

# Vínna karta

Wine card

## Vinárstvo GOLGUZ

Winery GOLGUZ



Malokarpatská vinohradnícka oblasť /Small Carpathian wine region

0,75 l **Rizling Vlašský** suché, 14,40€

/Rizling Vlašský dry,

Vôňa je citrusovo – grepová s nádychom prezretej hrušky.

Odporúčame podávať k cestovinám so smotanovou omáčkou alebo bielym rybám.

*The aroma is citrus - grapefruit with a hint of overripe pear.*

*Recommended to serve with pasta with cream sauce or white fish.*

0,75 l **Irsai Oliver** suché, 13,80€

/Irsai Oliver dry,

Intenzívna bazovo-korenistá aróma, sladkastá dochuť.

Odporúčame podávať k paštétam alebo terinám.

*Intense elderflower-spicy aroma, with a sweetish aftertaste.*

*Recommended to serve with pâtés or terrines.*

0,75 l **Frankovka modrá rosé** suché, 13,80€

/Frankovka modrá rosé dry,

Chuť má krásnu kyselinku a je plná tónov lesných jahôd a malín.

Odporúčame k ovocným šalátom, grilovanému kuraciemu mäsu a koziemu syru.

*The taste has a lovely acidity and is full of notes of wild strawberries and raspberries.*

*Recommended for fruit salads, grilled chicken and goat cheese.*

0,75 l **Zweigeltrebe** suché, 14,40€

/Zweigeltrebe dry,

Víno s chuťou čerešní a višni, príjemný čokoládový podtón.

Odporúčame k pečenému prasiatku, tvrdým syrom, pizze a špagetám.

*A wine with a taste of cherries, a pleasant chocolate undertone.*

*Recommended with roast suckling pig, hard cheeses, pizza and spaghetti.*

0,75 l **Frankovka modrá** suché, 13,80€

/Frankovka modrá dry,

Chuť je jemne korenistá s ľahkou trieslovinkou.

Odporúčame podávať k cestovinám, divine alebo paštétam.

*The taste is slightly spicy with a light tannin.*

*Recommended to serve with pasta, game meat or pâtés.*



RARIGA  
VINÁRSTVO  
Z MODRY

## Vinárstvo RARIGA

Winery RARIGA

Malokarpatská vinohradnícka oblasť / *Small Carpathian wine region*

0,75 l **Rizling rýnsky Lorencár suché,** 24,10€

*/Rizling rýnsky Lorencár dry,*

Jemný broskyňový buket. Vhodné k bielemu mäsu a syrom.

*Delicate peach bouquet. Suitable for poultry meat.*

0,75 l **Rizling rýnsky Šarkaperky suché,** 33,20€

*/Rizling rýnsky Šarkaperky dry,*

Plná chuť medovo-ovocných tónov s broskyňovou vôňou.

Vhodné k bielemu mäsu a syrovým výrobkom.

*Full-tasting honey-fruity notes with a peachy aroma.*

*Suitable for poultry meat and cheese products.*

0,75 l **Veltínske zelené suché,** 23,80€

*/Veltínske zelené dry,*

Plná chuť s mandľami na pozadí.

Vhodné k dubákovému rizotu, špargli a syrom.

*Full-tasting with almonds in the background.*

*Suitable for oak risotto, asparagus and ripened cheese.*

0,75 l **Rulandské šedé suché,** 25,20€

*/Rulandské šedé dry,*

Ľahká medová chuť s nádychom citrusov.

Odporúčame kombinovať s rybami, hydinou, pečeným mäsom a k syrom.

*Light honey taste with a hint of citrus.*

*Recommended to pair with dishes such as fish, poultry, roasted meats and cheese.*

# Vinárstvo RARIGA

Winery RARIGA



RARIGA  
VINÁRSTVO  
Z MODRY

Malokarpatská vinohradnícka oblasť /Small Carpathian wine region

0,75 l **Cabernet Sauvignon rosé polosuché,** 24,50€

*/Cabernet Sauvignon rosé semi-dry,*

Svieža ovocná aróma s chuťou čerstvých jahôd a lesného ovocia.  
Vhodné k ľahkým letným šalátom a morským rybám.

*Fresh fruity aroma with the taste of fresh strawberries and forest fruits.  
Suitable for light summer salads and seafood.*

0,75 l **Dunaj barrique suché,** 37,60€

*/Dunaj barrique dry,*

Výrazná chuť lesného ovocia a čokolády podporená zrením 12 mesiacov.  
Vhodné k špecialitám z diviny, tvrdým zrejúcim syrom a tmavému mäsu.

*Distinctive flavour of forest fruits and chocolate supported by 12 months of ageing.  
Suitable for game specialities, hard-ripened cheeses and dark meats.*

0,75 l **Frankovka modrá barrique suché,** 25,70€

*/Frankovka modrá barrique dry,*

Charakteristická ovocná chuť s jemnou čokoládovo-višňovou vôňou.  
Vhodné k tmavému mäsu, údeným syrom a cestovinám.

*Characteristic fruity taste with a delicate chocolate-cherry aroma.  
Suitable for dark meats, smoked cheeses and pasta.*



## Vinárstvo LUKAB

Winery LUKAB

Malokarpatská vinohradnícka oblasť / *Small Carpathian wine region*

0,75 l **Rizling rýnsky suché,** 19,50€

*/Rizling rýnsky dry,*

Vôňa čerstvej citrusovej kôry s jemnými kvetovými náznakmi.

Vhodné k rybám, hydínovému mäsu a zeleninovým šalátom.

*Aroma of fresh citrus peel with subtle floral hints.*

*Suitable for fish, poultry meat and vegetable salads.*

0,75 l **Tramín červený polosuché,** 21,00€

*/Tramín červený semi-dry,*

Plná a bohatá chuť s vyváženou kyselinou s náznakom medovosti.

Vhodné k predjedlám, korenistým či exotickým jedlám.

*Full-tasting with balanced acidity and a hint of honeyiness.*

*Suitable for appetizers, spicy or exotic dishes.*

0,75 l **Rulandské biele suché,** 19,50€

*/Rulandské biele dry,*

Jemná kvetinová vôňa s nádychom chlebovinky, plná a elegantná chuť.

Odporúčame k mäsitým jedlám, údeným rybám a k plesňovým syrom.

*Delicate floral aroma with a hint of breadiness, full-bodied and elegant taste.*

*Recommended for meat dishes, smoked fish and mould cheeses.*

0,75 l **Frizzante Müller Thurgau extra brut,** 18,00€

*/Frizzante Müller Thurgau extra brut,*

Lahké jemne aromatické víno s harmonicky zladenou chuťou kyselinky.

Vynikajúca voľba pri výbere aperitívu.

*A light, delicately aromatic wine with harmoniously matched acidity.*

*An excellent choice for an aperitivo.*

# Vinárstvo LUKAB

Winery LUKAB



Malokarpatská vinohradnícka oblasť / Small Carpathian wine region

## 0,75 l **Svätovavrinecké rosé** suché,

18,00€

*/Svätovavrinecké rosé dry,*

Má svieže ovocné tóny jahôd a malín, s jemnou kyselinou.

Hodí sa k ľahkým predjedlám, grilovanému mäsu, šalátom alebo paštétam.

*It has fresh, fruity notes of strawberries and raspberries, with a fine acidity.*

*Suitable for light starters, grilled meats, salads or pâtés.*

## 0,75 l **Cabernet Sauvignon** suché,

15,80€

*/Cabernet Sauvignon dry,*

V chuti dominujú ovocné tóny doplnené o tabak a korenie.

Odporúčame podávať k cestovinám, hovädziemu steaku a tvrdým syrom.

*The taste is dominated by fruity notes complemented by tobacco and spices.*

*Recommended to serve with pasta, beef steak and hard cheeses.*

## 0,75 l **Rulandské modré** suché,

13,20€

*/Rulandské modré dry,*

Chuť i vôňa obsahujú ovocie ako maliny, jahody, brusnice a iné čierne ovocie.

Je vhodné k pečenému mäsu, divine, hydine či jedlám z hřibov.

*The taste and aroma contain fruits such as raspberries and other black fruits.*

*Suitable for roast meat, game, poultry or mushroom dishes.*



Č A C H T I C K É  
C H O T Á R E

## Vinárstvo Č A C H T I C K É C H O T Á R E

Winery Č A C H T I C K É C H O T Á R E

Malokarpatská vinohradnícka oblasť /Small Carpathian wine region

0,75 l **Pálava polosuché,** 18,00€

*/Pálava semi-dry,*

Jemná vôňa s pikantne korenistým a jemným medovým tónom žltého ovocia.

Odporúčame k bravčovému mäsu, kozím a ovčím syrom.

*Delicate aroma with a spicy pepper and delicate honey note of yellow fruits.*

*Recommended with pork, goat and sheep cheeses.*

0,75 l **Rulandské šedé polosuché,** 16,20€

*/Rulandské šedé semi- dry,*

Jemne drevitá a korenistá chuť.

Odporúčame k Caesar šalátu s kuracím mäsom, k syrom.

*Delicately woody and spicy taste.*

*Recommended with Caesar salad with chicken, with cheese.*

0,75 l **Elixír Mladosti - Sauvignon polosladké,** 16,20€

*/Elixir of Youth - Sauvignon semi-sweet*

Svieža vôňa broskýň, bieleho melóna a bazového kvetu.

Jemná sladkosť vyvážená osviežujúcou kyselinkou, s medovo-ovocným dozvukom.

*Fresh aromas of peach, white melon and elderflower.*

*Delicate sweetness balanced by a refreshing acidity, with a honey-fruity finish.*

0,75 l **Frizzante Sauvignon polosuché,** 16,20€

*/Frizzante Sauvignon semi-dry,*

Svieže šumivé víno s citrusovo-egrešovou vôňou a jemnými bylinkovými tónmi.

*A fresh sparkling wine with a citrus-gooseberry aroma and delicate herbal notes.*

## Výber slovenských prémiových vín

Selection of Slovak premium wines

0,75 l **Pesecká Leánka** suché, Frtus Winery, 21,80€

*/Pesecká Leánka dry, Frtus Winery*

Aromatický výbuch sladkých tónov broskýň,  
s nádychom červeného grepu.

*An aromatic explosion of sweet peach notes,  
with a hint of red grapefruit*

0,75 l **Milia** suché, vinárstvo Šimonovič, 25,30€

*/Milia dry, Šimonoviš winery*

Bohatá vôňa plná kvetov, ovocia, vanilky a iných krásnych tónov.

*A rich fragrance full of flowers, fruits, vanilla and other beautiful notes.*

0,75 l **Noria** suché, Frtus Winery, 26,20€

*/Noria dry, Frtus Winery*

Osviežujúca chuť čerstvého hrozna so stredne dlhou dochuťou  
s dotykou muškátového orecha.

*Refreshing taste of fresh grapes with a medium-long aftertaste  
with a touch of nutmeg*

0,75 l **Travel** polosuché, vinárstvo Malé divy, 27,00€

*/Travel semi-dry, Malé divy Winery*

Víno vzniklo z odrôd Tramin a Veltlín. Je svieže a zároveň plné,  
aromatické, ovocné, korenisté a medové

*The wine was made from TRAMín and VELtlín varieties.  
It is fresh and full-bodied at the same time, aromatic, fruity, spicy and honeyed*

## Výber slovenských prémiových vín

*Selection of Slovak premium wines*

0,75 l **Breslava** suché, vinárstvo Šimonovič, 27,60€

*/Breslava dry, Šimonovič Winery*

Intenzívna a omamná vôňa, s chuťou grepovej šťavy.

*Intense and intoxicating aroma, with a taste of grapefruit juice.*

0,75 l **Chardonnay Private Reserve** suché, 38,50€

vinárstvo Miro Fondrk,

*/Chardonnay Private Reserve dry, Miro Fondrok winery*

Víno postavené na exotickom ovocí, sušených kvetoch, medových tónoch, ale aj vanilke či karameli. Mohutná a plná chuť pohladí dušu každého milovníka vín.

*A wine built on exotic fruits, dried flowers, honey notes, but also vanilla and caramel. The powerful and full-bodied flavour will caress the soul of every wine lover.*

0,75 l **Hron** suché, vinárstvo Miro Fondrk, 39,20€

*/Hron dry, Miro Fondrok winery*

Víno plné lesného ovocia, horkej čokolády a talianskeho espressa. V chuti bohaté a plné so šťavnatou kyselinou a s dlhou a čistou dochuťou.

*A wine full of forest fruits, dark chocolate and Italian espresso. Rich and full-bodied on the palate with juicy acidity and a long, clean finish.*