

VÍNNÁ KARTA

WINE LIST

"Jedlo bez vína je ako deň bez slnečného svetla".
Anthelme Brillat-Savarin

Anthelme Brillat-Savarin



Rozlievané vína Wines by glass

Biele vína / White wines

Rizling vlašský 0,1 l / 2,40 €
Vino Nichta, suché/ dry
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov

Muškát moravský 0,1 l / 2,40 €
Golguz, polosuché/ semidry
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Hlohovec

Ružové vína / Rosé wines

Cabernet Sauvignon rosé 0,1 l / 2,40 €
Via Magna, suché/ dry
Juhoslovenská vinohradnícka oblasť, Strekov

Frankovka modrá rosé 0,1 l / 2,40 €
Vino Nichta, polosladké/ semisweet
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov

Červené vína / Red wines

Frankovka modrá 0,1 l / 2,40 €
Vino Nichta, suché/dry
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov

Dunaj 0,1 l / 2,40 €
Via Magna, suché/ dry
Juhoslovenská vinohradnícka oblasť, Ruban

Šumivé vína / Sparkling wines

Prosecco Frizzante 0,1 l / 2,40 €
Montelvini, extra dry
Veneto, Taliansko/ Italy

Šumivé vína Sparkling wines

Méthode Charmant

Prosecco Treviso Brut D.O.C. 0,75l 26,00 €
Col Sandago, brut/ veneto, Taliansko/ Italy

Flavé Rosé Brut 0,75l 29,00 €
Bepin de Eto, brut/ veneto, Taliansko/ Italy

Méthode Traditionnelle

Cuvée Brut 0,75l 22,00 €
Hacaj, brut
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Pezinok

Champagne Brut 0,75l 72,00 €
Moët et Chandon, brut/ epernay
Francúzsko/ France

Prosecco je talianske šumivé víno vyrobené z odrody Glera. Je to víno s chráneným označením pôvodu, preto sa smie pestovať iba v oblasti Veneto a Friuli Venezia Giulia. Najkvalitnejšie Prosecco pochádza z oblasti medzi mestami Conegliano a Valdobbiadene. Výroba Prosecca je lacnejšia ako výroba šampanského, nakoľko proces druhotného kvasenia prebieha v nerezových tankoch. Táto metóda sa nazýva ako Transvals. Podľa perlenia sa delí na spumante - šumivé a frizzante - jemne perlivé. Za Prosecco najvyššej kvality sa považuje Prosecco di Cartizze a víno z pahorkov Riva di Rue. Každopádne je to svieže víno s jemnou a lahodnou chuťou. V chuti možno cítiť jablká, hrušky, broskyne alebo lúčne kvety.

Champagne sa ako oblasť nachádza na východe Francúzska, v blízkosti Belgicka a Luxemburgska. V roku 1927 boli hranice oblasti právne vymedzené a boli rozdelené do piatich vinárskych okresov – Aube, Côte do Blancs, Côte de Sézanne, Montagne de Reims a Vallée de la Marne. V celej oblasti Champagne sa pestuje vinič na ploche 33500 hektárov. Táto oblasť je najchladnejšia zo všetkých vinárskych oblastí Francúzska a je domovom šumivého vína. Šumivé vína sa vyrábajú hlavne biele a ružové a to klasickou metódou druhotného kvasenia vo fľaši. Preto je každá fľaša jedinečná. Na výrobu šumivých vín je povolených 9 odrôd. Najpestovanejšími sú ale Chardonnay, Pinot noir a Pinot Meunier. Menej častými odrodami sú Pinot blanc, Arbanne, Petit Meslier, Pinot Gris, Pinot de juillet a Pinot rosé.

Biele vína White wines

Minerálne vína / Mineral wines

- Rizling vlašský** 0,75l 15,00 €
Vino Nichta, suché/ dry
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov
- Riesling Urban** 0,75l 21,00 €
polosuché/ semidry
Nik Weis – St. Urbans Hof,
Moseil, Nemecko/ Germany
- Vetlínske zelené** 0,75l 17,00 €
Karpatská perla, suché/ dry
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Šenkvice

Burgundské vína / Burgundy wines

- Pinot Blanc** 0,75l 18,00 €
Karpatská perla, suché/ dry
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Šenkvice
- Pinot Grigio** 0,75l 20,00 €
Zorzettig, suché/ dry
Friuli, Taliansko/ Italy
- Chardonnay** 0,75l 22,00 €
Mrva & Stanko, suché/ dry
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Trnava

Aromatické vína / Aromatic wines

- Sauvignon blanc** 0,75l 22,00 €
Villa Maria, suché/ dry
Marlborough, Nový Zéland/ New Zealand
- Devín** 0,75l 19,00 €
Via Magna, polosuché/ semidry
Juhoslovenská vinohradnícka oblasť,
Nová Vieska
- Tramín červený** 0,75l 19,00 €
Vino Nichta, polosuché/ semidry
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov

Prírodné sladké vína / Natural sweet wines

- Muškat moravský** 0,75l 19,00 €
Golguz, polosuché/ semidry
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Hlohovec
- Pésecka Leánka** 0,75l 20,00 €
Chowaniec & Krajčírovič, polosladké/ semisweet
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Svätý jur

**Ružové vína
Rosé wines**

- Cabernet Sauvignon rosé** 0,75l 19,00 €
Via Magna, suché/ dry
Juhoslovenská vinohradnícka oblasť, Strekov
- Frankovka modrá rosé** 0,75l 20,00 €
Vino Nichta, polosladké/ semisweet
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov

**Červené vína
Red wines****Ľahké vína / Light bodied wines**

- Pinot Noir** 0,75l 23,00 €
Juraj Zápražný, suché/ dry
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Vinosady
- Modrý Portugal** 0,75l 21,00 €
Repa Winery, suché/ dry
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Šenkvice
- Frankovka Modrá** 0,75l 19,00 €
Vino Nichta, suché/dry
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov

Ťažšie plné vína / Heavier, full-bodied wines

Cabernet Sauvignon BIO Domin & Kušický, suché/ dry Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Vinosady	0,75l 25,00 €
Primitivo del Salento Masseria Capoforte, suché/ dry Puglia, Taliansko/ Italy	0,75l 27,00 €
Laderas de Cabama/Tempranillo Valenciso, suché/ dry Rioja, Španielsko	0,75l 22,00 €

Niečo pre zvedavých a tých čo sa chcú niečo dozvedieť.

Pokiaľ patríte k milovníkom dobrého vína, ktorí miernymi dúškami osviežujú svoje telo a dušu, iste sa tiež snažíte preniknúť do krásneho sveta vína. Nemusíte však byť priamo profesionálnym someliérom, ale nahliadnuť občas do vinárskeho slovníka a zorientovať sa v základných vinárskych pojmoch, isto nemusí byť na škodu. Predovšetkým, pokiaľ sa stretne spoločnosť, a Vy vtedy môžete svoje znalosti ako sa patrí zúročiť a podeliť sa o ne so svojimi priateľmi.

Aróma vína je súbor látok prírodného pôvodu pochádzajúcich z hrozna, ktoré sú obsiahnuté vo víne a ktoré je možné senzoricke zachytiť pri čuchovej a chuťovej skúške.

Barrique dubový sud o veľkosti 225 l používaný pôvodne vo francúzskom vinárskom regióne Bordeaux ku zreniu červených vín. Dnes rozšírený po celom svete ku zreniu vín s typickou vôňou a chuťou.

Buket vína je súhrn vôní vzniknutých pri ležaní vína v sudoch a fľašiach

Cibéba je zaschnutá bobuľa hrozna, často napadnutá ušľachtilou plesňou *Botrytis cinerea*. Cibéby sú významnou surovinou pre výrobu tokajských a iných sladkých vín.

Cuvée je víno pre ktorého výrobu boli použité dve alebo viac odrôd alebo ročníkov.

Dekantácia je oddelenie čistého vína vo fľaši od usadeného depotu (usadeniny vo fľaši) preliatím do karafy alebo inej nádoby.

Dochuť vína je súbor tónov chuti, ktorá vystúpi až na záver celkového chuťového vnemu a ktoré môžu byť odlišné od vnemov počiatkových.

Dlhé víno je víno v chuti plné, telnaté a teda extraktívne. Chuťový dojem pretrváva v ústach dlho po prehltnutí.

Guľaté víno je víno s dostatočnou plnosťou, ktorá je prejavom vyššieho obsahu alkoholu, extraktu a úmerných kyselín, sa javí ako veľmi vyrovnané vo všetkých zložkách a pritom žiadna nevyvíka.

Harmonické víno je víno obsahujúce všetky dôležité zložky, hlavne kyseliny, triesloviny a cukry v správnom, harmonicky zladenom pomere.

Karafa je sklenená nádoba baňatého tvaru zo zúženým hrdlom, niekedy máva sklenenú zátku. Slúži k dekantovaniu starších ročníkov červených a bielych vín.

Panenské víno / Panenská úroda víno z prvej úrody vínnej révy, spravidla zbieraného v štvrtom roku po výsadbe.

Predikátne víno je víno s prívlastkom: kabinetné víno, neskorý zber, výber z hrozna, bobuľový výber, ľadové, slamové a výber z cibéb.

Vinný kameň vzniká reakciou kyseliny vinnej s draslíkom alebo sodíkom. Vyzráža sa behom kvasenia muštu a pokračuje vo víne. Môže sa vyzrážať aj v naffašovanom víne, čo nie je závadou.

Zvyškový cukor je cukor, ktorý neprekvasil a zostal vo víne. Podľa množstva zvyškového cukru sa rozoznáva víno suché, polosuché, polosladké a sladké.

Viete ako sa rozdeľujú akostné prívlastkové vína?

kabinetné – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 19 °NM,

neskorý zber – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 21 °NM,

výber z hrozna – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 23 °NM, ktoré sa získa zo starostlivo vybraných strapcov,

bobuľový výber – vyrobené z ručne vybraných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli ručne odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou najmenej 26 °NM,

hroziakový výber – vyrobené len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou najmenej 28 °NM,

cibébový výber – vyrobené len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby *Botrytis cinerea* Persoon, s cukornatosťou najmenej 28 °NM,

ľadové víno - vyrobené z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM, slamové víno – vyrobené z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach minimálne tri mesiace a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.

Zodpovedný vedúci: Ján Babic

Ceny sú v eurách, vrátane DPH
Vínna karta je platná od 01. 06. 2024