



# ГОСТИЉЕ

## РЕСТОРАН

### ЈЕЛОВНИК

*Представљамо вам јела која носе душу нашег краја, прожета традицијом, креативношћу и љубављу према домаћој кухињи.*

*Овај јеловник је резултат страсти и мајсторства Саше Мишића и наше посаде који смо посвећени очувању аутентичних укуса и преко тањира приказује једно од најлепших села у Србији.*

*Свако јело прича своју причу, сваки залагај је путовање кроз време и природу.*

**РАДНО ВРЕМЕ**  
ПОН-ПЕТ 08:00 - 22:00  
СУБ-НЕД 08:00 - 22:00

**031/870-044**  
**060/610-611-7**



СКЕНИРАЈТЕ И  
ПОСТАНИТЕ ДЕО  
НАШЕ ПРИЧЕ



instagram restorangostilje  
facebook restorangostilje



# ЈЕЛЛОВНИК

## ДОРУЧАК

Путовање кроз гостопримства Гостиља

### ГОСТИЉСКИ ДОРУЧАК

2 јаја на око, 2 кобасице, кајмак, ајвар, сир

300г



850,00 РСД

### ОМЛЕТ СА ПОВРЋЕМ

250г



600,00 РСД

### ОМЛЕТ СА ШУНКОМ

250г



600,00 РСД

### ОМЛЕТ СА СИРОМ

250г



600,00 РСД

### ОМЛЕТ СА СЛАНИНОМ

250г



600,00 РСД

### СИТНА КАЈГАНА ИЛИ ЈАЈА НА ОКО

3 јаја



500,00 РСД

### ГОСТИЉСКИ ЈЕЛЕК

Танко печено квасно тесто из фуруне, наведено са чварцима, куленом, њевапима, качкавалџем и љутом паприком

400г



1050,00 РСД

### ДОМАЋА ГИБАНИЦА

Домаћа пита са сиром из фуруне на дрва

300г



650,00 РСД

### ДЕДА МИХАЙЛОВА ПИТА

Врућа домаћа гибаница са димљеним месом и киселим купусом

350г



750,00 РСД

### ГОСТИЉСКИ КАЧАМАК

Домаће пројино брашно са карганове воденице, домаћи крављи сир, сланина, домаћи кајмак

350г



650,00 РСД

### КОМПЛЕТ ЛЕПИЊА

300г



600,00 РСД

### КОМПЛЕТ ЛЕПИЊА СА ЧВАРЦИМА

300г



650,00 РСД

### КОМПЛЕТ ЛЕПИЊА СА ПРШУТОМ

300г



700,00 РСД

### ВРУЋА ДОМАЋА ПРОЈА

350г



450,00 РСД



## ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА

### СТРИЧЕВА ПУШНИЦА

Пршут, стеља, чварци, домаћа пикантна кобасица, домаћа кобасица, сланина, кулен

300г



1050,00 РСД

### ДАСКА ДОМАЋИХ СИРЕВА

Крављи, козији, гостилски, златарски, домаћи кајмак

300г



950,00 РСД

### ДЕДА МИХАЙЛОВА ДАСКА (за 2 особе)

Лепеза домаћих сухомеснатих и млечних производа са преливима и додацима

700г



1950,00 РСД

### БАКИНО БЛАГО НАМАЗ ОД ЧВАРАКА

Домаћи намаз од чварака на зачинском вину

200г



500,00 РСД

### ТЕЧИНА ШЉИВА

У пикантном меду маринирана сува шљива, козији сир, бадем, бели лук, зачинско биље и орах

250г



750,00 РСД

### КАЈМАК

150г



420,00 РСД

### СИР

150г



350,00 РСД

### БЕЛИ УРНЕБЕС САМО КОД НАС

Пуномасни стари сир, кајмак, бели лук, со, бибер

200г



550,00 РСД

## ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА

### ДОМАЋИ КОЗИЈИ СИР У ЗАЧИНСКОМ ПИВУ

Поховани козији сир мариниран у пиву и зачинском биљу

250г



850,00 РСД

### БАБА САВКИНА ПОХОВАНА ПАПРИКА

Похована слатка белолучена паприка, надевена са домаћим нашим сиром, зачинско биље

300г



850,00 РСД

### ТЕТКА ЂУЛИН САТАРАШ

Топло маринирани сатараш са орасима, зачинско биље / ПОСНО

250г



750,00 РСД

### “ВУЧИЈИ” ФЛАМБИРАН ЗАЛОГАЈ

Домаћи козији сир са жара на сатарашу, фламбиран са нашом ракијом од шљива

300г



1150,00 РСД

### ШАМПИЊОНИ ПУЊЕНИ КАЈМАКОМ

250г



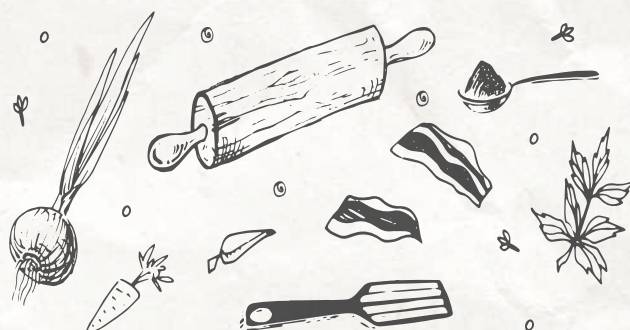
650,00 РСД

### ГРИЛОВАНИ ШАМПИЊОНИ

250г



650,00 РСД



## ИЗ ГОСТИЉСКОГ ЛОНЦА И ШЕРПЕ

### РИБЉА ЧОРБА

Са поврћем и зачинским биљем

350мл



550,00 РСД

### НАША БИБЕР ЧОРБА

Крем чорба од 7 врста бибера

350мл



550,00 РСД

### ТЕЛЕЋА ЧОРБА

Телеће месо са поврћем и зачинима

350мл



550,00 РСД

## СПЕЦИЈАЛИТЕТИ КУЋЕ ИЗ ФУРУНЕ НА ДРВА

### ПРЕПОРУКА НАШЕГ ВЕЛИКОГ РЕДИТЕЉА ГАГЕ АНТОНИЈЕВИЋА по поруцбини

Моравка прасе из фуруне са кромпиром (6 до 8 Кг)

1кг - 7200,00 РСД

### ЈАГЊЕТИНА У МЛЕКУ СА НАШЕГ ИМАЊА

Старински рецепт печеног јагњета у млеку са поврћем и зачинима

450г



2350,00 РСД

### ЈАГЊЕТИНА У САЧУ СА НАШЕГ ИМАЊА

Старински рецепт печеног јагњета

450г



1950,00 РСД



### СВИЊСКИ ВРАТ У МЕДОВИНИ

Маринирани врат свиње моравке са поврћем и зачинским биљем у меду сачиран

450г



1850,00 РСД

### НАФУРАНА СВИЊСКА ТРБУШИНА

Мариниран па сачиран свињски паумфлек, прилог по одабиру

450г



1650,00 РСД

### МЕСАРСКИ ГУЛАШ (МОРАВКА) ПОД ХЛЕБОМ ЗАПЕЧЕН

У црепуљи под хлебом печен гулаш са поврћем и зачинима

450г



1550,00 РСД

### САШИНИ ЋЕВАПИ У ГРЊЧАРИЈИ

Запечени јагњећи ћевапи у крем сосу, качкаваљу и зачинском биљу

450г



1450,00 РСД

### ПУЊЕНА СУВА ПАПРИКА СА ВЕНЦА

Са месом свиње моравке из нашег имања, поврћа и зачина, надевена сушена паприка запечена са сиром и јајетом у фуруни запечена

450г



1350,00 РСД

### ТЕЛЕЋИ РИБИЋ У КАЈМАКУ СА БАРЕНИМ КРОМПИРОМ И ПОВРЋЕМ

Традиционални рецепт телећег рибића у кајмаку

450г



2450,00 РСД

### ЗАПЕЧЕНИ ПАСУЉ ПРЕБРАНАЦ ИЗ ФУРУНЕ НА ДРВА

ПОСНИ - МРСНИ (са кобасицом/сланином)

500г



750,00 РСД



## СПЕЦИЈАЛИТЕТИ КУЋЕ СА ЋУМУРА

### ЈАГЊЕЋИ ИЛИ ЈУНЕЋИ ЋЕВАПИ

*Од нашег јагњета / јунета месо, са зачинима*

400г



1450,00 РСД

### ЈАГЊЕЋА ИЛИ ЈУНЕЋА ПУЊЕНА ПЉЕСКАВИЦА У СКРАМИ

*Од јагњећег / јунећег меса пљескавица у скрами, сир*

400г



1550,00 РСД

### ПУЊЕНА ВЕШАЛИЦА У СКРАМИ

*Наша вешалица, качкаваљ, сланина, зачини*

400г



1450,00 РСД

### СВЕЖА ПАСТРМКА СА ЖАРА НА СЕНУ

*Пастрмка из нашег рибњака са прилозима*

250г/500г



950,00/1550,00 РСД

### ДИМЉЕНИ ФИЛЕ ПАСТРМКЕ

*Димљени филе пастрмке са гостиљског извора, прелив,  
маслиново уље, лимун, першун, бели лук, врућа лепиња*

300г



1750,00 РСД

## ЛЕПИЊА И ХЛЕБ

### ГАЗДИНА ЛЕПИЊА СА ВОДОПАДА

250г



150,00 РСД

### ДОМАЋИ ВРУЋИ ГОСТИЉСКИ ХЛЕБ НА ДРВА

500г



480,00 РСД

## ПИЛЕЋИ ПРОГРАМ

### ПИЛЕЋИ ФИЛЕ СА ЋУМУРА И ПОМФРИТ

300г



1350,00 РСД

### ПИЛЕЋИ ШТАПИЋИ У КОРНФЛЕКСУ И ПОМФРИТ

300г



1350,00 РСД

### ПИЛЕЋИ НУГЕТСИ И ПОМФРИТ

300г



1350,00 РСД

## ДЕЧИЈИ ЈЕЛОВНИК

### ПИЛЕЋИ НУГЕТСИ СА ПОМФРИТОМ И КЕЧАПОМ

200г



750,00 РСД

### ПИЛЕЋИ ШТАПИЋИ У КОРНФЛЕКСУ СА ПОМФРИТОМ И КЕЧАПОМ

200г



750,00 РСД

### ЋЕВАПИ КИДС СА ПОМФРИТОМ И КЕЧАПОМ - 5 ком.

200г



750,00 РСД

### ПИЛЕЋИ ФИЛЕ СА РОШТИЉА СА ПОМФРИТОМ И КЕЧАПОМ

200г



750,00 РСД

### ДЕЧИЈИ КОМБО ПАКЕТ

*Пилећи штапићи у корнфлексу са помфритом и  
кечапом - 200г, домаћи сок, палачинка*



1250,00 РСД



## САЛАТЕ ИЗ НАШЕ БАШТЕ

### ЦВЕКЛА

Маринирана са зачинским биљем, црни лук, бели лук

300г



450,00 РСД

### КРОМПИР

Маринирани барени кромпир

300г



450,00 РСД

### БАШТА (за 2 особе)

Свеже сезонске салате

600г



850,00 РСД

### СРПСКА

Парадајз, слатка паприка, љута паприка, свеж краставац, црни лук

300г



500,00 РСД

### ШОПСКА

Парадајз, слатка паприка, љута паприка, свеж краставац, црни лук, сир

300г



550,00 РСД

### СВЕЖИ КУПУС

Свеж зачињен купус

300г



350,00 РСД

### МОРАВСКА САЛАТА

Белолучена слатка паприка, парадајз, празилук и маринада

300г



500,00 РСД

### ЗЕЛЕНА САЛАТА

300г



400,00 РСД

### БЕЛОЛУЧЕНА ЉУТА ПАПРИКА

1 ком.



160,00 РСД

### БЕЛОЛУЧЕНА СЛАТКА ПАПРИКА

2 ком.



580,00 РСД

### ХЕЛМСКА САЛАТА НА САШИН НАЧИН

Маринирана цвекла, козији сир, бадем, песто сос, црни лук, бели лук, сусам и суво грожђе

300г



750,00 РСД

## ПОСЛАСТИЦА ГОСТИЉСКИ ПОЉУБАЦ

### ДОМАЋА ПИТА СА СУВИМ ШЉИВАМА НА ДРВА

200г



550,00 РСД

### ДОМАЋА ПИТА СА ВИШЊАМА НА ДРВА

200г



550,00 РСД

### ДОМАЋА ПИТА СА ЈАБУКОМ И ОРАСИМА НА ДРВА

300г



550,00 РСД

### ПАЛАЧИНКА 250г ПРЕЛИВ И НАДЕВ ПО ОДАБИРУ:

- ЕУРО КРЕМ 600,00 РСД
- ДОМАЋЕ СЛАТКО 600,00 РСД
- ДОМАЋИ ЦЕМ 600,00 РСД
- МЕД, ОРАСИ 600,00 РСД
- ГОСТИЉСКА 800,00 РСД  
(воће, сладолед и шлаг)



## ПРЕЛИВ КОЈИ ПАМТИТЕ

ПРЕЛИВ УКУС СУВА ШЉИВА  
СЛАНО СЛАТКАСТИ

125мл



350,00 РСД

ПРЕЛИВ УКУС ДИМЉЕНИ  
СЛАНКАСТ

125мл



400,00 РСД

ПРЕЛИВ УКУС БИБЕР  
БАШ БАШ БИБЕРАСТ

100мл



400,00 РСД

- МАЈОНЕЗ 120,00 РСД
- КЕЧАП 120,00 РСД
- СЕНФ 120,00 РСД

## ПРИЛОЗИ

ГРИЛОВАНО МАРИНИРАНО ПОВРЋЕ

250г



550,00 РСД

ПЕЧЕНИ КРОМПИР ИЗ ФУРУНЕ

200г



350,00 РСД

ПИРЕ КРОМПИР СА СИРОМ  
И ПОХОВАНИМ ЦРНИМ ЛУКОМ

250г



480,00 РСД

ПОХОВАНИ ЦРНИ ЛУК

200г



350,00 РСД

ПОМФРИТ

200г



350,00 РСД







## ВОДЕ/ БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА

### ВОДЕ

- НЕГАЗИРАНА 0,25л 220,00 РСД
- НЕГАЗИРАНА 0,75л 360,00 РСД
- ГАЗИРАНА 0,25л 220,00 РСД
- ГАЗИРАНА 0,75л 360,00 РСД

### НАШИ ПРИРОДНИ СОКОВИ

- МАЛИНА 0,25л 350,00 РСД
- БРЕСКВА 0,25л 350,00 РСД
- ЈАБУКА 0,25л 350,00 РСД
- АРОНИЈА 0,25л 350,00 РСД
- ВИШЊА 0,25л 350,00 РСД
- ЈАГОДА 0,25л 350,00 РСД
- КУПИНА 0,25л 350,00 РСД
- КАЈСИЈА 0,25л 350,00 РСД
- ДОМАЋИ ЛЕДЕНИ ЧАЈ

0,3л



400,00 РСД

### ГАЗИРАНИ СОКОВИ

- ПЕПСИ 0,25л 320,00 РСД
- ПЕПСИ МАКС 0,25л 320,00 РСД  
без шећера
- МИРИНДА 0,25л 320,00 РСД
- 7 УП 0,25л 320,00 РСД
- ЕВЕРВЕС 0,25л 320,00 РСД
- КОКТА 0,25л 320,00 РСД

### НАПИТАК

- ЦЕДЕВИТА 0,3л 320,00 РСД

### ЕНЕРГЕТСКА ПИЋА

- ГУАРАНА 0,25л 340,00 РСД



### ЦЕЂЕНИ СОКОВИ

- ЛИМУНАДА 0,3л 350,00 РСД
- ПОМОРАНЦА 0,3л 450,00 РСД
- ЈАБУКА 0,3л 550,00 РСД
- ИМУНИТЕТ Димитрија Туцовића  
Лимун, наранџа, јабука, шаргарепа, мед

0,3л



550,00 РСД

- ШУМСКИ ДУХ

Ђумбир, јабука, наранџа, шаргарепа, цвекла

0,3л



550,00 РСД



## АЛКОХОЛНА ПИЋА

### ЦИДЕР

- АСПАЛ ЈАБУКА 0,33л 450,00 РСД
- АСПАЛ МАЛИНА 0,33л 450,00 РСД

### ПИВА У БОЦИ


- НИКШИЋКО 0,33л 320,00 РСД
- НИКШИЋКО тамно 0,33л 360,00 РСД
- БАВАРИА 0,25л 320,00 РСД
- СТЕЛА 0,33л 380,00 РСД
- ЈЕЛЕН 0,33л 300,00 РСД
- СТАРОПРАМЕН 0,33л 360,00 РСД
- ЗАЈЕЧАРСКО 0,33л 340,00 РСД



### ТОЧЕНА ПИВА

- НИКШИЋКО 0,5л 450,00 РСД
- НИКШИЋКО 0,33л 320,00 РСД

## ЖЕСТОКА ПИЋА

### РАКИЈА

- НАША ДОМАЋА ШЉИВА  
“ЗЛАТИБОРСКА ЗОРА”  
0,04л  380,00 РСД
- ВУЧИЈА РАКИЈА - ШЉИВА  
0,04л  320,00 РСД
- ВУЧИЈА РАКИЈА - ДУЊА  
0,04л  320,00 РСД

- ВУЧИЈА РАКИЈА - КАЈСИЈА  
0,04л  320,00 РСД
- ВУЧИЈА РАКИЈА - ВИЉАМОВКА  
0,04л  320,00 РСД
- РАКИЈА МЕДОВАЧА  
0,04л  320,00 РСД
- ВИЊАК  
0,03л  260,00 РСД

### ВИСКИ

- CHIVAS REGAL 12 0,03л 550,00 РСД
- JOHNNIE WALKER red 0,03л 380,00 РСД

### БУРБОН

- JACK DANIELS 0,03л 450,00 РСД

### ЛИКЕР

- BAILEYS 0,03л 380,00 РСД

### ДИЖЕСТИВИ

- ПЕЛИНКОВАЦ 0,03л 260,00 РСД
- JÄGERMEISTER 0,03л 300,00 РСД

### КОЊАК

- COURVOISIER VS 0,03л 750,00 РСД

### ВОДКА

- РУСКИ СТАНДАРД 0,03л 350,00 РСД

### РУМ

- HAVANA BLACK 0,03л 400,00 РСД

### ГИН


- GORDON'S 0,03л 400,00 РСД



# ВИНСКА КАРТА

## ВИНА КУЋЕ


### БЕЛО ВИНО

0,5л/0,25л  950,00/550,00 РСД


### РОЗЕ ВИНО

0,5л/0,25л  950,00/550,00 РСД

### ЦРВЕНО ПОЛУСЛАТКО ВИНО

0,5л/0,25л  950,00/550,00 РСД

### ЦРВЕНО ВИНО

0,5л/0,25л  950,00/550,00 РСД

## ПЕНУШАВА ВИНА

### PROSSECO ANDREA DI PEC

Регион: Фурланија

Сорта гроздја: Глера

Веома питак и заводљив "Prosecco" са свежим, воћно-цветним мирисима. На палети је хрскав и благо сласан, са аромата брескви, кајсија и зрелих жутих јабука, док у завршници долазе ноте цитруса, мандарине и цвета лимуна.

 3200,00 РСД


## ДЕСЕРТНА

### БЕРМЕТ ЦРВЕНИ

Регион: Фрушка Гора, Србија

Сорта гроздја: Прокупац, Мерло, Вранац

Аутентично, ароматично десертно вино богатог мириса и зачина, сушеног воћа и горкастих тонова биља. Снажно, слатко, са дугим и раскосним завршетком, право благо традиционалне сремске винарије.

 3400,00 РСД



## ВЕЛА ВИНА

### ГРОФ ЛЕДЕРЕР ШАРДОНЕ

**Регион:** Потиски

**Сорта грожђа:** Шардоне

Вино кристално чисте златно жуте боје, елегантних сортних карактеристика. Воћне ароме јабуке и диње употпуњује тропска нота манга, али и необичан слаткаст тон који подсећа на марципан. На непцу је пуно, са изузетно снажном воћном завршницом.

**Сервирање:** Шардоне своје задивљујуће карактеристике најбоље открива уз рибље и пилеће специјалитете, тартуфе и друге гљиве, кремасте сосеве или лагане десерте. Служи се на температури од 10 до 12°C.

0,75л/0,15л



2200,00/550,00 РСД

### САЛАШ НАШ ШАРДОНЕ

**Регион:** Војводина

**Сорта грожђа:** Шардоне

Освежавајуће, питко, елегантно и ароматично вино, са цветним и воћним ароматама. Препознаје се по добро избалансираној свежини и мекоћи укуса, са наглашеним и дуготрајним ароматским комплексом. На непцима сочно, меко и заокружено, дугом и складном завршницом. Пријатно питко, право освежење уз домаће специјалитете од рибе, пилетине и лакша јела.

0,75л/0,15л



2250,00/550,00 РСД

### МУШТУЛУК БЕЛО

**Регион:** Потиски

**Сорта грожђа:** Шардоне, Совињон Блан

Нежно златно жуте боје и изразите свежине настало је складном купажом сорти белих вина Шардонеа и Совињон Блана. Посебан доживљај за ваша чула употпуниће интензивне ароме банане, крушке, брескве, ананаса и зелених биљака са благим минералним поднотама.

**Сервирање:** Веома питко и ароматично, добро балансирано, изузетно се комбинује са јелима од пилетине, рибом, свежим салатима.

Сервира се на температури од 10 до 12°C.

0,75л



3200,00 РСД

### МУШТУЛУК ТАМЈАНИКА

**Регион:** Потиски

**Сорта грожђа:** Тамјаника

Одликује се фино сламасто жутом бојом, са израженим мускатним мирисом, ароматама цитруса, брескве и ананаса а све то заокружено благим минералним и хербалним нотама за пријатну и дугу завршницу.

**Сервирање:** Одлично се комбинује са рибом и морским плодовима као и пилетином уз кремасте беле сосеве.

Сервира се на температури од 11 до 13°C.

0,75л



3200,00 РСД

### КОВАЧЕВИЋ ШАРДОНЕ

**Регион:** Фрушка Гора, Србија

**Сорта грожђа:** Шардоне

Пуно, елегантно бело вино, са израженим ароматама зреле крушке, јабуке и суптилним нотама ваниле и бадема. Укус је богат, заокружен и хармоничан, са благом кремастом текстуром.

0,75л



3200,00 РСД

### АЛЕКСАНДРОВИЋ ТРИЈУМФ

**Регион:** Шумадија, Србија

**Сорта грожђа:** Пинот Бланк, Ризлинг

Елегантно, свеже и хармонично бело вино, са ароматама брескве, крушке и багрема. Укус је богат, са фином свежином и пријатном минералношћу.

0,75л



3600,00 РСД

### “COLLAVINI PINOT GRIGIO”

**Регион:** Фурланија

**Сорта грожђа:** Пинот Григио

Лагано и питко суво вино, дивних арома белог пољског цвећа, белих брескви и чаја од камилице. Мекано, сочно и освежавајуће, са воћним карактеристикама, изузетан представник сорте Пинот Григио.

0,75л



3800,00 РСД

### “CHABLIS 1ER CRU BOVIER & FILS”

**Регион:** Бургундија

**Сорта грожђа:** Шардоне

Занимљив и примамљив Шардоне из престижног села Чаблис у Бургундији, који носи ознаку високе квалификације – Премиер Цру. Ово воћно вино је свеже и хрскаво, са благим тоновима печених бадема и лешиника, што му даје додатну дубину и комплексност.

0,75л



9800,00 РСД



## РОЗЕ ВИНА

### ГРОФ ЛЕДЕРЕР РОЗЕ

**Регион:** Потиски

**Сорта грожђа:** Каберне Совињон

Ледерер Розе лепршава, елегантно суво вино, префињене боје лососа. Иницијално се распознају мириси шумске јагоде и цитруса, а затим и мириси црвеног грејфрута, руже и цикламе, за шта је заслужан Каберне Совињон. **Сервирање:** Одлично се слаже са хладним предјелима на бази морских плодова и димљене рибе, топлим предјелима са рижотом као и италијанским тестенинама са поврћем, филетима пастрмке и белим грилованим месом. Препоручена температура сервирања од 10 до 12°C.

0,75л/0,15л



2250,00/550,00

РСД

### САЛАШ НАШ РОЗЕ

**Регион:** Војводина

**Сорта грожђа:** Каберне Совињон

Заводљиво и питко вино за све прилике и идеалан избор за топле пролећне и летње дане. Баршунасте мекоће заводљиве сласти, свеже, лагано са доста елегантних арома зрелих јагода, малина и црвених рибизли. Лако и пријатно, савршено за уживање уз сиреве, тестенине и лагане залагаје.

0,75л/0,15л



2350,00/550,00

РСД

### МУШТУЛУК РОЗЕ

**Регион:** Потиски

**Сорта грожђа:** Мерло, Каберне Совињон

Елегантно розе вино, карактеристичне лосос боје и суптилног мириса руже, крушке, јагоде и зреле брескве, за шта је заслужна складна купажа сорти Каберне Совињона и Мерлоа. Његова блага и избалансирана киселост као и ароме грејфрута и помаранџе овом вину дају егзотичан укус који плени својом свежином.

**Сервирање:** Изузетно добро се комбинује са рибљим специјалитетима, рижотима и воћним салатима. Сервира се на температури од 10 до 12°C.

0,75л



3250,00

РСД

### “FLEURS DE PRAIRIE”

**Регион:** Прованса

**Сорта грожђа:** Сирах, Гренаш, Царигнан, Цинсаулт, Моурвџе

Овај диван провансалски розе одликује се бледорозе бојом лососа и деликатним аромама ружиних латица, дивљих јагода, малина и хербалних нота. Лаган и пријатан летњи розе са освежавајућим киселинама, чије име у преводу значи „пољско цвеће“, симболизује прелепа поља регије из које потиче.

0,75л



3400,00 РСД



## ЦРВЕНА ВИНА

### ГРОФ ЛЕДЕРЕР МЕРЛО

**Регион:** Потиски

**Сорта гроздја:** Мерло

Раскошно и баришунасто тамноцрвено вино, глатких танина. На предњем непу доминира укус рибизле, а у завршници ноте сувих шљива. Одличан баланс киселина и нивоа алкохола чине ово вино изузетно питким, а ипак врло упечатљивим и снажним. **Сервирање:** Вино се у богатству својих арома најбоље открива уколико се комбинује са свим врстама меса, нарочито са роштиљем и печењем, јелима зачињеним бибером или наном, тестенином са сосевима од парадајза и меса. Служи се на температури од 12 до 14°C.


0,75л/0,15л  2200,00/550,00 РСД

### САЛАШ НАШ МЕРЛО

**Регион:** Војводина

**Сорта гроздја:** Мерло

Снажни Мерло својом црвеном бојом одише квалитетом складног букеа и пуноће, са нотама шљиве, дувана и кафе. Меког је укуса, питко хармонично са израженим аромама шумског воћа. Пријатна блага горчина овог вина додаје ноту раскоши у укус. Идеалан избор уз печење, гулаше и друга јака јела са салаша.

0,75л/0,15л  2250,00/550,00 РСД

### МУШТУЛУК ЦРВЕНО

**Регион:** Потиски

**Сорта гроздја:** Мерло, Каберне Совињон

Ова савршено усклађена купажа црвених вина, однегована од посебно одабраних црвених сорти гроздја Вранца, Мерлоа и Каберне Совињона, на први гутљај пробудиће сва ваша чула. Доминирају укуси трешиње, шљиве, малине и црне рибизле као и суптилна нота дувана, црног бибера, ваниле и цимета. **Сервирање:** Веома питко, а опет довољно снажно да прати већину јела од црвеног меса, пасте са парадајз сосевима и јела од дивљачи.

Сервира се на температури од 17 до 18°C.

0,75л  3200,00 РСД

### РАДОВАНОВИЋ КАБЕРНЕ СОВИЊОН

**Регион:** Шумадија, Србија

**Сорта гроздја:** Каберне Совињон

Еlegantно, пуно и богато црвено вино, са израженим аромама црне рибизле, боровнице и благим тоновима зачина и храста. На укус је снажно, али хармонично, са дугим и топлим завршетком.

0,75л  3400,00 РСД

### “PRIMITIVO NEPRICA”

**Регион:** Пуља

**Сорта гроздја:** Примитиво

Вино средњег тела, са интензивним аромама зрелог црног бобичастог воћа попут боровница и купина, употпуњеним занимљивим ваниластим тоновима. Одлеживање од најмање 12 месеци у француском храсту додаје богатство и комплексност, са заокруженим нотама храста и шљива.

0,75л  4000,00 РСД

### “BARON DE LEY RESERVA”

**Регион:** Риоха

**Сорта гроздја:** Темпраниљо

Једно од најпознатијих шпанских вина на свету, средњег до пунијег тела са аромама купина, боровница и рибизли праћених тоновима дима, кокоса, аниса и цимета. Дуга чврста завршница са одличном и снажном танинском структуром и тоновима шљива и вишања.

0,75л  5000,00 РСД

### РАДОВАНОВИЋ КАБЕРНЕ РЕЗЕРВА

**Регион:** Шумадија, Србија

**Сорта гроздја:** Каберне Совињон

Врхунско, комплексно црвено вино, са дубоким аромама црне рибизле, шљиве и црне чоколаде, уз fine тонове дима и зачина од одлеживања у бурадима. Пуног тела, богатог укуса и дугог, елегантног завршетка.

0,75л  6400,00 РСД

### “CHATEAU CANTIN GRAND CRU”

**Регион:** Бордо, Саинт Емилион

**Сорта гроздја:** Мерло, Каберне Франц, Каберне С.

Моћан и сложен, зачински тонови праћени џемастим аромама са мало цимета у дугој пуној завршници. Добро избалансирано са изузетним нотама морелло трешиње и ликера. Одлично прати бифтеке и слаже се са свим врстама зачина попут бибера и куркуме. Типичан Представник десне обале Бордоа.

 11800,00 РСД

