

Refosk Dolce Vina Koper

Opis: Slatko vino s aromama tamnog voća, čokolade i začina, uz bogatu teksturu i pun okus.

Preporučena jela: Odlično uz čokoladne deserte, voćne torte, orahnjače i slastice sa suhim voćem.