

# Vínna karta

*Víno je medzi nápojmi najušľachtilejšie,  
medzi liekmi najchutnejšie a medzi  
pokrmami najpríjemnejšie!*

**(Plutarchos)**



## **Hroznové mušty (100% hroznová šťava)**

**Vetlínske zelené, REPA WINERY, 2011**

**9,00 €**

**Modrý Portugal, REPA WINERY, 2011**

**9,50 €**

*Najzdravšia ovocná šťava obsahujúca prírodné cukry, vitamíny typu B a C, organické kyseliny, pektíny, minerálne látky, enzýmy, prírodné farbivá a aromatické látky. Svojím zložením blahodarne vplýva na látkový metabolizmus a tráviaci trakt, znižuje hladinu cholesterolu, je zdrojom rýchlej energie a posilňuje nervovú sústavu.*

## **Otvorené vína**

**Podľa aktuálnej ponuky**



## Šumivé vína / Prosecco / Champagne

- Hubert Sekt – podľa ponuky** **8,50 €**
- Hubert Sekt De Luxe, Doux** **9,50 €**  
*Bohaté perlenie, svieža žltá farba, výrazný muškátový buket a lahodná sladká chuť z neho robia výborný nápoj k dezertom.*
- Prosecco Rosé, Cantine Maschio, extra dry** **14,00 €**  
*Ideálne ako aperitív alebo k ľahkým predjedlám a k jemnému rizotu. Intenzívna aróma z nádychom ruží a fialiek. Chuť je svieža s tónmi jahôd a malín.*
- Prosecco Valdobbiadene, Cantine Maschio, DOCG, extra dry, 2010** **24,00 €**  
*Ideálne ako aperitív, k ľahkým predjedlám a rybám. Vôňa s tónmi citróna. Chuť svieža a šarmantná s ovocným podtónom.*
- MOËT & CHANDON Champagne brut** **75,00 €**  
*Francúzska klasika medzi šampanskými. Svetlo žltá farba so zelenými odtieňmi, vinný buket s limetkovým kvetom.*
- PIPER-HEIDSIECK Champagne brut** **79,00 €**  
*Jedná sa o mimoriadne dobre vyvážené šampanské - svieže a živé, s ľahkou arómou citrusových plodov a jarných kvetou.*

## **Tiché suché a polosuché slovenské vína**

### **Rizling Rýnsky, Mrva&Stanko, neskorý zber, suché, 2011**

**18,00 €**

*Víno zelenožltej farby jemnejšieho odtieňa, s prítlačlivou vôňou najmä lipových kvetov, zrelých jablák a agátového medu. Chuť vína je štrukturovane ovocná, so šťavnatou ovocnosťou jablák a citrusového ovocia, s brilantnými kyselinami a zamatovou minerálno-ovocnou dochuťou.*

### **Rulandské šedé, Janoušek, výber z hrozna, suché 2011**

**17,00 €**

*Víno má intenzívnu žltozelenú farbu. Vo vône nachádzame sviežosť čerstvo rozkrojených banánov v čokoláde, manga i ananásu. V chuti je víno pevne štrukturované s dominanciou včelieho medu a práve dozretých banánov.*

### **Radošínsky Klevner TOP, Pivnica Radošina, kabinetné - suché, 2010**

**14,00 €**

*Dominantnou odrodou je rulandské šedé, ktoré dáva tomuto vínu pikantnú arómu kari a bieleho korenia, prechádzajúcu do veľmi jemných banánových tónov. Plná šťavnatá chuť sa snúbi s korenisto-chlebovinovou dochuťou.*



## **Tiché suché a polosuché slovenské vína**

***Cabernet Sauvignon, Mrva&Stanko, výber z hrozna, suché, 2011*** **18,00 €**

*Víno rubínovo granátovej farby jemného odtieňa, s príťažlivou ovocnou vôňou a decentnou korenitosťou. Chuť vína je odrodovo ovocná, s lahodnými tónmi čiernych ríbezlí a grafitu, podporená harmonickou štruktúrou kyselín a tanínov.*

***Rulandské modré, Janoušek, výber z hrozna, suché, 2008*** **17,00 €**

*Aróma vína je výrazne ovocná so sviežimi tónmi bielych a červených ríbezlí. V chuti plnej „inteligencie“ a ríbežľovej šťavy vyniká slivkový kompót.*

***Alibernet TOP, Pivnica Radošina, neskorý zber, suché, 2011*** **15,00 €**

*Atramentový vzhľad a vôňa lesných černíc a čučoriedok sa dopĺňa s perzistentnou dlhou jemne kyselkavou dochuťou.*

***Cabernet Sauvignon, Movino, výber z hrozna, barrique - suché, 2011*** **12,00 €**

*Víno zapôsobí sýtou tmavo rubínovou farbou. Šesť mesiacov ležania v dubových sudoch ho obohatilo o jemnú vanilku a tabak. Vôňa je ovocná, pripomínajúca čučoriedky alebo černice. Chuť je zamatová, príjemne tanínová s prevahou sušených sliviek.*

## **Prírodne sladké a polosladké slovenské vína**

### ***Rulandské šedé, Mrva&Stanko, neskorý zber, sladké, 2011***

**18,00 €**

*Víno nádhernej zlatej farby s jantárovým odtieňom, s bohatým expresívnym buketom hlbokých medových tónov, kandizovaných dužín tropického ovocia, vône čerstvého chleba a jemnej praženej kávy. Chuť je intenzívna, preplnená tónmi medu a sušených hrozienok podporená štruktúrou jemných kyselín predĺhou výraznou dochuťou.*

### ***Rulandské biele, Movino, bobuľový výber, polosladké, 2011***

**12,00 €**

*Víno žltozelenej farby s plnou vôňou exotického ovocia ako je lichi alebo mango. Víno je v chuti bohato štrukturované s príjemnými kyselinami.*

### ***Devín, Movino, hroziakový výber, polosladké, 2011***

**12,00 €**

*Nádherné víno, ktoré vzniklo z prezretého hrozna na južných svahoch viničnej hory (Čebovce), ohromí nás svojou extraktívnosťou, plnosťou a buketom, ktorý oplýva bohatosťou samotnej odrody, rozmanitosťou a korenitosťou.*

## **Prírodne sladké a polosladké slovenské vína**

### **Tokajský výber, J&J Ostrožovič, 3-pútňový, sladké , 2002**

**21,00 €**

*Slovenské tokajské víno vysokej kvality s typickým tokajským charakterom, chlebovinkou. Extraktívne, príjemne sladké, zreje v sudoch v klasickej tokajskej pivnici.*

### **Frankovka modrá, Movino, ľadové víno, sladké 2011**

**18,00 €**

*Špeciálne víno, ktorého charakter dotvára okrem kvalitného hrozna a vinára aj mráz. Farba vína je svetlo malinová „vyštípaná mrazom“. Vôňa vína je excelentne bohatá, so širokou škálou lesných plodov. V chuti je víno harmonické a lahodné.*



## Tiché suché a polosuché zahraničné vína

### **Cabernet Sauvignon, Vina Tarapaca (Chile), Gran Reserva, 2010**

**23,00 €**

*Toto víno zrelo vo francúzskych a amerických dubových sudoch po dobu 16 mesiacov. Má fialovočervenú farbu, v aróme cítime tabaké listy, huby, suché bobuľové plody spolu s jemným nádychom mentolu. Chuť je bohatá, plná čierneho ovocia spolu s tónmi bylín, sladkého drievka a korenia, víno má pevné triesloviny a vyváženú kyselinku.*

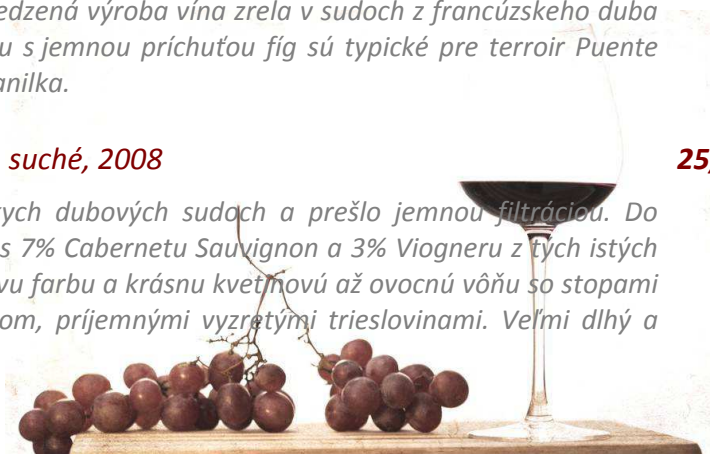
### **Cabernet Sauvignon „Marques de Casa Concha“, Concha y Toro (Chile), suché, 2009** **25,00 €**

*Tento Cabernet Sauvignon je z historických Puente Alto viníc nachádzajúcich sa v andskej podhorí 648 metrov nad morom. Obmedzená výroba vína zrelo v sudoch z francúzskeho duba štrnásť mesiacov. Višňová aróma spolu s jemnou príchuťou fig sú typické pre terroir Puente Alto. Dub dodáva vínu príchuť kávy a vanilka.*

### **Syrah, Montes Alpha (Chile), cuveé, suché, 2008**

**25,00 €**

*Víno dozrievalo rok vo francúzskych dubových sudoch a prešlo jemnou filtráciou. Do výsledného cuveé dodal Aurelio Montes 7% Cabernetu Sauvignon a 3% Viogneru z tých istých vinohradov. Víno má intenzívnu rubínovú farbu a krásnu kvetňovú až ovocnú vôňu so stopami tabaku a kože. Silné víno s plným telom, príjemnými vyzretými trieslovinami. Veľmi dlhý a elegantný záver.*





## **Tiché suché a polosuché zahraničné vína**

**Temprallino, Bodegas Faustino (Spain), Faustino Rioja Gran reserva, suché, 2001** **29,00 €**

*Klasická, no zároveň veľmi atraktívna aróma s náznakom dechtu a kože. Chuť svieža a živá po sušenom červenom ovocí (ríbezle, brusnice) a štipkou údenín. Dlhá luxusná dochuť. Je skvelé mať fľašu s takýmto vekom za rozumnú cenu.*

**Temprallino, Coronas, Torres (Spain), suché, 2009** **20,00 €**

*Farba vína je čerešňovo červená s odtieňmi do tehlovo červenej. Elegantná vôňa, ktorá ukazuje krehkú rovnováhu medzi tónmi lesného ovocia, sladkého drievka a dubovou chuťou. V chuti môžeme cítiť jemné taníny.*

**Sangre de Toro (Cariñena, Grenache), Bodegas Torres (Spain), suché, 2011** **20,00 €**

*Farba je hlboká rubínová. V aróme môžeme cítiť stredozemné more, ovocie a korenie. Chuť má po čiernych ríbezliach a sladkom drievku so zamatovou trieslovinou.*

**Chardonnay, Vina Tarapaca (Chile), Gran Reserva, suché, 2007** **23,00 €**

*Víno vyrobené z vyzretého hrozna odrody Chardonnay, ktoré ležalo v malých barikových sudoch z francúzskeho duba. Tým víno získalo smotanovú plnosť s vôňou a chuťou zrelého tropického ovocia v kombinácii so sladkou vanilkou.*



## ***Niečo dobré k vínku...***

<i>50 g</i>	<i>Domáce pomazánky podľa dennej ponuky s pečivom</i>	<i>2,90 €</i>
<i>200 g</i>	<i>Výber kvalitných syrov servírovaných s domácim džemom</i>	<i>10,50 €</i>
<i>200 g</i>	<i>Nárez výberových sušených šuniek a klobás</i>	<i>10,50 €</i>
<i>500 g</i>	<i>Pravé zázrivské syrové nite</i>	<i>11,90 €</i>

## ***Snúbenie jedla a vínka...***

*Restovaná husacia pečeň na cibuľke odporúčame **Rizling rýnsky, Mrva&Stanko***

*Kurací steak na cesnaku odporúčame **Rulandské šedé, Janoušek***

*Dubákové rizoto odporúčame **Rulandské modré, Janoušek***

*Jelení steak na brusniciach odporúčame **CS, Mrva&Stanko***

*Hovädzí steak alebo dobrá cigara odporúčame **Cabernet Sauvignon bariqqe, Movino***

*...o radu na skombinovanie konkrétneho jedla s vínom nás môžete poprosiť, radi Vám poradíme*

***Ponuka ročníkov je limitovaná počtom fliaš u dodávateľa resp. výrobcu,  
zmena ročníkov a prívlastkov je vyhradená.***



*Diana* ★★★  
*poľovnícky hotel*

