Hladno predjelo

Daska delikatesa Stambolijski *Domaći dimljeni proizvodi – govedja pršuta, svinjski vrat i pečenica, suve smokve, suve šljive, 220 gr*	**1480 rsd**
Daska Niš *Peglana pirotska kobasica, duvan čvarci, ajvar, punjena babura sa sirom, 260 gr*	**1290 rsd**

Selekcija Balkanskih sireva *Zlatarski kravlji sir, ovčiji sir, kravlji kačkavalj, ovčiji kačkavalj sa zaštićenim geografskim poreklom iz Pirota, 240 gr*	**1150 rsd**
Koziji sir sa plesnima *Odležali koziji sir u hrastovoj kori, 115 gr*	**1290 rsd**
Njeguška pršuta Stambolijski *Domaća njeguška pršuta dimljena u našoj pušnici, stara 18 meseci, 100 gr*	**1490 rsd**
Juneći rozbif *Ramstek, čeri paradajz, kapar, beli luk, ren, zapečeni hleb, 180 gr*	**1190 rsd**
Tartar biftek *Najfinije juneće meso, začinjeno sa 13 vrsta začina, sa puterom i tostiranim hlebom* *150 gr*	**2490 rsd**

Humus avokado *Leblebija, avokado, limeta, beli luk, kumin, pinjoli, maslinovo ulje, prepečen hleb, 120 gr*	720 rsd
Karpaćo losos *Marinirani file lososa, rukola, limunova kora, kapar, maslinovo ulje, 120 gr*	1190 rsd

Toplo predjelo

Pohovana punjena paprika *Domaća crvena paprika, sir, kajmak*	690 rsd
Domaća sukana pita *Pitati konobara o ponudi*	860 rsd

Prebranac *Pasulj pripremljen na tradicionalan način, 300 gr*	450 rsd
Pirotski đubek *Grilovani sir na miksu zelenih salata, 250 gr*	890 rsd

Supe i čorba

Teleća čorba na staroplaninski način *Teleća čorba, crni luk, šargarepa, celer, pavlaka, jaje i začini, 330 ml*	490 rsd
Riblja čorba *Riba, luk, šargarepa, celer, paradajz, začini 330 ml*	520 rsd
Potaž dana *Pitati konobara, 330 ml*	390 rsd

Supa dana *Pitati konobara, 330 ml*	390 rsd

Rižoto i testenina

Rižoto sa povrćem *Miks povrća, pirinač, paradajz sos, puter, parmezan, 330 gr*	720 rsd
Rižoto sa biftekom *Juneći biftek, pirinač, demiglas sos, puter, parmezan, 330 gr*	1530 rsd
Rižoto sa miksom šumskih pečuraka *Vrganj, lisičara, bukovača, šampinjoni, pirinač, puter, parmezan, 330 gr*	890 rsd
Rižoto sa piletinom *Pileći file, pirinač, tikvica, crni luk, puter, parmezan, 330 gr*	890 rsd

Testenina sa piletinom *Testenina, marinirani pileći file, selekcija šumskih pečuaraka, kajmak, badem, beli luk, vlašac, 330 gr*	940 rsd
Testenina sa gamborima *Testenina, čeri paradajz, gambori, pinjoli, tikvice, belo vino, beli luk, limun, peršun, 330 gr*	1350 rsd
Testenina sa biftekom *Testenina, marinirani juneći biftek, čeri paradajz, parmezan, beli luk, puter, bosiljak, 330 gr*	1390 rsd
Testenina sa lososom *Losos, čeri paradajz, pinjole, tikvice, masline, začin 400 gr*	1350 rsd
Testenina sa dimljenim vratom i čvarcima *Dimljeni vrat, duvan čvarci, praziluk 400 gr*	1050 rsd

Testenina dana *Dnevna ponuda – pitati konobara* *400 gr*	890 rsd

Riblji specijaliteti i vegeterijanska jela

File lososa sa ili bez hrskave korice od korijandera i bibera sa pireom od graška *Losos 300gr, pire 120 gr*	1950 rsd
File orade sa povrćem na puteru ili rižotom od graška *Filet orade 200 gr, povrće 180 gr*	1790 rsd
Dimljeni file losos pastrmke sa grilovanim povrćem ili dalmatinskim varivom *Filet losos pastrmke 300 gr, prilog 180 gr*	1990 rsd

Riba prve kategorije *1kg*	**8450 rsd**
Gambori na žaru sa crnim rižotom *Gambori 270 gr, rižoto 120 gr*	**2050 rsd**
Slim end fit salata *Bejbi spanać, rukola, grilovani tofu sir, grilovani ananas, listići badema, dresing, 200 gr*	**670 rsd**
Humus Avokado *Leblebija, avokado, limeta, beli luk, kumin, pinjoli, maslinovo ulje, zapečeni hleb 120 gr*	**750 rsd**
Kinoa salata *Kinoa, jabuka, paprika, crveni luk, rukola, limun dresing, 250 gr*	**720 rsd**
Grilovani tofu sir *Tofu sir, miks zelenih salata, tahini pasta, 180 gr*	**690 rsd**
Balkan salata *Pečena cvekla, suve šljive, tostirani*	**750 rsd**

orasi, koziji sir, miks zelenih salata, 260 gr

Mediteranska salata — 720 rsd
Miks zelenih salata, sušeni paradajz, masline, parmezan, dresing, badem, 250 gr

Preporuka šefa kuhinje

Teletina Sous Vide — 2190 rsd
Mlada teletina pripremljena Sous Vide tehnologijom kuvanja na niskoj temperaturi vode u sopstvenim sokovima, zapečena na puteru na podlozi od batat pirea sa krančom od badema i demiglas sosom, 400 gr

Sporo kuvane jagnjeće grudi — 2190 rsd

Jagnjeći biftek obavijen grudima sporo kuvan u sopstvenom soku na niskoj temperaturi vode, zapečen na puteru sa jagnjećim sosom na bazi anisa, krančom od lešnika na pireu od celera, 400 gr

Gambori Pil Pil — 1940 rsd

Očišćeni gambori prženi u vrelom maslinovom ulju sa belim lukom i dimljenom tucanom paprikom, servirani sa prepečenim hlebom

Jelo po porudžbini

Natur biftek — 3490 rsd

Posebno odabrani juneći odrezak sa grilovanom šparglom, bejbi šargarepom i krompirom, 350 gr

Peper stejk *Posebno odabrani juneći odrezak sa prelivom od tri vrste bibera sa grilovanom šparglom, bejbi šargarepom i krompirom, 350 gr*	3740 rsd
Biftek "Stara planina" *Posebno odabrani juneći odrezak sa sosom od suvih i svežih pečuraka sa Stare planinesa grilovanom šparglom, bejbi šargarepom i krompirom , 350 gr*	3950 rsd
Biftek u ulju *Odležali juneći biftek u hladno ceđenom ekstra devičanskom maslinovom ulju sa začinskim biljem sa grilovanom šparglom, bejbi šargarepom i krompirom, 350 gr*	4150 rsd

Ramstek u sosu od prokupca sa pireom od tartufa *Odležali juneči ramstek 21 dan u maslinovom ulju sa pireom od tartufa, 350 gr*	1850 rsd
Karađorđeva šnicla *Svinjski file punjen kačkavaljem i kajmakom 400 gr*	1390 rsd
Pileći file u sosu od citrusa *Marinirani pileći file u sosu od citrusa sa grilovanim povrćem, 300 gr*	950 rsd
Pileći file u sosu od parmezana *350 gr*	950 rsd
Rolovani ćureći batak *Suvidirani ćureći batak, aromatizovana palenta, bejbi šargarepa, sos od višnje, 300 gr*	1090 rsd

Specijaliteti kuće

Jagnjetina ispod sača *Jagnjetina 300 gr, krompir iz sača 120 gr*	1590 rsd
Teletina ispod sača *Teletina 300 gr, krompir iz sača 120 gr*	1790 rsd
Svinjski vrat u medovini *Pečenje od svinjskog vrata sa medom i pivom, 300 gr*	1290 rsd
Dimljena butkica *U sosu od kajmaka i rena sa začinskim krompirom 350 gr*	1650 rsd
Pljeskavica Stambolijski *Juneće meso 330gr, duvan čvarci 50gr, kravlji kačkavalj 100gr, prazi luk*	1590 rsd

Strip Loin stejk *Juneće meso premium kategorije odležalo suvim zrenjem 40 dana, cena je za 100 grama*	**930 rsd**
Rib Eye stejk *Juneće meso premium kategorije odležalo suvim zrenjem 40 dana, cena je za 100 grama*	**1170 rsd**
T - Bone stejk *Juneće meso premium kategorije odležalo suvim zrenjem 40 dana, cena je za 100 grama*	**1210 rsd**
Tomahawk Stejk *Juneće meso premium kategorije odležalo suvim zrenjem 40 dana, cena je za 100 grama*	**1250 rsd**

Jelo sa roštilja

Punjeni svinjski file *Punjeni svinjski file sa kačkavaljem i slaninom 300 gr, krompir 100 gr*	1390 rsd
Pljeskavica *Juneće meso 400 gr, krompir 100 gr*	990 rsd
Ćevapi *Juneće meso 400 gr, krompir 100 gr*	990 rsd
Leskovački uštipak *Juneće meso 300 gr, krompir 100 gr, kačkavalj 80 gr, sudžuk tucana paprika, dimljeno meso*	1050 rsd
Domaća svinjska rebarca sa kajmakom, dimljena na bukvi *Domaća dimljena svinjska rebarca iz naše pušnice 300 gr, začinski krompir 120 gr*	1490 rsd

Prilog

Grilovano povrće *200 gr*	390 sd rsd
Začinski krompir iz rerne *250 gr*	350 rsd
Pomfrit *250 gr*	350 rsd
Pire krompir *250 gr*	390 rsd
Dalmatinsko varivo *250 gr*	390 rsd

Salata

Moravska	550 rsd
Srpska	550 rsd
Šopska	590 rsd
Grčka	850 rsd
Kupus	380 rsd
Vitaminska salata	550 rsd
Miks zelenih salata	550 rsd
Rukola salata	550 rsd
Trljanica	600 rsd
Belolučana *1 kom*	150 rsd
Papričica u ulju *1 kom*	150 rsd

Salata obrok

Biftek salata *Obrok salata sa mariniranim junećim biftekom, miksom zelenih salata, rukolom, bif dresingom i konkaseom, 360 gr*	1390 rsd
Salata sa grilovanom piletinom *Salata sa grilovanom piletinom na miksu zelenih salata, sušenim paradajzom, hrskavom slaninom i parmezanom, 340 gr*	990 rsd

Dečiji meni

Jagodica Bobica *Pasta bolonjez*	590 rsd
Pera Ždera *Pljeskavica i pomfrit*	590 rsd

Patak Dača *Pileći pohovani komadići sa pomfritom*	590 rsd
Duško Dugouško *Ćevapi i pomfrit*	590 rsd

Hleb i pecivo

Domaća lepinja bez aditiva *120 gr*	120 rsd
Projica sa sirom *120 gr*	180 rsd
Slani hrskavi štapići *150 gr*	350 rsd
Mediteranski hleb *Sušeni paradajz, maslinovo ulje, masline, ruzmarin, 120 gr*	390 rsd

Naša mala poslastičara

Ljubav na prvi pogled	510 rsd
Gospodin Čokoladni	520 rsd
Lepi Džoni	520 rsd
Trileće	510 rsd
Lenka	570 rsd
Voćni tart	520 rsd
Palačinke	520 rsd
Vegano kolač	580 rsd

KARTA PIĆA

Aperitiv

Martini ekstra draj	0,05l	250 rsd
Martini bjanko	0,05l	250 rsd
Martini roso	0,05l	250 rsd
Kampari	0,03l	250 rsd
Jegermajster	0,03l	410 rsd
Gorki list	0,03l	250 rsd
Uzo 12	0,03l	380 rsd

Džin

Bombaj safir	0,05l	540 rsd
Hendriks	0,05l	690 rsd
Sinner	0,05l	365 rsd
Alkkemist	0,05l	760 rsd

Viski

Džoni voker red	0,03l	310 rsd
Džoni voker blek	0,03l	530 rsd
Monkey Shoulder	0,03l	450 rsd
Džejmison	0,03l	360 rsd
Džejmison 12 g.	0,03l	480 rsd
Čivas 12 g.	0,03l	440 rsd
Jamazakura	0,03l	890 rsd

Singl malt

Glen Scotia Victoriana	0,03l	1090 rsd
Glenlivet 12 g.	0,03l	540 rsd
Lagavulin 16 g.	0,03l	1650 rsd

Burbon

Four roses	0,03l	320 rsd
Džek Denijels	0,03l	400 rsd
Džek Denijels singl barel	0,03l	710 rsd

Konjak

Kurvazije V.S.O.P.	0,03l	590 rsd
Kurvazije X.O.	0,03l	1690 rsd
Henesi V.S.O.P	0,03l	750 rsd

Brendi

Vinjak 5	0,03l	270 rsd
Vinjak X.O.	0,03l	830 rsd
Metaksa 5*	0,03l	240 rsd
Metaksa 7*	0,03l	310 rsd
Metaksa 12*	0,03l	670 rsd

Votka

Absolut	0,03l	250 rsd
Grej gus	0,03l	590 rsd

Tekila

Olmeka bjanko	0,03l	270 rsd
Olmeka Gold	0,03l	270 rsd

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva 12y	0,03l	770 rsd
Havana klub 7	0,03l	460 rsd
Havana klub 3	0,03l	260 rsd
Brugal 1888	0,03l	860 rsd

Rakija

Lincura	0,05l	250 rsd
Mastika	0,05l	250 rsd
Kruna 13. jul loza	0,03l	270 rsd
Bukovska Crna tamjanika loza	0,03l	320 rsd

Stara sokolova rakija	0,03l	380 rsd
Medova rakija "Jezdić"	0,03l	420 rsd
Viljamovka barik - destilerija Monogram	0,03l	380 rsd
Kraljica Zarić	0,03l	390 rsd
Šljiva "Jelički dukat"	0,03l	490 rsd
Uteha naša - destilerija Pod mirnim krovom	0,03l	450 rsd
Skasa - rakija od šljive	0,03l	390 rsd
Berta Mito Grapa	0,03l	910 rsd
Rakija od maline - destilerija "Zarić"	0,03l	950 rsd

Pivo

Točeno Heineken	025l	280 rsd
Točeno Heineken	0,5l	390 rsd
Heineken	0,25l	350 rsd
Heineken 0%	0,25l	370 rsd
Niško Kalfa	0,33l	250 rsd
Niško	0,33l	210 rsd
Paulaner - vajs bir	0,33l	430 rsd
Somersby	0,33l	360 rsd

Likeri

Aperol	0,05l	370 rsd
Arčers	0,05l	320 rsd
Amareto	0,05l	320 rsd
Limončelo	0,05l	320 rsd
Bejlis	0,05l	500 rsd

Višnja	0,05l	410 rsd
Medena Malina	0,05l	340 rsd

Gazirani sokovi

Koka kola	0,25l	190 rsd
Koka kola zero	0,25l	270 rsd
Kokta	0,25l	270 rsd
Fanta	0,25l	270 rsd
Sprajt	0,25l	270 rsd
Biter lemon	0,25l	270 rsd
Tonik voter	0,25l	270 rsd
Fever Tree Premium Ginger Beer	0,20l	350 rsd
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,20l	350 rsd
Indian Fever Tree Tonic Water	0,20l	350 rsd

Negazirani sokovi

Jagoda, jabuka, narandža, breskva, borovnica, kajsija	0,2l	290 rsd
Ledeni čaj	0,20l	290 rsd

Sveže cеđeni sokovi

Limunada	0,3l	290 rsd
Cеđena narandža	0,3l	390 rsd
Cеđeni grejpfrut	0,3l	390 rsd
Cеđena jabuka	0,3l	350 rsd
Cеđeni ananas	0,3l	450 rsd
Vitamin C *limun, narandža, grejpfrut,*	0,3l	450 rsd

med		
Imuno miks *narandža, šargarepa, ananas, đumbir*	0,3l	**480 rsd**
Kardio miks *cekla, narandža, šumsko voće, med*	0,30l	**450 rsd**
Vitalis miks *narandža, jabuka, šargarepa*	0,30l	**450 rsd**
Eliksir miks *mango, ananas, kivi, limeta, narandža*	0,30l	**480 rsd**
Kivi kuler *kivi, ananas, djumbir, kokosovo mleko, narandža*	0,30l	**480 rsd**

Mineralna voda

Rosa negazirana	0,33l	180 rsd
Rosa negazirana	0,75l	310 rsd
Rosa gazirana	0,25l	180 rsd
Rosa gazirana	0,75l	310 rsd
Limunska trava Romerkele	0,33l	280 rsd

Bezalkoholni kokteli

Virdžin mohito *soda voda, limeta, nana, šećer, voćni pire*	390 rsd
Enerdžajzer *narandža sok, limun, limeta, vanila sirup, grenadin*	390 rsd

Kokteli

Mohito *Havana klub 3, soda, žuti šećer, limeta, nana*	520 rsd
Margarita *Olmeka bjanko, Kontro, cеđena limeta, so*	520 rsd
Martini *Bombaj safir, Martini, masline*	570 rsd
Negroni *Bombaj safir, Kampari, Martini roso*	520 rsd
Kosmopolitan *aperol, proseko, soda voda, kolut narandže*	520 rsd
Seks on d bič *Absolut votka, Arčers, narandža sok, brusnica sok*	520 rsd

Aperol špric *Aperol, Proseko, soda voda, narandža*	580 rsd
Mai tai *Havana klub 3, Havana klub 7, Kontro, Amereto, cеđena limeta, narandža sok, ananas sok, nana*	680 rsd

Kafe i topli napici

Domaća kafa	150 rsd
Espreso	190 rsd
Espresso sa mlekom	210 rsd
Dupli espreso	270 rsd

Makiato	210 rsd
Kapućino	250 rsd
Fredo kafa	270 rsd
Kafe late	270 rsd
Nes kafa	270 rsd
Čaj set Ronenfeld	320 rsd
Kuvana rakija	390 rsd
Kuvano vino	390 rsd

KARTA VINA

Vino na čašu

Cipriani Bellini penušavo vino	0,150l	840 rsd
De Gusti prosecco	0,150l	780 rsd
Tamjanika Stambolijski	0,125l	400 rsd
Sauvignon Blanc Eden	0,125l	600 rsd
Šardone Plavi Perun	0,125l	650 rsd
Šardone Stambolijski	0,125l	500 rsd
Rose Stambolijski	0,125l	400 rsd
Merlot Stambolijski	0,125l	400 rsd
Kaberne Barik Stambolijski	0,125l	715 rsd
Plavi Perun Pinot Noir	0,125l	750 rsd
Doja Prokupac	0,125l	570 rsd

Desertna vina

Glavna karakteristika desertnih vina, pored visokog postotka alkohola je i visok postotak šećera. Ona se najčešće proizvode tako da se pri kraju fermentacije vinu doda – alkohol (obično destilat vina), pa se na taj način zaustavlja vrenje. Zbog toga su desertna vina slatka, sa visokim postotkom šećera iz grožđa koje kvasci nisu bili u mogućnosti u potpunosti da pretvore u alkohol. Desertna vina se piju kao aperitiv pre jela, ili nakon jela uz kolače ili voće. Vino mora biti dovoljno slatko da parira ukusu deserta, a ujedno da upotpuni slatki užitak. Nudimo Vam "Slatku malu", jedinstvenu slatku tamjaniku vinarije "Budimir" i "Višnjicu" vinarije "Jović", proizvedenu originalnom tehnologijom od namenski negovane autohtone sorte višanja.

Bermet Beli/Crveni *- alk. 17% vol.*	0.100l	**450 rsd**
Slatka Suza tamjanika *- alk. 14% vol.*	0.100l	**450 rsd**
Crna tamjanika *- alk. 12.5% vol.*	0.100l	**450 rsd**

Penušavo vino i šampanjac

Penušava vina su uobičajena kao aperitiv: suvo penušavo vino, šampanjac , poluslatko penušavo vino, belo suvo ili slatko vino, i proseko.

Uz suve poslastice bez čokolade konzumiraju se penušava vina starijeg godišta.

Poslastice poput kolača i sladoleda idu dobro u kombinaciji sa specijalnim likerskim vinima, polusuvim penušavim vinima i aromatičnim slatkim vinima.

Ukoliko se radi o voću, belo slatko, penušavo vino i likerski Rose najbolji su izbor.

Cipriani Bellini *- alk. 5.5% vol.*	0.75l	**4200 rsd**
De Gusti prosecco *- alk. 11.5% vol.*	0,75l	**3800 rsd**
Brut Imperijal	0.75l	**17900 rsd**

- alk. 12% vol.		
Roze Imperijal *- alk. 12% vol.*	0,75l	**19500 rsd**
Dom Perinjon Brut *- alk. 12% vol.*	0,75l	**55000 rsd**
Aleksandrović Trijumf *- alk. 13.5%*	0.75l	**3900 rsd**

Belo vino

Lagano belo vino sa izraženim kiselinama se savršeno slaže uz predjela, dok sveže belo vino sa voćnom aromom preporučujemo uz manje masna suhomesnata predjela, garnirana laganim sirevima, dinjom, belim grožđem i kanapeima.

Riba spremljena na različite načine, sa ili bez sosa, izvrsno se slaže uz belo suvo kvalitetno vino.

Kada je reč o mesu, belo meso ispečeno na roštilju upotpunjuje se sa belim suvim vinom (sovinjon blan).

Suve poslastice, one bez čokolade, dobro podnose bela slatka i poluslatka vina.

Šardone

Šardone je veoma rasprostranjena sorta, naročito u hladnijim klimatskim uslovima, a podjednako je popularna i u Evropi i u Novom svetu. Od nje se proizvode osvežavajuća, pitka, elegantna i aromatična vina mineralnog karaktera, sa cvetnim i voćnim aromama. Punoća i sočnost razlikuju se u zavisnosti od podneblja, tako da se proizvodi u više stilova. Šardone je belo vino srednjeg do punog tela, sa ukusima žutih citrusa, breskve, jabuke i tropskog voća (banane i ananasa), a često ima i ukus cimeta i karamela (kada sazreva u buradima ima začinske note). Može biti i penušav. Idealno se slaže uz piletinu, svinjetinu, pečurke, kremaste sosove i meke sireve.

Stambolijsko belo *- alk. 13% vol.* *Posebna selekcija* *Šardone 100% barik, suvo belo*	0.75l	**2590 rsd**

Vinarija „Doja", Donja Jošanica		
Šardone „Zvonko Bogdan" *- alk. 14% vol.* *Šardone 100%, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0.75l	**2590 rsd**
Šardone „Kovačević" *- alk. 13,5% vol.* *Šardone 100%, suvo vino* *Vinarija „Kovačević", Irig*	0.75l	**2340 rsd**
Šardone „Selekcija" *- alk. 13% vol.* *Šardone 100%, vrhunsko suvo vino* *Podrum „Radovanović", Krnjevo*	0,75l	**2950 rsd**
Terasa- *alk. 14% vol.* *Šardone 100%, suvo vino* *Vinarija „Matalj", Vukovo*	0,75l	**2400 rsd**

Šardone Bovin *alk. 15.5% vol* *Šardone 100 %, suvo vino* *Severna Makedonija, Povardarje*	0,75l	**2650 rsd**
Luis Latur Šabli Premier kru *alk.13% vol* *Šardone 100 %, suvo vino, barik* *Francuska, Burgundija*	0.75	**8800 rsd**
Korton Šarleman gran kru *alk. 14% vol* *Šardone 100 %, suvo vino, barik* *Francuska, Burgundija, Luis Latur*	0.75	**37200 rsd**

Sovinjon blan

Od ove sorte grožđa proizvode se osvežavajuća aromatična bela vina, sa visokom kiselošću, umerenim alkoholom, mineralnim karakterom, sa suvim završetkom i aromama limuna i sveže posečene trave. Imaju svetlo-žućkastu boju sa sivim i zelenim tonovima. Slaže se uz ribu, piletinu, svinjetinu, teletinu, kozji sir, kao i druge meke sireve.

Sovinjon blan „Zvonko Bogdan" *- alk. 13,5% vol.* *Sovinjon blan 100%, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0,75l	**2190 rsd**
Ikon Kampana Albus *- alk. 13% vol.* *Sovinjon blan barik 100%, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0,75l	**5750 rsd**
Oniks- *alk. 14% vol.*	0,75l	**3900 rsd**

Sovinjon blan 100%, suvo vino *Vinarija „Cilić, Loyovik*		
Terasa *alk. 13.4% vol* *Sovinjon blan 100%, suvo vino* *Vinarija Matalj, Vukovo*	0.75	**2450 rsd**

Pino

Pino je belo vino laganog tela, sa aromama citrusa (limete, pomorandže), jabuke i kruške i cvetnim notama. Vina su pitka, laganog tela, često sa gorkim ukusom na paleu (gorki badem, kinin). Kombinuju se sa salatama i laganim sirevima.

Pino griđo- *alk. 13% vol.* *Pino griđo 100%, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0,75l	**2190 rsd**
Jerman- *alk. 12.5% vol.* *Pino griđo 100%, suvo vino* *Frioli, Italija*	0,75l	**5100 rsd**

Morava

Vino je svetlo žute boje sa nežnim sivim odsjajem. Na nosu razvijene intenzivne primarne herbalne arome, podržane odličnom svežinom sa blagim naznakama suvog livadskog cveća u pozadini. Miris se otvara u slojevima prema voćnim aromama ličija i bele vinogradarske breskve. Na ukusu sveže i lagano sa vibrantnim kiselinama. Srednje punog tela sa prijatnom i sočnom završnicom ukusa. Kao jedinstvena autohtona sorta grožđa, Morava pretočena u bocu svojim ukusom oslikava upravo podneblje sa koga potiče.

Morava se preporučuje uz sezonske salate sa kremastim prelivima, pohovana i grilovana bela mesa, belu ribu ili kao aperitivno vino.

Morava- *alk. 13% vol.* *Morava 100%, suvo vino* *Vinarija „Jelić", Valjevo*	0,75l	**3600 rsd**

Tamjanika

Tamjanika, temjanika ili tamnjanika samo su neki od lokalnih naziva za belu autohtonu srpsku sortu koja se gaji u župskom vinogorju. Ovo vino ima muskatni miris, prijatan i harmoničan ukus i veoma je pitko. Žuto – zelene boje i ima začinske note cimeta, bosiljka i žalfije, kao i voćne note citrusa, ananasa i jagode. Odlično se slaže sa ribom i morskim plodovima, sa pečurkama, kao i sa kolačima od oraha, lešnika i badema.

Muskat *alk. 12% vol.* *Muskat Tamjanika 100%, polusuvo vino* *Podrum „Bovin", Negotino*	0,75l	**2100 rsd**
Tamjanika Stambolijska *- alk. 12,5% vol.* *Tamjanika 100%, suvo vino* *Podrum „Doja", Donja Jošanica*	0,75l	**2100 rsd**
Tamjanika "Filigran" *- alk. 15% vol.* *Tamjanika 100%, suvo vino* *Podrum „Manastir Bukovo"*	0,75l	**2950 rsd**
Temjanika Tikveš, specijalna selekcija *alk. 13% vol* *Tamjanika 100 %, suvo vino* *Povardarje, S. Makedonija*	0.75	**2250 rsd**

Jagoda

Jagoda je jedinstveno belo vino koje je prvi put svetlost dana ugledalo u vinariji "Botunjac". Ovo vino nastalo je od istoimene plemenite sorte vinove loze rodom iz Župe u Srbiji. Proizvedeno bez upotrebe selektivnih kvasaca, bez enzima, bez upotrebe pumpi, nefiltrirano, hladno stabilizovano. U ustima ostavlja naglašenu slast i arome meda. Ovo je vino za aperitiv, uz delikatne potaže i supe, uz ribu u saftu ili prženu.

Jagoda- *alk. 13,4% vol.* *Jagoda 100%, polusuvo vino* *Podrum „Botunjac", Župa*	0,75l	**3800 rsd**

Malvazija

Suvo belo kvalitetno vino slamnato žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro i konzistentno. Miris mu je fin i tipičan, voćni i cvetni, mada dominira intenzivni cvet bagrema. Na ukusu je suvo, mekano, veoma sveže i prilično slano, srednjeg je tela, uravnoteženo i harmonično, a naknadni mu je ukus bademast što je dodatni kvalitet. Jela uz koja se lepo slaže su bela riba, testenine sa mesom, piletina sa rižom, grilovano povrće, bela mesa.

Malvazija- *alk. 13% vol.* *Malvazija 100%, suvo vino* *Vinarija „Kozlović", Istra, Hrvatska*	0,75l	**3800 rsd**

Trebiano

Trebiano je jedno od najpopularnijih belih grožđa u Italiji, a ono koje dolazi iz oblasti Abruco je najkvalitetnije. Od ovog grožđa se proizvodi vrhunsko suvo belo vino zlatno žute boje, sa vrlo intenzivnom i punom aromom. Iskazuje voćne, cvetne i začinske ukuse gde se u svojevrsnom vrtlogu kovitlaju sasvim jasno izražene naznake papaje, sa žutim breskvama, lavandom, medom i vanilom. Ide sjajno sa pečenom ribom, belim mesom, nekim punomasnim sirevima, pastom sa povrćem...

Marina Cvetić *- alk. 14% vol.* *Trebiano 100%, suvo vino* *„Maskjareli", Abruco, Italija*	0,75l	**6900 rsd**

Kupaža

Kupaža je proces mešanja različitih vina, bez obzira da li su napravljena od istih sorti grožđa ili ne. Cilj samog postupka je stvaranje novog vina, boljeg od pojedinačnih vina korišćenih pri mešanju. Vrši se nakon fermentacije i završava se flaširanjem.

Kupaža menja pojedinačne karakteristike vina (ukus, boju, kiselost) i ne koristi se za poboljšavanje lošijih ili osrednjih vina, već samo da izvuče maksimalne osobine iz onih kvalitetnih. Zahvaljujući ukusima i aromama koje se prepliću i bore za prevlast na Vašim nepcima, ova vina možete konzumirati uz svu hranu koja se preporučuje uz bela vina.

8 Tamburaša- *alk. 13% vol.* *Sovinjon blan, šardone* *pino blan, muskat, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan",* *Palić*	0,75l	**2350 rsd**
Trijumf- *alk. 13,5% vol.* *Sovinjon blan 85%,* *rizling 15%, suvo vino* *Podrum „Aleksandrović",* *Oplenac*	0,75l	**3200 rsd**
Trijumf Gold *- alk. 13,5% vol.* *Sovinjon blan 85%, pino blan* *rajnjski rizling 15%, suvo vino*	0,75l	**3600 rsd**

Podrum „Aleksandrović", Oplenac		
Bela voda, belo vino *alk. 14% vol* *Šardone, Grenaš Blan* *Barovo*	0.75	**5100 rsd**

Roze vino

Zahvaljujući svojoj jednostavnosti, specifičnom šarmu i obilju lepršavih aroma, ova vina sve su popularnija u svetu poslednjih godina, pa tako i kod nas. Idealna su upravo za prolećni i letnji period, jer u sebi objedinjuju lagano telo i delikatne arome. Međutim, u njima se podjednako može uživati i ako se konzumiraju kao aperitiv, ili uz lagane salate, predjela i deserte i tokom hladnijih dana, u nekom kutku restorana Stambolijski. Veoma često roze je izbor uz praseće i jagnjeće pečenje.

Sama boja roze vina može da varira od svetle, nežne rozikaste boje pa sve do svetlorubin, crvenkaste nijanse. Boja, kao i naravno arome umnogome zavise od sorte od koje se dobija vino, kao i od vremena koje sok provede u kontaktu sa pokožicama grožđa. Tradicionalan način pripreme podrazumeva da se crveno grožđe ostavi u kontaktu sa sokom kratko vreme, a što je ono kraće, to će i boja vina biti svetlija i nežnija. Roze vina mogu biti slatka, polusuva ili potpuno suva, što je uglavnom i stil većine evropskih rozea.

Muskat hamburg

Delikatni menuet lepršavih nota ruže preplaviće vas reskom svežinom. Dugotrajni finiš za sobom ostavlja punoću ukusa zrelih šumskih jagoda. Idealno je uz hladna predjela, salate, grilovano povrće, meso sa roštilja.

Varijanta- *alk. 13% vol.* *Muskat hamburg, suvo vino* *Podrum „Aleksandrović“,* *Oplenac*	0,75l	**2500 rsd**

Kupaža

Odabirom više sorti grožđa stvara se zanosna fuzija ukusa i aroma, autentična za svaku kupažu posebno. Zavešće vas blagi nagoveštaj određenih voćnih nota koje se prepliću sa muskatnim aromama u svakoj kapi kupaže rozea. Svaka sorta u kupaži obojiće vino u svoje najbolje karakteristike, doprinevši celokupnom utisku udruživši ukuse i arome sa ostalim sortama. U skladu sa sopstvenim preferencijama preporučujemo Vam da sami izaberete svoju omiljenu kupažu – jer šta god izabrali nećete pogrešiti. Uživajte u kupaži uz neko od jela koje preporučujemo u opštem opisu roze vina.

Stambolijski Roze *- alk. 13% vol.* *Posebna selekcija* *Prokupac 50%, muskat 50%,* *polusuvo vino* *Vinarija „Doja", Donja Jošanica*	0,75l	**2100 rsd**

Roze- *alk. 12,5% vol.* *Merlo, kaberne frank frankovka, polusuvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0,75l	**2490 rsd**
Vispering ejndžel *- alk. 13,5% vol.* *Grenaš, rol, sinso širaz, murverde, suvo vino* *Kava d Ešijan, Provansa, Francuska*	0,75l	**5500 rsd**
Trijumf roze- *alk. 13% vol.* *Kaberne fran 70%, kaberne sovinjon 30%, suvo vino* *Podrum „Aleksandrovic", Oplenac*	0,75l	**2500 rsd**
Ana Marija roze *alk. 13% vol* *Peti verdo 50%, Sanđoveze 50%*	0.75	**2650 rsd**

Crveno vino

Uz crveno meso (junetina, teletina, svinjetina), domaću i lovnu divljač najbolje idu izrazito puna i jaka, crvena vina sa razvijenim sortnim karakteristikama (kaberne suvinjon, vranac).

Prokupac ide idealno uz jaja pripremljena na različite načine, ili posluženja s pršutom i sirom.

Kada su u pitanju paste, jače crno vino rezervisano je za jak preliv od paradajza.

Kaberne sovinjon

Kaberne sovinjon je tamno crvene boje i ima arome crne višnje, kupine, zelenog bibera, duvana...

Sazrevanjem u buretu može dobiti i note vanile. Kaberne sovinjon potiče iz Bordoa i može se reći da je najpopularnije vino na svetu. Ovo vino ima puno telo, visok procenat alkohola, jake tanine i dugotrajnu završnicu kojoj doprinose kako tanini, tako i procenat alkohola. Zbog srednjeg nivoa kiselina dobro je da se pije uz hranu. Hrana uz koju se preporučuje: govedina, jagnjetina, stari sirevi, čokolada...

Stambolijsko vino barik *- alk. 13% vol.* *Kaberne sovinjon 100%, suvo vino*	0,75l	**3600 rsd**
Kaberne sovinjon rezerve *- alk. 13.5% vol.* *Kaberne sovinjon 100%, suvo vino* *Vinarija „Radovanović", Krnjevo*	0,75l	**4900 rsd**
Kremen. *alk. 14% vol.* *Kaberne sovinjon 100%, suvo vino*	0,75l	**3100 rsd**

Vinarija „Matalj", Vukovo		
Kremen kamen *- alk. 13% vol.* *Kaberne sovinjon 100%, suvo vino* *Vinarija „Matalj", Vukovo*	0,75l	**9700 rsd**
Kaberne sovinjon Bovin *alk. 14% vol* *Kaberne sovinjon 100%, suvo vino* *Vinarija Bovin, Severna Makedonija*	0.75l	**2650 rsd**

Merlo

Merlo je grožđe plave boje, koje daje tamno vino. Vino je srednjeg tela, sa umerenim nivoom alkohola i svežim aromama crvenog voća i biljnih nota. Hrana uz koju se idealno kombinuje: teletina, musake, ćuretina, kozji i ovčiji sirevi...

Merlo Stambolijski *- alk. 14% vol.* *Merlo 100%, suvo vino* *Vinarija „Doja", Donja Jošanica*	0,75l	**2100 rsd**
Tri Oraha merlot *alk. 14% vol* *Merlo 100%, barik* *Crnomasnica, Negotin*	0.75l	**10500 rsd**

Pino noar

Pino noar ima arome crvenog voća – višnje i brusnice i crvenog cveća – ruže, kao i biljne note repe i pečuraka. Ovo je vino srednjeg tela sa naglašenom kiselinom i mekim taninima. Slaže se i uz jela od mesa i uz jela od ribe, odlično se slaže uz file lososa, tunu, svinjetinu, pečurke, sireve.

Pino- *alk. 12,6% vol.* *Pino noar 100%, suvo vino* *Podrum „Botunjac", Župa*	0,75l	**2650 rsd**
Trijumf noar *- alk. 13,9% vol.* *Pino noar 100%, suvo vino* *Podrum „Aleksandrovic",* *Oplenac*	0,75l	**3800 rsd**

Prokupac

Prokupac je crveno vino koje se pravi od istoimene autohtone sorte grožđa iz Srbije. Vino je intenzivne boje rubina, na mirisu su jasni tonovi zrelog crvenog voća. Ukus vina je umereno pun sa izbalansiranom strukturom i dugom završnicom. Preporučuje se uz crveno meso, jagnjeće i svinjsko pečenje.

Doja crveno- *alk. 13% vol.* *Prokupac 100%, suvo vino* *Vinarija „Doja", Donja Jošanica*	0,75l	**2490 rsd**
Doja crveno- *alk. 13% vol.* *Prokupac 100%, suvo vino* *Vinarija „Doja", Donja Jošanica*	1,5l	**5900 rsd**
Doja crveno Breg *alk.14,5% vol.* *Prokupac 100%, suvo vino, Barik* *Vinarija „Doja", Donja Jošanica*	0.75l	**6100 rsd**

Vranac

Vranac se smatra najznačajnijom sortom grožđa u Crnoj Gori, Hercegovini i jednom od najznačajnijih u Makedoniji. Zastupljen je i u Srbiji. Vina od ove sorte su suva, snažne taninske strukture i srednjeg do visokog nivoa kiselina. Boja vina ide od purpurne kod mladih vina do intenzivne tamno rubin boje. Na mirisu se javljaju arome cimeta, čokolade, cveća, tamnog voća, biljne arome, čak i arome hrasta. Ukus je pun, mek i sa dugom i suptilnom završnicom. Izuzetno mu prija hrastov barik i sazrevanje u boci. Preporučuje se uz dimljeno ili grilovano meso, salate i stare sireve snažnih ukusa.

Imperator- *alk. 15% vol.* *Vranac 100%, suvo vino* *Vinarija „Bovin", Makedonija*	0,75l	**5900 rsd**
Disan- *alk. 15% vol.* *Vranac 100%, barik* *Vinarija „Bovin", Makedonija*	0,75l	**4050 rsd**
Ađupka- *alk. 15,5% vol.* *Vranac 100%, vintaž serija* *Vinarija „Bovin", Makedonija*	0,75l	**18800 rsd**

Maj Vej *alk 16% vol.* *Vranac 100%, barik* *Vinarija „Bovin"* *S. Makedonija*	0.75l	**35000 rsd**
Era *alk. 16% vol.* *Vranac 100%, barik* *Vinarija „Bovin"* *S. Makedonija*	0.75	**69000 rsd**

Kupaža

Kupaže od različitih sorti crvenog vina predstavljaju prava umetnička dela: jedinstvene kombinacije strastvenih aroma i snažnih ukusa koje osvajaju na prvi gutljaj. Razlike između kupaža su neverovatne, u zavisnosti od vina koje preovlađuje, dok sa druge strane sve nose neosporni kvalitet. Slagaće se uz sva jela koja inače preporučujemo uz crvena vina.

Monarh S- *alk. 13% vol.* *Merlot, Kabernet suvinjon* *Vinarija „Pik", Oplenac*	0,75l	**4600 rsd**
Regent rezerve *- alk. 14,5% vol.* *Kaberne sovinjon, merlo, suvo vino* *Podrum „Aleksandrović", Oplenac*	0,75l	**3850 rsd**
Život teče- *alk. 12,5% vol.* *Merlo, kabarne fran frankovka, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0,75l	**2650 rsd**
Kuve br. 1- *alk. 13,5% vol.* *Merlo, kabarne fran frankovka, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0,75l	**4200 rsd**

Ikon Kampana Rubimus *- alk. 13,5% vol.* *Merlo 50% kaberne frank 50%, suvo vino* *Vinarija „Zvonko Bogdan", Palić*	0,75l	**10500 rsd**
Tinjanelo *alk. 14% vol.* *Sanđoveze 80 % kaberne sovinjon 15%, kaberne fran 5%* *Vinarija „Markezi Antinori" Toskana, Firenca*	0.75	**25000 rsd**
Barovo Crveno *alk. 14.5% vol.*	0.75l	**5100 rsd**

Širaz

Širaz je svetlucav, tamne rubin boje sa granitnim nijansama. Pravi magnet za poznavaoce vina. Kada se sipa u čašu, vino je u skladu sa slatkim mirisom zrelog malog crvenog voća. Preporučuje se da se servira na temperaturi od 12 do 14 stepeni C uz govedinu, jagnjetinu i jagodičasto voće.

Širah Širaz Superior *- alk. 13.5% vol.* *Širah Širaz 100%, suvo vino* *Vinarija „Bovin", Negotino*	0,75l	**3900 rsd**

Plavac mali

Plavac mali je autohtone dalmatinska sorta, a smatra se ekološkim proizvodom zato što izostaje upotreba bilo kakvih hemijskih sredstava za zaštitu. Kroz mirise vina nastalih od ove sorte se provlači crveno voće, blage note vanile i sortni miris plavca malog sa položaja Dingačkog vinogorja. Vino je finih zrelih tanina, kremasto, voćnog i zemljanog karaktera, duge završnice koju krasi aroma nane i začinskog bilja koje dugo nakon gutljaja ostaju u ustima. Odlično se slaže sa biftekom i crvenim mesima, jakim sirevima.

Dingač- *alk. 14,5% vol.* *Plavac mali 100%, suvo vino* *Vinarija „Matuško", Pelješac*	0,75l	**6400 rsd**

Montepulćiano

Po stilu tipično italijansko vino, veoma zaokruženo i sa dosta voćnih aroma. Svaka berba odležava u potpuno novim buradima. Vino je izraženog bukea, rubin crvene boje sa plamenim odsjajima. Punog tela i kompleksno, sa zagrevanjem otpušta ukuse voća i cveća, mirisnih začina. Najčešće su to bobice, kupine, suvo cveće, ljubičice, vanila, a jasne su i naznake tamne čokolade. Što se hrane tiče, nema dileme: ovakvo vino traži dobar juneći odrezak.

Marina Cvetić *- alk. 14% vol.* *Montepulćiano d Abruco* *100%* *suvo vino* *Maskjareli, Abruco, Italija*	0,75l	**6100 rsd**

Lokacija

Nikole Pašića 36, Niš

Vidite na mapi →

Kontakt

+38118300440, +38118300444

Menadžer: +38163507508

info@restoranstambolijski.rs

Radno Vreme

Ponedeljak – Petak: 12:00 – 00:00
Kuhinja: 12:00 – 22:30

Subota: 12:00 – 00:00
Kuhinja: 12:00 – 22:30

Nedelja: Ne radimo

Pratite nas