



•••• BELA VINA / WHITE WINES ••••

Terra Lazarica – Chardonnay

„Rubin“ Kruševac 0,75 – 12, %

Vrhunsko suvo vino od grožđa sorte Šardone sa zaštićenim geografskim poreklom, vranjanskog podrejona, iz buštranjskog vinogorja. Vino je svetložute boje, kristalno bistro, voćnog karaktera. Ukus je umereno pun.

Celler „Rubin“ Krusevac 0.75 – 12%

Dry wine made from quality grapes, Chardonnay, from Vranje's subregion and Bustranje vineyards. This wine is a light, golden crystal clear and fruity slightly full character.

Sauvignon – Djurdjić

„Podrum Đurđić“ Sremski Karlovci 0,75 – 12, %

Vrhunsko suvo vino sa mladalačkom iskričavom zelenkasto žutom bojom. Prijatna vinska kiselina ga čini svežim i pitkim.

„Wineceller Djurdjic“ Sremski Karlovci 0.75 – 12%

This high quality dry wine has a sparkling greenish-yellow colour. Pleasantly acidic, this makes for a fresh and very drinkable wine.

Traminac – Djurdjić

„Podrum Đurđić“ Sremski Karlovci 0,75 – 12, %

Svečano vino, pije se u svečanim zgodama i uz birana jela.

„Wineceller Djurdjic“ Sremski Karlovci 0.75 – 12%

A celebration wine for special occasions.

Terra Lazarica – Sauvignon

„Rubin“, Kruševac 0,75 – 12,1 %

Vrhunsko suvo vino od grožđa sorte Sauvignon blanc sa zaštićenim geografskim poreklom, kruševačkog podrejona, iz temničkog vinogorja.

Celler „Rubin“ Kruševac 0.75 – 12,1%

A dry wine made from quality grapes, Sauvignon blanc, from Kruševac's subregion and the Temnić's vineyards.



Erdevički Sauvignon

„Podrum Erdevik“ Erdevik 0,75 – 11,5%

Vrhunsko suvo vino sa mladalačkom iskričavom zelenkasto žutom bojom. Prijatna vinska kiselina ga čini svežim i pitkim.

„Podrum Erdevik“ Erdevik 0.75 – 11,5%

High quality dry wine with sparkling greenish-yellow colour. Pleasant acidity makes it a fresh and very drinkable wine.

Banatski rizling

“Vršački vinogradi” Vršac, 0.75 – 11.3%

Stono belo suvo vino sa zaštićenim geografskim poreklom. Vino sa tradicijom od 80 godina predstavlja specijalitet i ponos Vršačkih vinograda. Proizveden je kao tip vina od sorti grožđa: Italijanski rizling, Smederevka, Župljanka i Kreaca.

“Vrsac vineyards” Vrsac, 0.75 – 11.3%

A dry white table wine with protected geographic origin is a symbol of the whole vine-growing region of Banat. It is produced as a type of wine from the following sorts of grapes: The Italian Riesling, Smederevka, Zupljanka and Kreazer.

Muskat otonel

“Vršački vinogradi”, Vršac 0.75 – 11.5%

Kvalitetno belo poluslatko vino sa zaštićenim geografskim poreklom.

Vino je sa izraženom sortnom aromom i prijatnog je ukusa. Servira se rashladjeno na 10-12°C.

“Vrsac vineyards”, Vrsac 0.75 – 11.5%

High-quality, semi-sweet white wine from the protected geographic origin of the hilly vineyards of Vrsac. The wine has a distinct aroma and a pleasant taste. Serve chilled.

Trijumf

Podrum „Aleksandrović“, Vinča, Topola 0,7 - 12,5%

Kvalitetno sa geografskim poreklom

Zelenkasto žute boja sa prvim mirisom na med i bagremov cvet dok kad odstoji u čaši razvija miris na cvet zove. Dobro ide uz ribu, školjke, rakove i belo meso.

Wine cellar „Aleksandrovic“, Vinca Topola 0.7 – 12.5%

Premium wine with a lemon hue, this wine has initial notes of honey and acacia flowers with a mellow elderflower finish. Recommended with fish, shell fish, crab and white meat.



Harizma

Podrum „Aleksandrović“, Vinča Topola 0,75 – 14%

Harizma Chardonnay je vino intenzivnog mirisa, trajnim aromatskim kompleksom i punoćom ukusa. Služi se sa: morskom ribom, pastom sa plodovima mora, lososom, piletinom, teletinom, prasetinom, desertima od kajsije, dinje ili banane, kao i mekanim sirevima.

Wine cellar „Aleksandrović“, Vinča Topola 0.75 – 14%

Harizma Chardonnay is wine with intensive flavour, consistent aromatic complex and full rounded bouquet. It is served with: sea food, different kinds of pate, fish, chicken meat, veal, pork, soft cheeses and all kinds of sweet desserts eg. Apricot, melon or banana.

Oplenac

Podrum Aleksandrović – Oplenac 0,7 – 13%

Vrhunsko vino

Svetlo žuto zelenkaste boje, harmoničan i dobro izbalansiran jak izraz kiselosti koji mu daje svežinu. Aromatičnog ukusa.

Pitak i gladak, preporučuje se uz ribu i belo meso.

Wine cellar Aleksandrović – Oplenac 0,7 – 13%

Top quality wine. A pale golden wine with well-balanced acidic undertones. This wine is smooth and delicate and we recommend it with fish and poultry.

Krokan

Biserno ostrvo, Sokolac 0,7 – 12%

Vrhunsko suvo vino boje ćilibara, aromatičnog mirisa zove i poljskog cveća. Muskat sorta uklapa se uz salate i belo meso.

„Biserno Ostrvo“, Sokolac 0.7 – 12%

Top quality wine. A dry amber aromatic wine with a scent of elderflower and meadow flowers. A muskat, recommended with salads and poultry.

Kasna berba

„Vršački vinogradi“ Vršac, 0,75 – 14.5%

Kvalitetno polusuvo vino sa geografskim poreklom. Veoma jako vino sa izraženim bukeom. Preporučuje se na temperaturi od 10-12oC, uz ribu i bela mesa.

„Vrsac vineyards“ Vrsac, 0,75,- 14,5%

Quality semi dry wine with geographic origin. Very strong wine with extra bouquet. Recommended with fish and poultry.



KAŠTEL • EČKA
LOVAČKI DVORAC

Biserni Chardonnay Barrique

Podrum „Radenković“, Biserno ostrvo, Trnavci, 0.75 - 0.12%

Barik, stono suvo belo vino, svetlo žute boje, kristalno bistro. Jasno i intenzivno miriše na zrelo voće. Ukus je pun, zaokružen i gladak. Preporučuje se uz „plodove mora“, ribu, svetla mesa, sir gaudu, na temperaturi od 9 – 11oC.

Wine cellar „Radenkovic“, Biserno ostrvo, Trnavci, 0.75 – 12%

A dry white table wine, golden coloured, crystal clear. Scent of ripe fruit. Flavour and taste is full and rounded. Recommended with seafood, fish, light meats, Gouda cheese. Serve chilled.

Biserni Sauvignon Barrique

Podrum „Radenković“, Biserno ostrvo, Trnavci, 0.75 - 12%

Barik stono suvo belo vino. Ovo otmeno vino sažima u sebi mirise cvet zove, crne ribizle, kao i prezrelog ananasa i ogrozda. Preporučuje se uz sir, školjke i jela od svetlog mesa.

Wine cellar „Radenkovic“, Biserno ostrvo, Trnavci, 0.75 – 12%

A dry white table wine, golden, crystal clear, very intensive and compact aroma, with a fruity, flowery flavour. This classy wine contains natural scents of elderflower, blueberry and pineapple. Recommended with cheese, shellfish and poultry.

Sauvignon blanc barique

„Rubin“, Kruševac, 0.75

Arhivsko, poluslatko, specijalno belo vino, proizvedeno od grožđa Sauvignon blanc. Berba 1999.god.

„Rubin“, Krusevac, 0.75

Semi-sweet, special white wine, made from Sauvignon blanc grapes. Vintage 1999.

Zlatni talijanski rizling

„Vinum“, Sremski Karlovci, 0.75

Zlatni talijanski rizling je vino svetlo žute boje, intenzivnog voćnog mirisa. Na ukusu je umereno puno sa sladnim odnosom slasti i kiselina i dobrom postojanošću arome.

Služi se rashlađen na 10-12 C uz hladna predjela, bele sireve, pastrmku i jela sa roštilja.

„Vinum“, Sremski Karlovci, 0.75

Golden Italian Riesling is a light golden colour wine with intensive fruit flavour.

It is best served on 10-12 C with cold starters, cheeses, trout and grilled meat dishes.



KAŠTEL • EČKA
LOVAČKI DVORAC

Erdevički Rajnski Rizling

Podrum „Erdevik“, 0.75

Posebno vino svetlo žute boje, sa zelenkastom nijansom, voćnog mirisa. Posедуje lepu sveinu i kiselinu sa posebnim trajanjem arome. Servira se uz teletinu i svinjska mesa sa renom.

Wine cellar „Erdevik“, 0.75

Semi sweet, special white wine, made from Sauvignon blanc grapes.

Erdevička Graševina

„Podrum Erdevik“, Erdevik – 0.75

Kvalitetno suvo belo vino koje se odlikuje svetlozeleno-žutom bojom, nežnim bukeom i harmoničnim ukusom. Služi se uz hladne nereske, sir, belo meso, morsku i slatkovodnu ribu.

Wine cellar „Erdevik“, Erdevik – 0.75

A quality dry white wine characterised by light green-yellow colour, gentle bouquet and harmonious flavour. It is served with cold meats, cheese, poultry, sea and fresh-water fish.

Chardonnay

„Mačkov podrum“, 0.75

Vrhunsko polusuvo vino. Specifičnog bukea koji se otvara postepeno sa predivnim aromama breskve, kajsije, jabuke i dinje. Servira se uz morske plodove, rečne ribe kao i testenine, živinsko meso i sireve.

Wine cellar „Mačkov podrum“, 0.75

Top quality semi-dry wine with specific bouquet which opens gradually revealing beautiful flavours of peach, apricot, apple and melon. It is best if served with seafood, river fish as well with pastas, poultry and cheeses.

Sauvignon Akacia

„Mačkov podrum“, 0.75

Vrlo elegantno vino, uravnoteženog pikantnog ukusa. Servira se uz kvalitetnu morsku i rečnu ribu. Takođe, odlično ide uz piletinu i pernatu živinu.

Wine cellar „Mačkov podrum“, 0.75

Very elegant wine with balanced picant taste. It is best if served with high quality sea and river fish and as well with poultry.



●●●● CRNA VINA / RED WINES ●●●●

Terra Lazarica – Cabarnet Sauvignon

„Rubin“ Kruševac, 0,75 – 12,5%

Vrhunsko suvo vino od sorte grožđa Cabarnet Sauvignon sa zaštićenim geografskim poreklom, paraćinskog vinogorja, iz vinograda u Dobričevu.

„Rubin“ Kruševac, 0,75 – 12,5%

Dry wine made from quality grapes, Cabarnet Sauvignon, from Paraćin's and Dobričevo's vineyards.

Cabernet Đurđić

Podrum „Đurđić“, 0.75– 11,5%

Kvalitetno vino, jake crvene boje, karakterističnog i snažnog bukea. Služi se sa svim vrtama pečenog mesa na žaru.

Wine cellar „Djurdjic“, 0.75 – 11.5%

Deep red colour quality wine with distinctive and strong bouquet. It is served with all kinds of grilled meat.

Carigrad

Podrum Radenković, Biserno ostrvo 0,7 – 12,5%

Vrhunsko stono suvo vino, harmonično i pitko, tamno crvene boje i prijatnog ukusa

Wine cellar „Radenkovic“, Biserno Ostrvo 0.75 – 12.5%

The high quality dry, table wine, harmonious and drinkable, deep red colour and full bodied.

Aurelius

Podrum „Kovačević“ Irig, 0.7 – 13%

Pravi se mešanjem dve vrhunske sorte grožđa Cabarnet Sauvignon i Merlot. Služi se na sobnoj temperaturi, pije se uz raznu divljač, a posebno se slaže uz kratko pečen biftek i plave sireve.

Wine cellar „Kovacevic“, Irig, 0.7 – 13%

Produced by mixing two sorts of grapes Cabarnet Sauvignon and Merlot. It is served at room temperature, with red meat and all sorts of game, especially with medium rare beefsteak and blue cheese.

Frankovka

„Vinum“, Sremski Karlovci 0.75 – 12.6%

Stono crno suvo vino proizvedeno od biranih, najosunčanijih grozdova sorte grožđa Frankovka.

„Vinum“, Sremski Karlovci 0.75 – 12.6%

Table dry wine produced from sun-dried grapes Frankovka (Franconia Noir).

Cabernet Sauvignon

Podrum “Radovanović”, Krnjevo, 0.75 – 12.5%

Suvo, crveno, stono vino, napravljeno od sorte vina Cabarnet Sauvignon, nežnih, baršunastih tanina i izuzetne arome.

Wine cellar “Radovanovic”, Krnjevo, 0.75 – 12.5%

Dry, red, table wine, made from Cabarnet Sauvignon grapes, unique taste of plums and soft tannins.



Merlot – Djurdjić

Podrum „Đurđić“, 0.75

Tipičnog bukea koji se može uporediti sa malinom. Ukus mu je pun, oseća se jačina i na kraju mala prijatna gorčina. Odgovara mu pržena ili pijana govedina, biftek i naravno divljač. Ne treba zaboraviti ni sireve, posebno tvrde.

Wine cellar „Djurdjic“, 0.75

Special wine with a typical red berry bouquet. This wine has a full, strong flavour with a bit of bitterness to finish. It is best served with fried beef and game. Also, it goes well with cheeses especially with mature cheeses.

Portugizer – Mačkov podrum

„Mačkov podrum“, 0.75

Ovo vino miriše na bisernu avgustovsku rosu na padinama Fruške Gore gde se uzgaja. Opojno je kao mladost kao prva ljubav. Ispija se u jednom dahu u dobrom društvu. Odlična je kombinacija uz lagana jela od piletine i ribe. Posедуje aromu šumske borovnice.

Wine cellar „Mackov podrum“, 0.75

This wine reflects the forest blueberry flavour of the Fruska Gora where it is produced. This special wine is best served with light chicken and fish meals.

Merlot – Mačkov podrum

„Mackov podrum“, 0.75

Ovo vinu poseduje karakterističan voćni i sortni miris. Ima intezivnu rubin crvenu boju i pun ukus šumskog voća sa nežnim prelivom divlje trešnje. Vino je suvo i služi se uz bifteke i divljač.

Wine cellar „Mackov podrum“, 0.75

This wine have special characteristic fruity aroma. It has an intense ruby red colour with full forest fruits flavour and a hint of wild cherry. It is best served with beef and game.

Frankovka

„Vršački vinogradi“ 0.75 – 12.6%

Stono crno suvo vino proizvedeno od biranih, najosunčanijih grozdova sorte grožđa Frankovka.

„Vrsac vineyards“ 0.75 – 12.6%

Table dry wine produced from chosen, sun-dried grapes Frankovka (Franconia Noir).

Camerlot

„Mačkov podrum“, 0.75

Izuzetno posebno vino nastalo od dve bordovske aristokratske crvene sorte – Cabernet Sauvignon i Merlot. Ovo vino je izuzetno mekog i svežeg ukusa. Pravi gurmanski doživljaj pruža uz roštilj i lagana jela od divljači.

Wine cellar „Mačkov podrum“, 0.75

Very special wine derived from two Bordeaux aristocratic grapes species – Cabernet Sauvignon and merlot. This wine has an extremely soft and fresh taste.



KAŠTEL·EČKA
LOVAČKI DVORAC

HRVATSKA, SLOVENIJA, MAKEDONIJA, BIH I CRNA GORA
CROATIA, SLOVENIA, MACEDONIA, BOSNIA AND HERCEGOVINA AND
MONTENEGRO WINES

◆◆◆ BELA VINA / WHITE WINES ◆◆◆

Žilavka

„Zlatna dolina“, Mostar – Hercegovina, 0,7 – 12%

Vrhunsko vino. Lepršavo žuto zelene boje i kristalne bistrine. Karakterističnog mirisa, harmonično i veoma pitko. Najbolje ide uz živinska mesa, ribu i plodove mora.

„Zlatna dolina“, Mostar – Hercegovina 0.7 – 12%

Top quality wine. A golden crystal clear wine, with a characteristic flavour, which is easy to drink. Excellent with pork, fish and shellfish.

Krstač

„Agrokombinat 13. juli“ Podgorica, Crna Gora 0,75 – 12%,

Vrhunsko belo vino kontrolisanog porekla. Karakterističnog bukea, svežeg i prijatnog ukusa. Preporučuje se uz ribe i sireve (10-12oC)

„Agrokombinat 13rd july“ Podgorica, Montenegro 0,75 – 12%

High quality dry white wine with controlled origin. Specific bouquet, fresh and tasty flavour. Excellent with all sorts of fish and cheese.

Graševina

Kvalitetno sa geografskim poreklom.

Vrhunsko suvo, bistre zelenkasto žute boje elegantno harmonično i pitko vino, prijatne i pune arome zelenog grožđa.

Kutijevo – Croatia 0.7 – 11.5%

Premium wine.

A quality dry golden wine, with a pleasant and rich aroma of grapes.

Laški rizling

Vipava, Slovenija, 0.7 – 12%

Vrhunsko polusuvo belo vino sa geografskim poreklom.

Vipava, Slovenia, 0.7 – 12%

A top quality semi dry white wine with controlled origin.



◆◆◆ CRNA VINA / RED WINES ◆◆◆

Blatina

*„Zlatna dolina“, Mostar, Hercegovina, 0.75 – 13%
Kvalitetno sortno vino sa geografskim poreklom*

*„Zlatna dolina“, Mostar, Hercegovina, 0.75 – 13%
A quality soft wine Hercegovina.*

Plavac

Badel, Hrvatska, 0.75

Kvalitetno suvo crno vino. Jedno od vina iz pelješke palate od sorte plavac mali, odlikuje se tamnom rubinskocrvenom bojom, razvijenom sortnom aromom te punim, harmoničnim ukusom. Poslužuje se ohlađen na oko 18oC, uz morske specijalitete ili tamna pečena mesa.

Badel, Croatia, 0.75

A quality dry red wine, produced from a grape called „ the little Blue“, ruby-red in colour with harmonious taste. Best served at room temperature and ideal with seafood and red meats.

Vranac Pro Corde

Plantaža, Podgorica, Crna Gora, 0.7 – 12%

Kvalitetno sa geografskim poreklom. Zatvoreno crvene boje, intenzivnog mirisa, pitkog i osvežavajućeg ukusa voćnog karaktera. Savršeno se slaže uz roštilj, biftek, svinjsko meso.

Vineyards, Podgorica, Montenegro, 0.7 – 12%

Premium wine. A garnet coloured wine, with an intense bouquet and an easy and refreshing fruity flavour. Excellent with grilled meat, steak and pork.



KAŠTEL·EČKA
LOVAČKI DVORAC

ITALIJANSKA, ŠPANSKA, FRANCUSKA, MAĐARSKA I ČILEANSKA VINA
ITALY, SPAIN, FRANCE, HUNGARY AND CHILE WINES

●●●● BELA VINA / WHITE WINES ●●●●

Pinot Grigio Veneto

Italija, 0.75 – 12%

Suvo vrhunsko vino. Preporučuje se uz bela mesa, ribu, mlade sireve.

Italy 0.75 – 12%

High quality wine. Recommended with grilled poultry, fish and cheese.

Gavi

Pijemonte, Italija, 0.75 – 12%

Suvo vrhunsko vino. Preporučuje se uz predjela na bazi ribe i delikatne paste.

Piemonte, Italy, 0.75 – 12%

High quality wine ideal with fish and light pasta dishes.

Vina Albali

Bianco Macabeo, 0.75 - 11.5%, Valdapenas, Španija

Suvo kvalitetno belo vino. Preporučuje se sa povrćem, lakim predjelima, lakim sosevima.

Bianco Macabeo, 0.75 - 11.5%, Valdapenas, Spain

Quality dry white wine. Recommended with vegetables and salads.

Chabalis Lamblin

Burgundy, Francuska, 0.75 – 12.5%

Suvo kvalitetno vino. Preporučuje se sa ribom, morskim plodovima.

Burgundy, France, 0.75 – 12.5%

Quality dry wine. Recommended with fish and seafood.



Baron Rothschild Mouton Cadet blanc

Francuska, 0.75 – 12.5%

Suvo vrhunsko vino . Preporučuje se sa belim mesima, ribom, mladim sirevima.

France, 0.75 – 12.5%

High quality dry wine. Recommended with grilled poultry, fish and cheese.

Tokaji

Aszu 3 puttonyos , Mađarska, 0.5 – 14%

Vrhunsko slatko belo vino kompleksnog ukusa, arome meda i kajsije

Aszu 3 puttonyos ,Hungary, 0.5 – 14%

Top quality sweet white wine, with a complex flavour and a honey and pear aroma.

Casillero sauvignon blanc

Čile, 0.75 – 12%

Suvo kvalitetno vino. Preporučuje se sa belim mesima, ribom, mladim sirevima.

Chile, 0.75 – 12%

Quality dry wine. Recommended with grilled poultry, fish, cheese.

Casillero chardonnay

Čile, 0.75 – 13.5%

Suvo kvalitetno vino. Idealno se slaže sa belim mesima sa roštilja, lakim predjelima, lakim sosevima.

Chile, 0.75 – 13.5%

Quality dry wine. Recommended with grilled poultry and salads.



●●●● CRNA VINA / RED WINES ●●●●

Brunello Di Montalcino Barbi

Castello Banfi – Toskana, Italija 0.75 – 14 %

Vrhunsko vino. Boja je snažna rubin crvena sa garnat odsjajem. Buke je eteričan prostran sa notom vanile. Ukus je pun, prijatan, baršunast i snažan sa ukusom šumskog voća i blagom notom začina. Idealno se slaže uz sve vrste mesa, testenine, predjela

Castello Banfi – Tuscanuy, Italy , 0.75 – 14%

Top quality wine. A rich ruby-coloured wine with a full pleasant flavour and strong undertones of forest fruit with a hint of spices. Excellent with all meat dishes, pasta starters.

Barolo – Conte Lorenzo Sormani

Piemont, Italija, 0.75 – 12%

Suvo vrhunsko vina. Preporučuje se sa pastama jačeg ukusa, jakim sirevima, divljači.

Piemonte, Italy, 0.75 – 12%

Quality dry wine. Recommended with mature cheese pasta dishes and venison.

Chianti D.O.C.G. Ruffino

Toskana, Italija, 0.75 – 12.5%

Suvo vrhunsko crveno vino Preporučuje se sa jelima sa roštilja, pastama sa sirevima i divljači.

Toscana, Italy, 0.75 – 12.5%

High quality red wine. Recommended with grilled meat, pasta with cheese and venison.

Chateauneuf-du-pape

Georges Debeauf-Rhone, Francuska 0.75 – 13.5%

Vrhunsko vino. Vino sa trinaest vrsta grožđa, osam crnih i pet belih. Kompleksan buke sa aromama crvenog voća, blago naglašenih začina i prijatnim završetkom. Preporučuje se uz jela od mesa i sireve.

Georges Debeauf-Rhone, France 0.75 – 13.5%

Top quality wine. A wine with thirteen sorts of grape, eight red and five white. A complex bouquet with aromas of red fruit, gentle undertones of spices with a pleasant finish. Recommended with all meat dishes and cheese.

Chateau la Petite Borie

Francuska, 0.75 – 12.5%

Suvo kvalitetno crveno vino koje se preporučuje uz crvena mesa i sireve.

France, 0.75 – 12.5%

Quality dry red wine. Recommended with red meat and cheese



Chateau Pontet Fumet

Francuska, 0.75 – 13%

Suvo vrhunsko vino koje se preporučuje uz ribu, mesa sa roštilja, jake sosove.

France, 0.75 – 13%

Quality dry wine. Recommended with fish, grilled meat, rich sauces.

Vina Albali Grand reserva

Španija, 0.75 – 13%

Suvo vrhunsko crveno vina. Preporučuje se sa ribom, jelima sa roštilja, biftekom.

Spain, 0.75 – 13%

High quality red wine. Recommended with fish, grilled meat and steak.

Casillero del Diablo Merlot

Concha y Toro S.A. Čile, 0.75l – 13.5%

Suvo, crveno, stono vino sorte merlot, koje predstavlja kombinaciju blagih aroma probranih trava i drveta kedra. Voćno vino, koje se idealno slaže sa blago začinjnim crvenim mesima i zrelim sirevima.

Concha y Toro S.A. Čile, 0.75l – 13.5%

A dry red table wine. A smooth Merlot that perfectly combines plummy, herby flavours with smokey cedar wood. A fruity wine with a full well structured texture and soft tannins. A great match to lightly spiced red meats and mature cheeses.

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon

Concha y Toro S.A. Čile, 0.75l – 13.5%

Suvo, crveno, stono vino, sorte Cabernet Sauvignon, sa aromama ribizle i višnje uz blagi nagoveštaj ukusa moka kafe i crne čokolade. Idealno se slaže sa crvenim mesima i zrelim sirevima.

Concha y Toro S.A. Čile, 0.75l – 13.5%

A table, red, dry wine, a smooth Cabernet Sauvignon full of blackcurrant and black cherries complemented by hints of mocha and dark chocolate. A great choice to go with red meats, herby dishes or mature cheese.



◆◆◆ ROSE ◆◆◆

Ružica

Podrum Radenković , 0.75 – 12 %

Stono suvo ružičasto vino. Servira se rashlađeno na temperaturi od 10-12oC, sa rečnim i morskim specijalitetima.

Celler Radenković , 0.75 – 12%

Table dry purple wine. Ideal with with sea and fresh-water fish.

Varijanta

Vinarija „Aleksandrović“, Topola, 0.75 -12.8%

Kristalna boja rubina i očaravajuća muskatna aroma, koja podseća na divlje ruže i bonbone od malina. Odlično se slaže uz predjela na bazi pršute, praseće i jagnjeće pečenje, pa čak i roštilj. Perfektno se slaže i sa svim voćnim desertima i voćem.

Wine cellar „Aleksandrović“, Topola, 0.75 – 12.8%

Crystal ruby coloured and enchanted Muscat flavour, which reminds one of wild roses and candies made from raspberry. Full flavoured and very refreshing. Recommended with ham starters, pork and lamb. It is perfect with all kind of fruit deserts and fresh fruit.

Euforija

Podrum “Aleksandrović”, Topola 0.75 – 12.8%

Ružičasto, poluslatko, stono vino, muskatne arome, sa mirisom malina.

Podrum “Aleksandrović”, Topola 0.75 – 12.8%

Deep red, semi-dry, table wine, Muscat flavour, with scent of raspberry.



◆◆◆ DEZERTNA VINA / DESSERT WINES ◆◆◆

Bermet

Podrum „ Živanović“ – Sremski Karlovci, 0.7 – 17%

Ovo aromatizovano desertno crno vino se služi na temperaturi od 16 – 18 oC. Služi se kao aperitiv, uz dezerte ili umesto dezerta.

Wine Celler „ Živanović,, – Sremski Karlovci, 0.7 – 17%

This aromatic dessert red wine is best if its served on temperature from 10 – 12oC. Recommended as an aperitif, with desserts or instead of dessert.

Bermet

Podrum „ Kiš“ – Sremski Karlovci, 0.7 – 17%

Ovo aromatizovano desertno crno vino se služi na temperaturi od 16 – 18 oC. Služi se kao aperitiv, uz dezerte ili umesto dezerta.

Wine Celler „Kiš,, – Sremski Karlovci, 0.7 – 17%

This aromatic dessert red wine is best served slightly chilled. Recommended as an aperitif, with desserts or instead of dessert.

Kupinovo vino

Vino Župa, Aleksandrovac, 0.7 – 4%

Jedinstveno vino dobijeno fermentacijom izmuljanih plodova kupine, zaslađeno medom. Preporučuje se uz deserte.

“Vino Župa” vineyards, Aleksandrovac, 0.7 – 4%

Unique wine produced from raspberries and honey. Recommended with desserts



KAŠTEL·EČKA
LOVAČKI DVORAC

◆◆◆◆ PENUŠAVA VINA / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES◆◆◆◆

Cuvee Dom Perignon

Francuska, 0.75 – 12.5%

Moet & Chandon – Champagne, vrhunsko šampanj vino sa geografskim poreklom

France, 0.75 – 12.5%

Moet & Chandon Champagne, Highest quality champagne from France's champagne region of Epernay.

Milion

„Navip“, Zemun, 0.75 – 10.5% polusuvo penušavo vino

„Navip“, Zemun, 0.75 – 10.5% semi-dry sparkling wine

Moet & Chandon Imperial

Šampanj, Francuska, 0.75 – 12%, Šampanjsko suvo vino

Champagne, France, 0.75 – 12%, Dry champagne wine.