

ЕТНО РЕСТОРАН

ЧАРДАК



ВИНСКА
КАРТА

A sepia-toned illustration of a woman standing in a natural setting. She is wearing a traditional dress with a dark, long-sleeved outer garment and a white, patterned skirt. She holds a large, dark jug with a handle in her left hand. The background shows a large, light-colored rock formation or cave entrance. The overall style is reminiscent of early 20th-century folk art or ethnographic illustrations.

ПЛАНТАЖЕ
13 ЈУЛ





К Р С Т А Ч

*Изванредно вино контролисаног порекла и квалитета,
производи се од истоимене
сорте која се узгаја у подгоричком виногорју.
Карактеристике за распознавање кртсача су његова
изузетна пуноћа, складно развијен буке
и светложута боја.*

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Најбоље се слаже уз хладна предјела, бела меса на жару и сиреве.





ВРАНАЦ ПРО КОРДЕ

Црно вино контролисаног порекла и квалитета произведено од сорте грожђа из подгоричког виногорја. Повећан садржај проантоцијанидола је постигнут посебним технолошким поступком, што вину даје лековита својства.

Вино је тамне рубин боје, пуно, хармонично и изузетно типичног букеа.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Препоручује се уз јела са роштиља, бифтек, рамстек...





В Р А Н А Ц

Црно вино контролисаног порекла
и квалитета произведено од истоимене
сортe грожђа која се вековима гајила
у подгоричком виногорју.
Вино је тамне рубин боје
изузетно пуно, хармонично
и карактеристичног букеа.





ПОДРУМ АЛЕКСАНДРОВИЋ

Побрђа Опленца од давнина су људи користили за узгајање винове лозе. Место из кога винарија Александровић потиче вуче своје корене, а пре свега назив у далеку прошлост. У римско доба Винцеа, у средњем веку Ваница, данас Винча - директна је асоцијација чиме се ово становништво од давнина бавило.

Почетком двадесетог века у околини Винче подигнута је венчачка виноградарска задруга, а затим виногради и подрум краљева Петра и Александра Карадорђевића који су пронели славу опленачких вина широм европе. Породица Александровић, која се више од седамдесет година бави виноградарством и винарством од почетка је блиско сарађивала са виноградарима и винарима краљевих подрума, а налазила се и међу оснивачима венчачке виноградарске задруге.

Када је чувени дворски подрумар Живан Тадић, који је после II светског рата емигрирао у Канаду, сазнао да породица Александровић обнавља винарску традицију опленачког краја, послао је у Винчу рецептуру - сортни састав Тријумфа, најбољег вина краљевих подрума које се пре другог светског рата пило на скоро свим европским дворovima. Тако смо у нашем подруму на основу пожутелог рукописа почели да исписујемо нове странице дуге породичне историје виноградарства и винарства ослањајући се на искуства предака, нова научна сазнања и модерну технологију.

Данас винарија Александровић за производњу својих врхунских вина користи око 40 хектара винограда засађених висококвалитетним сортама грожђа. Њен императив у производњи вина је квалитет што и чини да је винарија Александровић данас лидер у производњи врхунских вина код нас, због чега је добитник великог броја медаља за квалитет у земљи и иностранству. Резултат свега наведеног је да су наша вина нашла своје место на тржиштима С.А.Д. - а, немачке и швајцарске, а еминентни швајцарски часопис "Виним" је винарију Александровић означио као предводника новог таласа вина из источне европе.

Наша част и обавеза надаље биће да очувамо вина наших предака, тако што ћемо да производимо "вина за сва времена".





Х А Р И З М А

***Харизма Шардонеа** превасходно се огледа у бујним аромама и раскошном укусу. Управо те особине желели смо да нагласимо у овоме вину, произведеном од најбољег грожђа из пробирне бербе. У самој производњи примењен је специјални поступак сурлие, односно дуготрајно држање вина на племенитом талогу, уз повремено мешање. Тако смо добили харизму, вино које се одликује интензивним мирисом, трајним ароматским комплексом и пуноћом укуса.*

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Морска риба, пасте са плодовима мора, лосос, пилетина, телетина, прасетина, десерт од кајсије, диње или банане, мекани сиреви као бри или камембер, али и гауда, швајцарски гријер и италијански проволоне.





О П Л Е Н А Ц

Опленац Селекцион је елегантна купажа рајнског и италијанског ризлинга, префињене сламнато-жуте боје, са златним одсјајем.

Буке настаје деликатном комбинацијом цветних и воћних арома у којима се преливају мириси белог цвећа (белих рада) и зелених јабука. Укус је изразито воћни и изузетно освежавајући. Хармоничне киселине и благе ноте сласти сливају се у перфектну, дуготрајну завршницу.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Плодови мора, бела риба, штука, кечига, пилетина, телетина, млада прасетина, јела од кромпира, пита са јабукама, едамер и ементалер.





РОДОСЛОВ

Вино пурпурне боје, снажног тела и врло концентрисаног букеа, које настаје купажом кабернеа, мерлоа и прокупаца.

Свака од тих сорти дарује нешто од свог карактера овом вину:

каберне - снагу, мерло - мекоћу, а прокупац - благе

*зачинске тонове али и оригиналност, која **Родослов** издваја*

*из познатих комбинација кабернеа и мерлоа. **Родослов** има постојање*

ароме шумског воћа, боровница, купина и рибизли са мирисним преливима зрелих шљива и тоновима белог бибера.

Одлежавањем добија на пуноћи и нове ароме финих цигара, чоколаде и кафе.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Пршута и димљено месо, све врсте печења, домаћи роштиљ, месо дивљачи, а пре свега са срнетином.





ТРИЈУМФ БАРИК

Величина Тријумфа охрабрила нас је да се опробамо у највећем искушењу винара - барикирању.

*Најснажнији тријумф из најбољих берби, одлежава у храстовим бурадима од 225 литара и сажима у себи најбоља својства грожђа и храстовине, појављујући се на крају као непоновљиви spoj климе и земљишта, вина и племенитог дрвета. **Тријумф Барик** је јединствено и дуговечно вино које, по много чему, српско винарство уводи у модерне светске токове.*

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Све врсте речне и морске рибе са јачим преливима, сва јела са димљеним лососом, печена пилетина, пилећа салата и зрели сиреви.





ТРИЈУМФ НОАР

Пурпурна одора која блиста у чаши, богата арома и деликатна структура укуса, чине ово вино елегантним и сензуалним у исти мах. Пино Ноар је управо таква сорта, заносна и каприциозна, али и врло компликована за узгајање, због чега већ вековима представља највећи изазов за сваког винара. **Тријумф Ноар** је наш одговор на изазов Пино Ноара. Вино има упечатљиву арому малине, са благим тоновима белог бибера. Раскошан воћни укус и баршунасти танини се стапају у импресивну завршницу, која заокружује доживљај једног изузетно хармоничног вина.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Све врсте димљеног меса и рибе, јагњетина и прасетина испод сача, цигерица на жару, зечетина и перната дивљач. Сиреви: бри и камембер, едамер, гауда, мимолет.





Т Р И Ј У М Ф

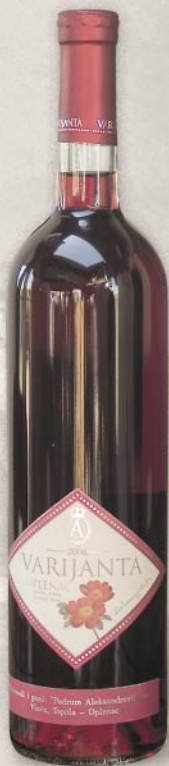
Тријумф - појављује се у пуном сјају једног вина савршене елганције. Боја старог злата, са преливима ћилибара, претана се у изузетно комплексне мирисе, сведене и скривене ароме се откривају временом и разливају у таласима од воћа до сушеног биља и траве. Укус је снажан, незабораван, а воћна пуноћа наставља се у завршници која не престаје.

Тријумф је симфонија компонована у част најплеменитије беле сорте совињон блан.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Перфектно се слаже са рибом (смуђ у бадем сосу, шаран на жару) плодовима мора (козице и гамбори), пилећим месом, козјим сиром и сезонским салатама.





ВАРИЈАНТА

Кристална боја рубина и очарavajuћа мускатна арома, која подсећа на дивље руже и бомбоне од малина. Укус пун, хармоничан и изузетно освежавајући. То је најкраћи опис овог вина, које се налази на граници између розеа и црвеног вина. Ово је вино за четири годишња доба и још важније - то је право вино за "двоје", вино за уживање у свакој варијанти.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Одлична уз предјела на бази пршуте, прасеће и јагњеће печење, па чак и роштиљ. Перфектно се слаже и са свим воћним десертима и воћем.





ВИЗИЈА


Меко, пуно, воћно, сочно.

То је најкраћи опис овог вина, које представља нашу визију црвених вина будућности. Има блиставу рубин боју и комплексну арому зрелих кајсија, црне рибизле и наранџине коре. Одлежавањем добија нове, пријатне ароме свеже печеног хлеба и црног бибера.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Млада прасетина, телетина, разне пасте са парадајзом и месом, а посебно шпигована зечетина.





ПОДРУМ РАДЕНКОВИЋ

Вековна традиција српског виноградарства
и винарства признаје Жупу александровачку као виногорје
које недри најблагородније сорте грожђа и дарује јединствена
и раритетна вина која су заједно створили људи и природа.

На брежуљцима и осунчаним косама атара
села Трнавци, десетак километара југоисточно од Александровца,
у срцу родне Жупе, блистају виногради честитих српских домаћина,
гајени узмного љубави и пажње, који заузврат дарују
најквалитетније винске сорте грожђа.

Од њих настају та громка вина из колекције
"Winесо"- Подрум Раденковић-незаборавно искуство
уникатног укуса, сабрано у винима Цариград, Варина и Ружица
из жупског виногорја.

А на дригој страни Србије, на ади међу меандрима питоме
Тисе, где су столетни наноси песка, муља, грања и хутуса
претворени у рај на земљи,
на радост људи и у славу Светог Трифуна,
заштитника вин и винограда, "Winесо" - Подрум Радонковић
ствара вина своје бисерне колекције. На Бисерном острву,
негдашњем имању аустријског грофа Гедеона Рохонција,
чије су једине љубави били коњи и вино,
и који је прве засаде винове лозе са југа Француске донео како би свој
вински рај створио, расту сорте Шардоне, Бели Совињон
и Рајнски ризлинг, истински бисери међу винским грожђем.
Данас се та благодет с Бисерног острва нуди из чаша у које
их улива поштовања вредна традиција Раденковића.





БИСЕРНИ РАЈНСКИ РИЗЛИНГ

Стоно суво бело вино, 12.00% (V/W) алк.

Светло жуте боје са зеленкастим одсјајем, кристално бистро. Мирис је веома интензиван, сортни, чија сложеност (комплексност) допушта бројне асоцијације. Поред цветних тонова могу се уочити и елементи воћног мириса који се крећу од јабуке до брескве, при чему се и цитруси јасно назначавaju мирисом гфејпфрута. Вино је пуног, заокруженог укуса са лепим провокативним киселинама које му дају чврстину и свежину и чине га сочним. Ово вино рођено на Бисерном Острву представља најлепши дар природе и умећа људи.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Темперирано на 8-10°С вино ризлинг рајнски као прави дијамант оплемениће прстен од следећих јела: димљену шунку, димљени лосос, маринирану пастрмку, белу рибу, пилетину у крем сосу и сва остала јела од светлог меса.





БИСЕРНИ ШАРДОНЕ БАРИК

*Барик, стоно суво бело вино, 12.00% (V/W) алк.
Светло жуте боје, кристално бистро. Јасно и интензивно мирише
на зрело воће. Укус вина је пун, заокружен и гладак. Најпре се спознаје
воћна слат, а затим се у другој импресији јављају лепе кислине
које дају вину изванредну питкост и живахност,
а потом и јасна воћна арома која се најпре може довести
у везу са крушком или јабукама блаже ароме.*

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

*Бисерни Шардоне својом пуноћом укуса разиграном аромом
оправдава епитет "краљ белих вина" нарочито кад се охлади
на 9-11°С и послужи уз "плодове мора", рибу, светла меса, сир гауду.*





БИСЕРНИ ШАРДОНЕ

Стоно суво бело вино, 12.30% (V/W) алк.

Светло жуте боје, кристално бистро. Мирисно зрело воће јасан и интензиван. Укус вина је пун, заокружен и гладак. Најпре се спознаје воћна сласт, а затим се у другој импресији јављају лепе кислине које дају вину изванредну питкост и живахност, а потом и јасна воћна арома која се најпре може довести у везу са крушком или јабукама блаже ароме.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Бисерни Шардоне својом пуноћом укуса разиграном аромом оправдава епитет "краљ белих вина" нарочито кад се охлади на 9-11°С и послужи уз "плодове мора", рибу, светла меса, сир гауду.





БИСЕРНИ СОВИЊОН БЛАНК БАРИК

Стоно суво бело вино, јачине 11.70% (V/W) алк.

Сламасто жуте боје, кристално веома интензивног и сложеног (комплексног) мириса, који се најпре може окарактерисати као воћно-цветни. Ово отмено вино сажита у себе мирисе цвета зове, црне рибирле, као и презрелог ананаса и огрозда. Укус је пун, заокружен са изванредним воћним киселинама које вину дају нерв и живахност. Вино је изразито суво и са веома постојаном аромом представља прави рај за енофиле.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Када му се пружи температура од 9-11°С, уз козји сир, шкољке, али и јела од светлог меса, оно нас уздиже у висине небеске гастрономије.





БИСЕРНИ СОВИЊОН БЛАНК

Стоно суво бело вино, јачине 11.70% (V/W) алк.

Сламасто жуте боје, кристално веома интензивног и сложеног (комплексног) мириса, који се најпре може окарактерисати као воћно-цветни. Ово отмено вино сажита у себе мирисе цвета зове, црне рибизле, као и презрелог ананаса и огрозда. Укус је пун, заокружен са изванредним воћним киселинама које вину дају нерв и живахност. Вино је изразито суво и са веома постојаном аромом представља прави рај за енофиле.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Када му се пружи температура од 9-11°C, уз козји сир, шкољке, али и јела од светлог меса, оно нас уздиже у висине небеске гастрономије.





ЦАРИГРАД

Барик стоно суво бело вино, јачина 13.00% (V/W) алк.

Затворено црвене боје, кристално бистро, мириса веома сложеног (комплексног) и племенитог. У својој раскошности он подсећа најпре на купину, боровницу, а јасни су и тонови племенитог барика који се очитују у благом мирису ваниле и увек спознатљиви мирис љубичице у великим црвеним винима. **Цариград** је вино пуног и снажног укуса са воћном аромом у којој доминира малина и типичном опорозићу која даје карактер и структуру вину. Ово вино је "дете времена" јер поседује карактеристике које гарантују оплемењивање током вишегодишњег одлежавања, па се као такво препоручује за вишегодишње одлагање у винотекама.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Цариград резерва, барик је типично црвено вино које има најизраженију равнотежу мирисних и укусних елемената када је темперирано на 16-18°С и када "залива" залогаје јела од тамног меса.





РУЖИЦА

Отворене рубин боје, кристално бистро, мириса дискретног воћног. Вино је умерено пуно на укусу, свеже, са лепим киселинама које му дају питкост и нешто наглашеном опорости која даје тело вину.

СЛАГАЊЕ СА ХРАНОМ:

Мирис и укус вина се налазе у лепој хармонији када се температура креће од 13-15° С, а нарочито кад се оно "венчава" са јелима попут пите са месом, разне пице, пасте са месом, кобасице и низом осталих јела којих ће уживаоци овог вина и сами досетити.





ПОДРУМ ВИНА РАДОВАНОВИЋ

*У породичној традицији Радовановића
вино се производило од памтивека,
вештина се преносила са колена на колена,
а из те традиције 1990. године родило се
и име Мали подрум Радовановић.
Тада је на падинама изнад Крњева,
са којих се вековима добијало врхунско вино,
засађен виноград окренут према југоистоку да сачека
прве зраке јутарњег сунца.*

*На шљунковитом терену између брдашаца
Мали и Велики Голаћ, где, као у правој ваздушној бањи,
кружи топао ваздух, негују се сорте рајнски ризлинг, шардоне
и каберне совинјон које дају првокласно грозђе. Из тих гроздова
сазрелих под благим јесењим сунцем у савременим
подрумима производе се вина заштићеног географског
порекла која су решењем Министарства пољопривреде
Републике Србије проглашена врхунским.*





КАБЕРНЕТ СОВИЊОН БАРИК

Кабернет Совињон Барик - суво стоно вино.

Вино **Кабернет Совињон Барик** већ дуже времена представља препознатљив бренд Подрума Радовановић.

Карактеристичне је пурпурно црвене боје и кристалне бистрине.

Веома је комплексно, са пуним телом у коме се осећају тонови купине, црних рибизли и барика.

Танини су лепо интегрисани у укус вина и пријатан укус у устима дуго траје.

Сервира се на температури од 16 -18 степени.





ШАРДОНЕ

Шардоне суво стоно вино.

Веома питко вино,

чистог сортног мириса и пуног заокруженог укуса
са лепим киселинама и извесном дозом воћне сласти.

Најбоље прија расхлађено на температури 10-11 степени.





КАБЕРНЕТ СОВИЊОН

Кабернет Совињон суво стоно вино.

*На размеђи Шумадије и Поморавља,
на благим падинама изнад Крњева*

*Мали подрум Радовановић негује кабернет совињон,
племениту сорту која уме да буде дивља и нежна у исти мах,
робусна и елегантна... Ово вино се рађа још на чокоту,
упијајући све сокове благородне шумадијске земље и сунца.
Тако настаје **Кабернет Совињон** са душом питоме Шумадије.*





ПОДРУМ ЈЕЛИЋ – ТАМУЗ

*Виногради и Подрум Јелић је име нове српске винарске куће,
смештене на брдима изнад Ваљева,
где се после готово једног века обнавља
виноградство и винарство -
- по највишим европским стандардима.
"Тамуз" је ново и необично име,
за наслов једне исто тако интригантне приче
о новом вину и новој српској винарији која
покушава да споји разне симболе модерног и традиционалног
српског и европског винарства.
„Тамуз“ је нова димензија српског вина.
Више информација тражите на www.tamuzvino.com*





БЕЛ ЕПОК СОВИЊОН

Стоно суво бело вино 0,75л, алк. 12%

ЗЛАТО: Новосадски сајам 2007

Изузетно карактерно и елегантно вино сјајне боје злата, сортног биљно-цветног мириса са тоновима сушене траве, изразите екстрактивности и пуноће са нежним минералним тоновима и пријатним киселинама.





ДОЛЧЕ ВИТА ШАРДОНЕ

Стоно полусуво бело вино 0,75л, алк. 12,5%

СРЕБРО: Новосадски сајам 2007

Светло жута боја са нежним зеленкастим тоновима.

Пун и свеж воћни укус.

Буке сачињен од нота тропског цвећа и воћа,
изврсан баланс сласти и провокативних воћних киселина.





МИЛЕНИЈУМ БАРИК

Стоно суво црвено вино 075л, алк. 12,7%

Сортни састав: Мерло, Каберне совииџон

ЗЛАТО: Новосадски сајам 2007

*Јединствено црвено вино кристалне рубин боје
добијено је купажом мерлоа кабернеа.*

*Софистициран буке сачињен је од нота чоколаде,
кафе и слатког од шљива. Елегантан укус заокружен је
меким танинима и узвишен нежном нотом храстовине
захваљујући седмомесечној нези у барик бурадима.*





П И Н О Т Н О И Р Р О З Е

Стоно суво ружичасто вино 0,75л, алк. 12%

БРОНЗА: Новосадски сајам 2007

*Свеже летње вино,
изненађујућег мириса са нотама малине и трешње,
умерене пуноће и воћног укуса.*





ШАРДОНЕ

Стоно суво бело вино 0,75л, алк. 12,7%

ЗЛАТО: Новосодски сојам 2007

СРЕБРО: "Chardonnay du Monde 2007", Бургундија - Француска
Боја златно-жута, буке сачињен од необичних арома кокоса,
беле чоколаде и тропског воћа.

Идеалне пуноће са децентним киселинама.

На савршен начин избалансирано вино.

Добитник сребрне медаље на престижном такмичењу
"Chardonnay du Monde 2007" у Француској.



ПОДРУМ ВИНА РЕВИН



ДОМАКЕ
ЦРНО ВИНО



ДОМАКЕ
БЕЛО ВИНО

