

# Slovenské vína biele / Slovak white wines / Slowakisher Weißwein

## Mrva & Stanko (podľa ponuky)

**Chardonnay - neskorý zber, suché** 0,75 l 22,00€  
Akostné odrodové víno / Brut quality variety wine / Trockenwein  
*Odporúčané pokrmy: Najlepšie ku grilovaným rybám, či bravčovému mäsu na rôzne spôsoby.*

**Rízling rýnsky - výber z hrozna** 0,75 l 22,00€  
Akostné odrodové víno / Brut quality variety wine / Trockenwein  
*Odporúčané pokrmy: Najlepšie ku kuraciemu mäsu na všetky spôsoby, mäsitému rizotu*

**Tramín červený - neskorý zber alebo výber z hrozna** 0,75 l 20,00€  
Akostné víno polosuché / semi-Brut quality wine / Halbtrockenwein  
*Odporúčané pokrmy: K hydine, najlepšie ku kačacím prsiam, hovädziemu mäsu na hubách a špecialitám ázijskej kuchyne.*

## Chateau Topolčianky (podľa ponuky)

**VELTLÍNSKE ZELENÉ - neskorý zber** 0,75 l 8,00€  
*Odporúčané pokrmy: Prijemne zachladeným veltlínom osviežite komplikovanejšie gurmánske pochútky ale i pozdvihnete jednoduché jedlá. Výborne sa kombinuje so špecialitami z rýb, bieleho a bravčového mäsa. Vyznie s cestovinami s omáčkou a samotnú chuť vína spríjemní vyzretý syr.*

**RIZLING RÝNSKY - neskorý zber** 0,75 l 8,00€  
*Odporúčané pokrmy: Svieža jemne kyselkáva chuť výborne doplní husaciu pečeň, neobvyklé jedlá z rýb a prírodne varené hovädzie, či bravčové mäso. Môžete ho podávať aj k zeleninovým šalátom. Chuť vína vyznie s čerstvým smotanovým syrom.*

**Tramín červený - neskorý zber** 0,75 l 8,00€  
*Odporúčané pokrmy: Tramín červený je vhodné podávať ako aperitív, hodí sa aj k syrom s modrou plesňou, prípadne na záver stolovania k sladkým dezertom, alebo len tak na zamyslenie a vychutnanie.*

## Golguz (podľa ponuky)

**VELTLÍNSKE ZELENÉ - neskorý zber** 0,75 l 9,50€  
Akostné odrodové víno / Brut quality variety wine / Trockenwein

**Muškát moravský** 0,75 l 9,50€  
Akostné víno polosuché / semi-Brut quality wine / Halbtrockenwein

## Ľadové víno / Ice wine / Eiswine

**Podľa ponuky** 0,375 l 30,00€  
According to offer / Nach dem Angebot

# Slovenské vína červené / Slovak red wines / Slowakisher Rotwein

## Mrva & Stanko (podľa ponuky)

**Cabernet Sauvignon - neskorý zber alebo výber z hrozna** 0,75 l 20,00€

Akostné odrodové víno / Brut quality variety wine / Trockenwein

*Odporúčané pokrmy: K šťavnatým úpravám hovädzieho mäsa s gratinovanými zemiakmi so smotanou a fazuľkou na slaninke a taktiež k rôznym typom tvrdých syrov.*

**Cabernet Sauvignon Barrique -neskorý zber** 0,75 l 20,00€

Akostné odrodové víno / Brut quality variety wine / Trockenwein

*Odporúčané pokrmy: K šťavnatým úpravám hovädzieho mäsa s gratinovanými zemiakmi so smotanou a fazuľkou na slaninke a taktiež k rôznym typom tvrdých syrov*

**Modrý portugal** 0,75 l 16,00€

Akostné odrodové víno / Brut quality variety wine / Trockenwein

*Odporúčané pokrmy: Víno odporúčame podávať k rôznym úpravám hydínového mäsa alebo kačacím prsiam na mede a taktiež zrelým bielym a tvrdým syrom.*

**Rulandské modré -neskorý zber** 0,75 l 20,00€

Akostné odrodové víno suché / Brut quality variety wine / Trockenwein

*Odporúčané pokrmy: K lososovi, vyprášanému kuraciemu mäsu, k pečenému alebo grilovanému bravčovému mäsu.*

## Chateau Topolčianky (podľa ponuky)

**FRANKOVKA MODRÁ - neskorý zber** 0,75 l 8,00€

*Odporúčané pokrmy: Vďaka jemnému charakteru si ju môžete vychutnať k špecialitám z tmavej hydiny - kačka, hus i bažant, ale skvele lahodí i s jemnými úpravami tmavého mäsa.*

**SVÄTOVAVRINECKÉ - neskorý zber** 0,75 l 8,00€

*Odporúčané pokrmy: Vynikajúco doplní atmosféru kačacích, či husacích hodov s lokšami, ale i korenistých špecialít bravčového a telacieho mäsa. Vynikne v sprievode jemného syra s bielou plesňou.*

## Golguz (podľa ponuky)

**FRANKOVKA MODRÁ** 0,75 l 9,50€

Akostné odrodové víno / Brut quality variety wine / Trockenwein

*Odporúčané pokrmy: Vďaka jemnému charakteru si ju môžete vychutnať k špecialitám z tmavej hydiny - kačka, hus i bažant, ale skvele lahodí i s jemnými úpravami tmavého mäsa.*