

food, fun & music

**SOUL**Food  
gastro-fusion bar

# Vinska karta

# Vino Budimir

Vinarija Budimir je posvećena proizvodnji vina svetske klase pažljivo poštujući i prenoseći jedinstvene odlike župskog podneblja. Proizvodnja je bazirana na utvrđenim pravilima koja je Budimir Zdravković usvajao tokom svog života, ne prihvatajući trenutna pomodarstva koja vladaju u proizvodnji, ali su opredeljeni prednostima novih tehnologija...





### TRIADA PROKUPAC

Vino Triada Prokupac je kupaža srpskog autohtonog grožđa Prokupac i francuske sorte Merlot. Ovo je moderno vino sa tradicionalnim duhom.

Rubin crvene je boje sa aromama crvenog voća, divlje trešnje, mente i kože. Koncentrisanog, suvog ukusa i meko sa džemastim aromama i notama crne čokolade.

Dobro se uparuje sa crvenim mesom, starijim i jakim sirevima, crnom čokoladom sa papričicom ili raznim začinima i biljkama. Temperatura posluživanja 16°C.

**Soul Food preporuka:** Soul Food biftek

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1135 dinara

**Butelja za poneti:** 835 dinara



### TRIADA WHITE

Triada Bela je jedinstvena kupaža tri sorte grožđa - 40% tamjanike, 30% Chardonnay i 30% Sauvignon blanc.

Boje je slamnato svetlo žute, a na nosu se osećaju suptilne note bele breskve i tropskog voća. Suvo, sveže vino sa sjajnom kiselinom, punog tela sa slojevitim aromama koje pri svakom gutljaju otkrivaju novu notu.

Savršeno vino za uparivanje sa raznim belim mesom i voćnim salatama, takođe se slaže sa kremastim sosevima. Temperatura posluživanja 12°C.

**Soul Food preporuka:** Punjena rolovana piletina

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1015 dinara

**Butelja za poneti:** 715 dinara



### TRIADA ROSE

Triada Rose je kupaža prokupca i Cabernet sauvignona. Za dobijanje ovog rosea iskorišćen je deo mase koji se koristi za dobijanje SvB Rose. Ovaj roze naginje ka tradicionalnoj župskoj Ružici. Intenzivno je roze sa bakarnim primesama, a odiše svežinom i lakim kompleksnim voćnim aromama marmalade od jagode, hibiskusa, divljih ruža. Suvo, sveže, srednjeg ka punijem telu, zaokruženo, arome crvenog voća i prijatne kiseline. Ovo vino se jako dobro uparuje sa suhomesnatim predjelima, sirevima i mladim i odležalim, kao i predjelima u vidu grilovanog i zapečenog povrća. Temperatura posluživanja 10°C.

**Soul Food preporuka:** Kapreze salata sa pršutom

**Čaša:** 219 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 899 dinara

**Butelja za poneti:** 599 dinara

# Podrum Do kraja sveta

**Filozofija Vinarije Do kraja sveta je kvalitet iznad i pre svega. Specifikum podruma Do kraja sveta je majstorski pristup staroj veštini prerade grožđa. Brižljivim praćenjem uzgoja, berbe, svih procesa u preradi, odležavanju u bariku te postepenom sazrevanju četiri vrhunske vinske sorte odgajene u okolini Leskovca, Vranja i na padinama Fruške gore, dobijena je idealna struktura komponenti koje su pažljivo iskombinovali Vama na uživanje.**





## MERLOT

Vino intenzivne rubin crvene boje. Posle prve impresije i naglašenih aroma barika pred nama se otvara spektar bogatih voćnih aroma: tamnog bobičastog voća a posebno zrele trešnje utopljenih u neverovatano intenzivnim tonovima crne belgijske čokolade. Vino je punog tela, jako i energično. Ovo vino bi idealno pariralo jelima od jagnjetine, idealno se ukomponovalo sa biftekom u gorgonzola sosu i to srednje pečenom, ćuretini u sosu od šumskog voća, špagetama sa crvenim (paradajz) sosevima. Ovo vino je neophodno dekantirati pre služenja bar pola sata i služiti ga na temperaturi od 18°C.

**Soul Food preporuka:** Špagete Bolonjeze

**Čaša:** 309 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1555 dinara

**Butelja za poneti:** 1055 dinara



## SAUVIGNON BLANC

Sortno vino, limun žute boje. Naglašene herbalne i vegetalne arome karakteristične za sauvignon. Na nosu čisto, aromatično, karakterno, izražajno, zavodljivo... Na mirisu su prisutni i blagi cvetni tonovi, belog cveća. Na ukusu puno, harmonično, sofisticirano. Naglašene kiseline i znatna količina alkohola su dobro podržani punoćom vina tako da je ukupna impresija za ovo vino, snažno vino sa dobrim potencijalom za odležavanje i duže čuvanje. Ovo vino je idealno za preporuku i sljubljivanje sa širokim spektrom jela od morskih plodova, ribe, živinskog mesa, pasta i specijaliteta od pernate divljači... Služiti ga na temperaturi od 12 do 14°C.

**Soul Food preporuka:** Pileći file sa kačkavaljem

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1225 dinara

**Butelja za poneti:** 925 dinara

# Vinarija Aleksandrović

Korišćenjem najsavremenije tehnologije, praćenjem svetskih trendova, naučnih saznanja i tradicije generacija, Vinarija Aleksandrović je postala lider među proizvođačima vina celog balkanskog regiona.



## HARIZMA SELECTION



Harizma Selection je sorti ni Šardone uzgajan na Oplenačkom vinogorju. Prefinjeni aromatski kompleks sačinjen je od osvežavajućih voćnih tonova. Na nepsima je vino puno, izuzetno meko, sa bogatim citrusnim tonovima i raskošnom voćnom završnicom. Temperatura serviranja 10 do 12°C.

Uz ovo vino odlično se slažu sve vrste rečne i morske ribe, belo meso i beli prelive.

**Soul Food preporuka:** Tuna sa sotiranim povrćem i sosom od narandže

**Čaša:** 359 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1760 dinara

**Butelja za poneti:** 1260 dinara

## REGENT RESERVE



Regent reserve je kupaža Merloa i Kaberne Sovinjona uzgajana na Oplenačkom vinogorju. Izražajne arome kupina i borovnica, sa toplim tonovima pečenih suvih šljiva i diskretnim notama nane. Izrazito voćno i osvežavajuće sa finim taninima i energičnom završnicom. Temperatura serviranja 16 do 18°C.

Odlično se može upariti uz sve vrste mesa, a naročito roštilj i pečenja. Idealno uz: pršutu, jake paste i pite sa mesom, rižoto sa parmezanom, hladnu prasetinu, jagnjetinu, gulaše od divljači, ljute kobasice, srednje pečene bifteke i zrele snažne sireve.

**Soul Food preporuka:** Biftek na žaru

**Čaša:** 459 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 2290 dinara

**Butelja za poneti:** 1790 dinara

## TRIJUMF SELECTION



Trijumf selection je kupaža Sovinjon Blana, Pino Blana i Rizlinga uzgajana na Oplenačkom vinogorju. Vino snažne i kremaste teksture i prefinjenog voćno mineralnog karaktera. Raskošan buke, prepun je osvežavajućeg citrusnog voća sa delikatnim notama zove, suve trave i začinskog bilja. Temperatura serviranja 10 do 12°C. Perfektno se slaže sa plodovima mora, morskom i rečnom ribom, belim mesom, kao i uz praseće, teleće i jagnjeće pečenje.

**Soul Food preporuka:** Rolovana ćuretina u šafran sosu

**Čaša:** 389 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1890 dinara

**Butelja za poneti:** 1390 dinara

## VARIJANTA



Varijanta je sortni roze napravljen od sorte Muskat Hamburg, uzgajan na Oplenačkom vinogorju. Upečatljiv miris šumskih jagoda, sa tonovima divlje ruže, ratluka i slatkih začina. Osvežavajuće, voćno, veoma pitko vino, sa dugom aromatičnom završnicom. Temperatura serviranja 8 do 10°C. Izvrsno se slaži uz srpska predjela (pršuta, sirevi), roštilj, kao i uz voćne deserte. Idealno uz: suvo meso; kobasice i kremenadle; praseće pečenje; voćne salate.

**Soul Food preporuka:** Voćna salata

**Čaša:** 259 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1290 dinara

**Butelja za poneti:** 990 dinara

# Vinska kuća Spasić

Sunce, zemlja i voda primaju svakog u svoje okrilje, ali je mali broj onih koji taj Božiji dar koriste kao Spasići. Na sebi svojstven način oni razumeju šapat vina, miris šire, duh i dah grozdova, podrumsku tamu, bure i oluje. Dosledni sebi, nemirnog i nadarenog duha, ušli su u istoriju Župskog vinarstva. Stali su tako u red onih časnih srpskih domaćina gde je reč svetinja, rad zakon, a dobro vino pitanje časti i vere.





## DESPOT

Osnova je prokupac 60%, a po 20% su merlot i cabernet sauvignon. Boje stare višnjevače koja je odležala u bariku. Vino sa jačom taninskom strukturom, traži ozbiljniju hranu. Na nosu se naslućuju sveže kiseline i posle dužeg odležavanja i jasno miriše crno i crveno voće. Igra slasti i kiselina na nepcu prožeta je trešnjama, čokoladom i šljivama, ali uz fini trun mineralnosti. Vino koje nadmašuje sva očekivanja od sličnih kupaža sa prokupcem. Perfektan spoj vina i hrastovine, sa mekim taninima, daju ovom vinu bogat zaokružen ukus.

Slabije pečeni biftek sa jače začinenim sosovima, dobar roštilj, pečenje sa ražnja, zaljučen gulaš... to je hrana koju će ovo vino najbolje ispratiti za stolom. Servirati na sobnoj temperaturi 16 do 18°C.

**Soul Food preporuka:** Svinjski file u Amatriciana sosu

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1140 dinara

**Butelja za poneti:** 840 dinara



## TAMJANIKA

Vino proizvedeno od autohtone srpske sorte grožđa - tamjanike. Odlikuje se slamasto žutom bojom sa zelenkastim odsjajem. Impresivno snažan, prepoznatljiv miris izvorne tamjanike sa notom egzotičnog voća i blago izraženim herbalnim tonovima. Vino koje može da isprati kompletan meni: od predjela i salate, preko glavnih jela, do deserta. Servirati rashlađeno, na temperaturama od 10° do 12°C.

**Soul Food preporuka:** Palačinke

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1140 dinara

**Butelja za poneti:** 840 dinara

## TAMJANIKA SELEKCIJA

Tamjanika Selekcija, iako vino od muskatne sorte, sugerise svežinu i veselost. Vrlo elegantno vino, nikada grubo i robusno. Kompleksno, punog tela, sa dosta visokim procentom alkohola. Ova župska tamjanika je voćna, delom cvetna i blago začinska, nikada zemljana ili zelena, a retko mineralna. Kao retko koja sorta tamjanika "trpi" najrazličitiju hranu, pa je takva i Selekcija. Ipak, ako treba definisati uži izbor hrane uz tamjaniku, onda bi to svakako bila perad (divlja ili domaća), pripremljena uz kremaste bele sosove. Servirati rashlađeno, na temperaturama od 10° do 12°C.

**Soul Food preporuka:** Pileći file sa kačkavaljem

**Čaša:** 349 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1570 dinara

**Butelja za poneti:** 1070 dinara



# Vinarija Zvonko Bogdan

Usidrena u moru svojih vinograda na istočnoj obali jezera Palić, na samom severu Srbije, Vinarija je izgrađena u stilu secesije, karakteristične za tradicionalnu arhitekturu Palića i obližnjeg grada Subotice. Vinarija nosi ime poznatog subotičkog pevača starogradskih pesama, gospodina Zvonka Bogdana, čija su umetnost i ime sinonimi za vrhunski doživljaj kao što su i vina Vinarije Zvonko Bogdan.



## 8 TAMBURAŠA



Vino predstavlja jedinstvenu kupažu raskošnog bukea sa izraženim aromama breskve i dunje, obogaćenih nežnim mineralnim i citrusnim tonovima i diskretnim nijansama belog livadskog cveća. 8 tamburaša je kupaža Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot blanc i Muscat. Preporučujemo ga rashlađenog na temperaturi od 8 do 10 °C. Slaže se sa pastrmkom sa grilovanim povrćem, šopskom ili grčkom salatom, kao i sa musom od kozjeg sira.

**Soul Food preporuka:** Šopska salata

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1125 dinara

**Butelja za poneti:** 825 dinara

## PINOT GRIGIO



Pino grigio je suvo belo vino od sorte Pino grigio. Bogato, slojevito i zaokruženo vino u kome se prepliću arome belog voća i nežni tonovi poljskog cveća. U ustima sveže, skladno i meko, prijatnih kiselina i raskošne voćno-mineralne završnice. Temperatura serviranja od 8 do 10°C. Odlično se slaže sa Cezar salatam, piletinom u sosu od šampinjona, rižotom sa piletinom.

**Soul Food preporuka:** Rižoto sa piletinom i dimljenim kačkavaljem

**Čaša:** 289 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1290 dinara

**Butelja za poneti:** 990 dinara

## CUVEE NO1

CUVEE NO1 je suvo crveno vino odležalo 15 meseci u novim barrique buradima od francuskog i američkog hrasta. Odlikuju ga izražene arome crne ribizle, jagode i zrele šljive sa diskretnim tonovima vanile i slatkih začina. Kompleksno i uravnoteženo vino propraćeno elegantnom, kremastom strukturom i nezaboravnim punim ukusom. Ovo je kupaža Merlot, Cabernet franc i Frankovka. Temperatura serviranja 16 do 18°C. Slaže se sa jagnjetinom ispod sača, divljači, biftekom u sosu od zelenog bibera, perkeltom od junetine.

**Soul Food preporuka:** Soul Food biftek

**Čaša:** 429 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 2150 dinara

**Butelja za poneti:** 1650 dinara

## ROSE

Rose je polusuvo roze vino. Vino odlikuje nežna ružičasta boja i očaravajuća svežina sa prefinjenim aromama jagode i maline i nežnim tonovima ružinog cveta. Prijatna slast i aromatičnost u završnici zaokružuju njegovu eleganciju. Ovo je kupaža Merlot, Cabernet franc i Frankovka. Temperatura serviranja od 8 do 10°C. Slaže se sa desertima, naročito sa pitom od jabuka, ali i sa gušćijom džigericom sa raguom od malina, sa hladnim tanjirom (kobasica, kulen i domaći sir).

**Soul Food preporuka:** Punjeni ananas

**Čaša:** 259 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1190 dinara

**Butelja za poneti:** 890 dinara



# Vinarija Mačkov podrum

U porodici osnivača Mačkovog podruma se grožđe gaji i vino pravi već generacijama. Današnji oblik i obim vinarije, kao profesionalno preduzeće, pokrenuo je Sava Jojić – Mačak, 2005. godine. Sadašnja zgrada vinarije je sagrađena i opremljena 2004. godine. Kapacitet vinarije iznosi 200.000 litara a godišnje se proizvodi 120.000 boca vina. Vinarija raspolaže sudovima od nerđajućeg čelika, kao i buradima i bačvama od hrasta i od bagrema.





## CAMERLOT

Camerlot je, kako mu i ime govori, vino nastalo od dve bordovske aristokratske crvene sorte Cabernet Franc i Merlot. U izboru jela pruža veliku slobodu. Pravi gurmanski doživljaj pruža uz roštilj, odabrani izbor ribe, a vrhunski kraljevski osećaj će dati uz duge i lagane gozbe od divljači. Služiti na temperaturi 16 do 18 °C.

**Soul Food preporuka:** Karađorđeva šnicla

**Čaša:** 339 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1688 dinara

**Butelja za poneti:** 1188 dinara



## TRAMINAC MIRISAVI

Simfonija belih ruža, dinje, breskve i marcipana, pretvara se u slasni ukus kandiranog voća. Mirisno, mekano vino, idealno je kao aperitiv, uz letnje salate, plodove mora, dimljenu ribu, guščju džigericu, pačetin, začinjenu prasetinu, belo meso na roštilju, voće i voćne deserte.

Služiti na temperaturi od 12 do 14°C.

**Soul Food preporuka:** Salata sa morskim plodovima i gamborima

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1215 dinara

**Butelja za poneti:** 915 dinara



## PORTUGIZER

Autohtona fruškogorska sorta, kojoj Mačkov podrum vraća slavu i stari sjaj! Ima karakterističan sortni miris crne ribizle i kupine. Miris mu je dug i čist, ukus je voćni, s lepim kiselinama koje daju svežinu i sočnost vinu. Dobro ga prate domaće kobasice, vojvođanski kuleni i tradicionalna predjela. Mlado vino – Svatovac može da se pije i kao aperitiv, rashlađen na temperaturi 15 do 17°C

**Soul Food preporuka:** Klub sendvič

**Čaša:** 199 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 945 dinara

**Butelja za poneti:** 645 dinara

# Podrum Radovanović

Na očuvanom dedinom vinogradu u Krnjevu, u srcu Šumadije, Miodrag Mija Radovanović osnovao je 1990. godine Podrum Radovanović, prvu srpsku privatnu vinariju orijentisanu na stvaranje visokokvalitetnih vina.



## CABERNET SAUVIGNON RESERVE



Izuzetan karakter i kompleksnost ovog vina rezultat su 24 meseca odležavanja u novim barik buradima od srpskog, američkog i slavonskog hrasta, a nakon toga i godinu dana u boci. Duboke, intenzivne rubincrvene boje sa garnet odsjajem. U raskošnom i izuzetno kompleksnom mirisu dominiraju note borovnice, kupine, crvene ribizle, duda i zrele maline, na koje se nadovezuje vanilski ton od hrastovine i nota crne čokolade. Na ukusu je puno i postojano, sličnog aromatskog karaktera kao i na mirisu, izuzetno izbalansirano, istovremeno snažno i elegantno, sa mnoštvom vrlo mekanih i zrelih tanina. U završnici dominira primamljiva nota hrastovine, koja zaokružuje kompleksnost ovog vina. Služiti na temperaturi 16 do 18 °C.

**Soul Food preporuka:** Teleći kotlet

**Čaša:** 509 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 2520 dinara

**Butelja za poneti:** 2020 dinara

## CHARDONNAY SELEKCIJA

Fermentisalo je, a zatim i odležavalo u hrastovim buradima 12 meseci, što je rezultiralo velikom kompleksnošću. Zlatnožute boje sa zelenkastim odsjajem. U intenzivnom i kompleksnom mirisu prepoznaje se širok spektar aroma: poljskog cveća, kamilice, pokošene trave, bosiljka, lešnika, biskvita, pečenog hleba, zrele žute jabuke i manga, zaokruženih notom hrastovine. Na ukusu se lepo prožimaju note citrusa i zrele kajsije, sa vanilskim tonom hrastovine i mineralnošću. Puno, puterasto, odlično izbalansirano, vrlo postojano i kompleksno vino, umirenih i prijatnih kiselina. U završnici se izražavaju elegancija i harmoničnost. Služiti na temperaturi 12 do 14 °C.

**Soul Food preporuka:** Ćuretina na žaru sa grilovanim povrćem

**Čaša:** 399 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1790 dinara

**Butelja za poneti:** 1290 dinara



## FRANC CABERNET SAUVIGNON



Osamnaest meseci odležavanja ovog vina u drvenim barik buradima rezultiralo je velikom kompleksnošću i snagom. Intenzivne rubincrvene boje sa blagim, svetlocrvenim odsjajem. U zreлом, intenzivnom i kompleksnom mirisu naglašene su arome kupine, zrele višnje i crne trešnje, maline, herbalni i začinski tonovi, na koje se nadovezuju note vanile i tosta. Puno i snažno vino, u kojem note višnje, borovnice, trešnje, crne ribizle, vanile i crne čokolade stvaraju karakteran ukus. Jaka taninska struktura čini ga robusnim, dok se u intenzivnoj završnici iskazuje njegov pun potencijal i zaokruženost. Služiti na temperaturi 16 do 18 °C.

**Soul Food preporuka:** Medaljoni u kajmak sosu

**Čaša:** 390 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1790 dinara

**Butelja za poneti:** 1290 dinara

## SIVI PINO

Zlatnožute boje sa aromama zrelih krušaka i kajsija, mirisom kandiranog voća, sa mednim tonovima i cvetnim notama, uokvirenih elegantnim i nežnim dodirima drveta. Na ukusu puno i harmonično sa lepo izbalansiranim kiselinama. Služiti na temperaturi 10 do 12 °C.

**Soul Food preporuka:** Pileći file sa grilovanim povrćem

**Čaša:** 369 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1510 dinara

**Butelja za poneti:** 1010 dinara



# Vinarija Kovačević

Vinarija Kovačević ima tradiciju gajenja vinove loze, dužu od 100 godina. 2001. godine izgrađena je nova vinarija u koju je ugrađena moderna vinarska oprema i primenjuju se kako savremena tehnologija tako i tradicionalna metoda proizvodnje vina. Miroslav Kovačević je treća generacija vinogradara i vinara u svojoj porodici, čija su se znanja prenosila s kolena na koleno.



## CHARDONNAY



Belo suvo vino od sorte Chardonnay. Ovo je vino je slamnasto žute boje sa odsjajem kristalne bistrine, prepoznatljiv po upečatljivim aromama tropskog voća i elegantnim tonovima citrusa, kao i po glatkoj teksturi i energičnoj svežini sa notama grejpfuta u završnici. Sklad mirisa i ukusa najbolje ćete osetiti ako ga pijete rashlađenog na temperaturi od 10 do 12°C, a odlično se slaže uz prolećne i letnje salate, riba i plodovi mora, rižoto, kremaste paste, bela mesa sa prelivima, meki sirevi...

**Soul Food preporuka:**

Frigane ili pohovane lignje

**Čaša:** 269 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1230 dinara

**Butelja za poneti:** 930 dinara



## ROSETTO

Roserro je suvo roze vino od sorti Cabernet Sauvignon i Merlot. Ovo je vino dubokih, višeslojnih aroma, elegantne strukture i punog, sočnog ukusa. Živahno, lepršavo, razigrano, osvežavajuće i pitko vino, sa elegantnim aromama šumskog voća, osvežavajućim kiselinama i skoro hrskavom teksturom. Kvalitet ovog vina dolazi do punog izražaja ukoliko se servira rashlađeno na temperaturi od 10 do 12°C, a odlično se slaže uz pršutu, pastu bolonjez, prženu ribu, dimljenog lososa...

**Soul Food preporuka:**

Karpačo od dimljenog lososa

**Čaša:** 219 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 910 dinara

**Butelja za poneti:** 610 dinara

## AURELIUS

Suvo crveno vino od sorti Cabernet Sauvignon i Merlot. Aurelius je vino tamno crvene boje guste teksture, odležalo u hrastovim buradima. Postignut je bogat voćni karakter sa skladnim mirisom i ukusom. Prepoznatljiv je po elegantnim aromama šumskog voća, zrelih trešanja i šljiva, kao i po sočnim taninima, snažnoj strukturi i veoma bogatom ukusu, baršunaste teksture. Vrhunski kvalitet vina dolazi do punog izražaja ukoliko se servira na temperaturi oko 17°C, a uparuje se sa Fiorentina steak, biftek, gulaš od divljači...

**Soul Food preporuka:** Biftek na žaru

**Čaša:** 289 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1290 dinara

**Butelja za poneti:** 990 dinara



# Vinarija Vinum

Doktor po struci, Milan Ubavić, 2001. godine osnovao je vinariju Vinum. Početna saradnja i otkup grožđa, sa oglednog dobra, Instituta za vinogradarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, trajala je do 2007. godine, nakon čega su podignuti sopstveni zasadi vinograda.



## ITALIJANSKI RIZLING

Možete ga zvati Italijanski, Zlatni, Grašac Beli ili samo Vinumov rizling. Iako naizgled ima problem sa imenom, sa identitetom nema. Iako se propoznaje, dugo se pamti. Karakter čvrst i nepokolebljiv. Boje u spektru zlatno-žute i zelene. Prosto klizi i nikad ga je dosta. Njegova mineralnost će vam još uvek pucketati u nepsima dok tražite ribu sa roštilja ili kulen i šunku. Služi se rashlađeno na temperaturi 9 do 11° C.

**Soul Food preporuka:** Kapreze salata sa pršutom

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1090 dinara

**Butelja za poneti:** 790 dinara



## SAUVIGNON BLANC

Ovo vino kao da pamti sve nagrade koje su prethodne berbe poosvajale. Otud ta doza arogancije koju zaboravite dok vam citrusi pršte po ustima, dok vam zova cveta u nosu, a pred očima kaplje rosa sa lista paradajza. Nemojte dozvoliti da vas zavede svežinom i lakoćom. Potražite u njemu i krušku i jabuku, i kajsiju i ananas. Svega ima Vinumov Sauvignon. Dozvolite vam čak i da ga pijuckate uz ribu, da njime posebno naglasite ukusno teleće ili jagnjeće pečenje, ali će se drsko nametnuti u pratnji kozijeg sira. Preporučena temperatura posluživanja 10 do 12 °C.

**Soul Food preporuka:** Soul Food biftek

**Čaša:** 259 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1190 dinara

**Butelja za poneti:** 890 dinara

# Vinarija Vrt

Osnovana je 2011. godine sadnjom sopstvenih vinograda u mestu Ridica na najboljim predelima pod nazivom Bregovi. Sorte u vinogardu su isključivo bele i to Sauvignon Blanc, Moscato Galliano i Pinot Grigio. Proizvodnju vina počinju 2013. godine probnim serijama da bi 2015. bilo proizvedeno 7200 litara vina. Odležavanjem u hrastovim buradima i prohromskim sudovima dobijaju vrhunski kvalitet i prepoznatljiv ukus vina sa peska.



## PESAK PLAVI

Plavi pesak je kvalitetno crveno vino kontrolisanog porekla iz Riđičkog vinogorja, u okolini Sombora. Ovo sortno vino je napravljeno od 100 % Frankovke. Nakon ručne berbe grožđa sprovedena je fermentacija uz maceraciju u vinifikatorima od inoxa u trajanju od 10 do 12 dana, te presovanje i nastavak malolaktičke fermentacije u sudovima od inoxa. Nakon toga, vino je 18 meseci dozrevalo u barik buradima. Plavi pesak je rubin crvene boje, srednje gustoće. Njegov složeni miris karakteriše crno bobičasto voće, te višnja i šljiva. A u pozadini se oseće začinske arome bibera. Vino je najbolje servirati na 18 do 20°C, uz tvrde sireve, kulen, divljač i biftek.

**Soul Food preporuka:** Biftek na žaru

**Čaša:** 419 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1940 dinara

**Butelja za poneti:** 1440 dinara



## VRT BLANC



Vrt blanc je kvalitetno suvo belo vino kontrolisanog porekla iz Riđičkog vinogorja, u okolini Sombora. Vrt blanc je 100 % sortno vino napravljeno od Graševine. Nakon ručne berbe, selekcije najboljeg grožđa i hlađenje, sledi presovanje celih grozdova, te maceracija jednog dela grožđa uz nadzor temperature, fermentacije u sudovima od inoxa na kontrolisanoj temperaturi i dozrevanje na finom talogu od kvasaca. Vrt blanc je zeleskanste boje sa žućkastim odsjajem. U dubokom i prefinjem ukusu dominira zelena jabuka. Sveže, elegantno vino sa dobrom strukturom, sa laganom gorčinom na kraju, a koja dugo ostaje u ustima. U dobroj je kondiciji, snažno i potentno. Poslužuje se ohlađeno na 10 do 12°C, uz jela od testenine, bela mesa, ribu, te suhomesnate delikatese.

**Soul Food preporuka:** Taljatele sa ćuretinom u sosu od gorgonzole

**Čaša:** 279 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1199 dinara

**Butelja za poneti:** 899 dinara

## ŽUTI PESAK

Žuti pesak je 100 % sortno vino, napravljeno od sorte Muskat gialo koja je uzgajana u Riđičkom vinogorju, u okolini Sombora. Ova sorta i istoimeno vino pripadaju velikoj porodici muskata, a koji vuku svoje korene sa blisko-istočnih prostora, odakle su se širili ka Sredozemlju i dalje po svetu. Žuti pesak je slamnato žute boje, izraženog voćnog muskatnog i cvetnog mirisa, sa naglaskom na miris zove. Ovo je poluslatko vino, fine svežine i strukture, a istovremeno toplo i konzistentno. Karakteriše ga izraziti dug i trajan ukus.

Ovaj muskat odlično se slaže sa voćnim desertima, uz većinu voćnih torti i uz srednje zrele kravlje sireve. Poslužuje se u manjim vinskih čašama na temperaturi od 8 do 11°C.

**Soul Food preporuka:** Voćna salata

**Čaša:** 299 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1290 dinara

**Butelja za poneti:** 990 dinara



# Vinarija Jeremić

Vinarija Jeremić se nalazi u Smederevu-Jugovu, 40 km od Beograda. Registrovana je 2010. godine kao poslovna jedinica u firmi "EKO mineral d.o.o." vlasništva porodice Jeremić iz Smedereva. Nekada kućno spravljanje vina za potrebe porodice i prijatelja, zamenjeno je modernom vinarijom, koja tradicionalne metode primenjuje u najsavremenijoj opremi i prati uz nova stručna saznanja.



## KANON

Crveno suvo vino od sorti Merlot i Cabernet Sauvignon. Individualne vrednosti groždanih sokova se međusobno dopunjuju, bez unapred određene proporcije. Odnos merloa i kaberna zavisi od godine berbe, odnosno pojedinačnih kvaliteta iz specifičnosti berbe. Vina odležavaju u drvenim buradima od 225 l. U bogatstvu mirisa i čitave strukture vina prepliću se mirisi poput prezrelih trešanja, suvih šljivica. Period odležavanja u barik buradima – 12 meseci. Temperatura služenja: 16 do 18°C

**Soul Food preporuka:** Svinjski file u amatričana sosu

**Čaša:** 359 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1755 dinara

**Butelja za poneti:** 1255 dinara



## SONATA

Belo suvo vino od sorte Sauvignon Blanc. U strogim formama prirodnih pravila kako negovanja grožđa u vinogradu tako i u procesu proizvodnje vina, dobijaju raskošnost zdravih mirisa u naliku bosiljka, zove, jabuke. Dugotrajnost mirisnih nota opravdava naziv, uloženu energiju, stručnost, posvećenost detaljima i Sonatu svrstava u visoku kategoriju vrednosti. Temperatura služenja 8 do 10°C.

**Soul Food preporuka:** Pileći ražnjići sa povrćem

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1225 dinara

**Butelja za poneti:** 925 dinara



## RONDO

Rondo je rose od sorti Cabernet Sauvignon i Petit Verdot. U prvom osećaju prevladavaju mirisi jagode i maline, koji nakon par trenutaka stvaraju pravi voćni kompot. Kao i što je rondo u muzici veseo, pozitivan, razdragan tako je i rose Rondo predstavnik svoje kategorije vina. Temperatura služenja 8 do 10°C

**Soul Food preporuka:** Sneakers

**Čaša:** 239 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1159 dinara

**Butelja za poneti:** 859 dinara



# Vinarija Đorđević

Podrum Đorđević je mlada vinarska kuća, ali nastala na dugoj porodičnoj tradiciji koja seže daleko unazad kroz vreme. Uspevaju da kvalitet iz tradicionalnog načina proizvodnje pretoče u najbolja vina proizvedena savremenom tehnologijom. Poštujući tradiciju, ali i primenjujući sva moderna znanja iz vinogradarstva i enologije, trude se da u svojim vinima istaknu prirodu, terroir i karakter.





## CHARDONNAY

Chardonnay Đorđević je suvo belo vino, koje će vam otvoriti nove horizonte i pružiti nezaboravne užitke. Zeleno žuta boja i atraktivan, osvežavajući, voćni miris sa dominacijom tonova breskve i kajsije, pun i harizmatičan ukus sa pikantnim kiselinama koje se lagano tope u ustima i daju osećaj živosti i svežine su osnovne karakteristike koje krase Chardonnay iz podruma Đorđević. Izuzetno lepo se slaže uz sva jela Srpske kuhinje, a preporučuje se konzumiranje uz bogata hladna predjela, piletinu i ćuretina na različite načine, svinjski vrat na žaru, pijanog šarana, smuđ orli sa tartar sosom, lososa na roštilju i dimljenog lososa, rashlađeno na temperaturi od 9 do 11 °C.

**Soul Food preporuka:** Ćuretina na žaru sagrilovanim povrćem

**Čaša:** 209 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1030 dinara

**Butelja za poneti:** 730 dinara



## MERLOT & CABERNET SAUGVINON

Đorđević Cabernet Sauvignon, vino koje se odlikuje intenzivnom rubin crvenom bojom i mirisom crvenog bobičastog voća, ima tu kupine, maline, borovnice...vino izrazito punog ukusa, sa jakim strukturom i dobro izbalansiranim kiselinama. Vrlo je aromatično, dugo traje i ima prijatan završetak u ustima. Servira se na temperaturi od 14 do 16 °C. Preporučuje se uz začinjena i zapečena jela, riblji paprikaš, mesa sa roštilja i druge specijalitete srpske kuhinje.

**Soul Food preporuka:** Peper stek

**Čaša:** 219 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1080 dinara

**Butelja za poneti:** 780 dinara



## ROSE

Rose Đorđević je proizveden od grožđa sorte Merlot primenom najsavremenijih tehnologija proizvodnje roze vina. Odlikuje se provokativnom pink bojom, izraženim voćnim mirisom sa dominacijom jagode, harmoničnim ukusom sa pikantnim kiselinama koja mu daju svežinu. U opojnim mirisima i ukusima ovog vina ćete najbolje uživati ukoliko ga konzumirate ohlađenog na temperaturi od 10 do 12°C uz hladna i topla predjela, ribu, pileće i ćureće meso, roštilj i druge specijalitete srpske kuhinje.

**Soul Food preporuka:** Pileći file sa grilovanim povrćem

**Čaša:** 199 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 950 dinara

**Butelja za poneti:** 650 dinara

# Vinarija Despotika

Vinarija Despotika se nalazi nadomak Smederevske Palanke, u severoistočnom delu Šumadije, nekada prekrivene gustim listopadnim šumama. Pripada Šumadijskom rejonu, Krnjevačkom vinogorju, a iz same vinarije pogled se proteže preko doline reke Jasenice, koja protiče ovim krajevima, sve do Avale, Kosmaja, Bukulje, Venčaca, Oplenca i Rudnika.





## MORAVA

Morava je suvo belo vino od sorte Morava. Na prvi utisak se razvijaju primarne herbalne arome, kasnije dolaze nagoveštaji sena i suvog livadskog cveća. Ova Morava pretočena u bocu svojim ukusom oslikava upravo podneblje sa koga potiče. Vrlo je jedinstvenog karaktera, sa dominantnom aromom bele vinogradske breskve. Srednjeg tela i skladnih kiselina, vino novog vremena i oslikava kombinaciju umešnosti enologa i kvalitetnog grožđa. Preporučena temperatura serviranja je 12°C.

**Soul Food preporuka:** Rolovana ćuretina u šafran sosu

**Čaša:** 329 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1625 dinara

**Butelja za poneti:** 1125 dinara

## DOKAZ

Dokaz je suvo crveno od sorte Cabernet Sauvign. Proizvedeno je od najboljih grozdova kaberne sovinjona uz strogu selekciju i dugu maceraciju kako bi se aroma, boja i fenoli stvarani u vinogradu preneli u potpunosti u finalno vino. Na mirisu sortni karakter kaberna upotpunjen je aromama hrastovine. Miris se na vazduhu razvija i najavljuje impresiju ukusa. Puno, ekstraktivno vino, bogato voćnim i začinskim aromama, živo i sa dobrim potencijalom za dalji razvoj u boci. Preporučena temperatura serviranja je 18°C.

**Soul Food preporuka:** Karađorđeva šnicla

**Čaša:** 359 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1755 dinara

**Butelja za poneti:** 1255 dinara



## DODIR

Dodir je suvo belo vino od sorti Muscat Ottonel i Tamjanika. Na nosu se oseća raskošnost aroma, miris bele ruže je jako delikatan i nežan, ali se ubrzo razvija u zrelije cvetne tonove zove, trave i začinskog bilja. U samoj završnici odražava se snažan voćni karakter sa dominantnim notama citrusa i jabuke. Preporučena temperatura služenja je 12°C.

**Soul Food preporuka:** Ferero

**Čaša:** 239 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1159 dinara

**Butelja za poneti:** 859 dinara

# Vinarija Erdevik

Vinarija Erdevik danas je spoj modernog i tradicionalnog gde se proizvodnja vrhunskih vina radi isključivo iz sopstvenog vinograda na desnoj obali Dunava. Lokalitet Breskvik smešten je iznad sela Krčedina, a na njemu, na idealnih stotinak metara nadmorske visine, sazrevaju šardone, kaberne, merlo, beli sovinjon i širaz. Pozicija za vinograde je pažljivo odabrana, tako da preko dana vinograde greju dva sunca: ono nebesko i ono koje se odbija o dunavsko vodeno ogledalo, pomažući grožđu sa sazri na pravi način, postajući slatko, sočno i jedro.



## TRIANON

Trianon je suvo crveno vino. Tipična za bordoška vina XIX veka, kupaža sorti Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah (sorta karakteristična za dolinu Rone), ponovo dokazuje svoju raskoš. Snažne arome zrelog crvenog i crnog voća – Merloa i Kabernea – savršeno su komplemetarne sa aromama crne čokolade i lavande koju pruža Sira. Odležavanje u hrastu, ne samo da je dodalo još jedan aromatski sloj kompleksnosti vina, već je blagorodno uticalo i na njegovu harmoničnost. Služi se na 16 do 18°C. Odlično se slaže sa biftekom u sosu od čokolade.

**Soul Food preporuka:** Biftek na žaru

**Čaša:** 339 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1685 dinara

**Butelja za poneti:** 1185 dinara



## BELLA NOVELA

Bella Novela je suvo belo vino od sorte Sauvignon Blanc. Intenzivnim mirisom vina dominiraju arome breskve, kruške i ogrozda. U čaši se razvija kompleksan cvetni miris ljubičica i bagrema. Ukus vina je harmoničan i elegantan. Postojana struktura vina karakteriše dugotrajnu, iskričavu, resku završnicu na nepsima uz naglašene arome vingoradar-ske breskve, ruža, ljubičica, kajsija i agruma. Služi se na 12°C. Odlično se slaže sa špagetama u karbonare sosu ili artičokama punjenim kozjim sirom.

**Soul Food preporuka:** Špagete karbonare

**Čaša:** 259 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1290 dinara

**Butelja za poneti:** 990 dinara



## TRI ROZE KOZE

Tri roze koze je prijatan roze koji pruža kompleksne arome hibiskusa, ružinih latica, jagoda, malina i lubenice. Ovaj roze je od sorti Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon. Vino srednjeg tela, sjajnog, osvežavajućeg, iskričavog stila na nepsima. Izvrsno, odlično napravljeno i veoma pitko. Služi se na 8 do 12°C. Odlično se slaže sa voćnim salatama, jelima sa roštilja, slanim sirevima ...

**Soul Food preporuka:** Soul Food hrskava salata

**Čaša:** 209 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1030 dinara

**Butelja za poneti:** 730 dinara



# Vinarija Janko

Vinarija Janko osnovana je 2006. godine. U tom trenutku se kao kroz maglu nazirao predstojeći renesansni talas srpskog vinarstva. Jednostavno, svojski su se potrudili da na vreme zauzmu pripadajuće mesto pod suncem i pozicionirali se kao stožer proizvodnje vina u svom okruženju. Danas izvoze vina u Estoniju, Holandiju, Bosnu i Hercegovinu, Crnu Goru, Austriju...





## ZAVET

Zavet je ozbiljna kupaža, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, koja odiše raskošnim i slojevitim bukeom. Uz dominantne arome crvenog i crnog bobičastog voća, prisutni su i mirisi duvana, kafe, čaja, hjumidora i šumskog tla. Zavet je skladan, odlično balansiranih, mekih tanina i kiselina, uz veoma dug završni ukus. Preporučena hrana: biftek, ramstek, dimljena vešalica, ćulbastija... Preporučena temperatura služenja 16 do 18°C.

**Soul Food preporuka:** Tagata od ramsteka

**Čaša:** 359 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1754 dinara

**Butelja za poneti:** 1254 dinara



## MISIJA

Klasičan Chardonnay Macon stila. Misija je naglašeno voćna, a iz tog voćnog buketa se posebno izdvajaju arome jabuka, ananasa i krušaka. Misija je i mineralna... Na nepcima je takođe i voćna, puna, vibrantna, sa naknadnim ukusom koji dovoljno traje da se ne mora pamtiti. Preporučena hrana: jagnjeće pečenje, svadbarski kupus, gibanica, teleća ragu čorba, salate sa belim mesom i laganim dresingom... Preporučena temperatura služenja 10-12°C.

**Soul Food preporuka:** Cezar salata

**Čaša:** 259 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1275 dinara

**Butelja za poneti:** 975 dinara



## JELENA

Jelena je u svakom smislu nežno roze vino. Od same boje, preko arome i ukusa, pa sve do naknadnog ukusa. Veoma sveže i voćno vino. Na mirisu ga krasi arome crvenog bobičastog voća. Ukus je lagan, lepršav, ali postojano voćan. Preporučena hrana: praseće pečenje, sezonske salate sa piletinom ili ćuretinom, podvarak... Preporučena temperatura služenja 8 do 10°C.

**Soul Food preporuka:** Ćuretina na žaru sa grilovanim povrćem

**Čaša:** 229 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1120 dinara

**Butelja za poneti:** 820 dinara

# Vinarija Doja

Koncept Vinarije Doja je jednostavan nastavljajući viševjekovnu vinogradarsku i vinarsku tradiciju Toplickog rejna. Nastoje da očuvaju vrhunski kvalitet grožđa koje rađa u specifičnom mezoklimatu Prokupačkog vinogorja, u mestu Blace nedaleko od Prokuplja. Iskustvo i znanje enologa pomažu da autentičan karakter i jedinstven kvalitet grožđa pretoče u boce DOJA vina.





## PROKUPAC

Vino proizvedeno od istoimene autohtone srpske sorte Prokupac, sinonima vinogradarstva Topličkog rejona, koje je svoj najlepší dom još davno pronašla upravo u ovom kraju.

DOJA Prokupac se odlikuje intezivnom rubin crvenom bojom, mirisom crvenog bobičastog voća kroz koje su protkani barikni tonovi. Vino je odležalo u bariku 9 meseci, karakteriše ga umerena punoća, dobra struktura, izbalansirane kiseline, mekana i duga završnica. Preporučena temperatura serviranja od 16 do 20°C. Preporučuje se uz sve specijalitete srpske ili neke druge kuhinje.

**Soul Food preporuka:** Medaljoni u kajmak sosu  
**Čaša:** 309 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1519 dinara  
**Butelja za poneti:** 1019 dinara



## BELO

Proizvedeno od sorti Pinot Grigio i Chardonnay u odnosu 50% – 50%. Vino je bistre, zelenožute boje. U diskretnom bukeu suptilno se prelamaju fine arome breskve, jabuke i dinje, protkane elegantnim notama barika, dok je ukus vrlo intenzivan i harmoničan. Pitko, elegantno i osvežavajuće, umereno puno i sa umerenim sadržajem alkohola, ovo vino izražava najbolje karakteristike sorti Chardonnay i Pinot Grigio. Preporučena temperatura serviranja od 10 do 12°C. Odličan je pratilac predjela i laganih jela, poput pasta sa belim kremastim sosovima, specijaliteta sa morskim plodovima i ribom, rižota, jela od piletine...

**Soul Food preporuka:** Punjena rolovana piletina  
**Čaša:** 239 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1135 dinara  
**Butelja za poneti:** 835 dinara

# Vinarija Kiš

Prva berba Vinarije Kiš bila je 1830. godine. Proizvodnja nikad nije zamirala bez obzira na uspone i padove, epidemije raznih vinogradarskih bolesti, kao i period koji je manje opustošio vinograde, a mnogo više stanovništvo, posebno muški deo populacije, I svetski rat. Zahvaljujući Slavku Kišu, četvrtoj generaciji vinara u porodici Kiš i njegovim unucima Predragu i Tamari Crnković tradicija ove vinske kuće se nastavlja.



## MISTERIJA



Rajnski rizling sa pravom nazivaju kraljem belih vina. Misterija je vino intenzivne, slamnasto – žute boje, dopadljivog i raskošnog mirisa voća, najpre kore zrelog limuna, breskvi i kitnekeza. U ustima vino je meko i sočno, u isto vreme veoma sveže, jasne i čvrste strukture sa moćnim završnim ukusom u kom ćete osetiti med, zrele dunje i notu mineralnosti. Savršeno joj odgovaraju grilovena morske ribe belog mesa, kao što su orada, brancin, grdobina i šan pjer, ali i smuđ u pavlaci, pržena kečiga i štuka. Odlična je i uz svinjski file, mladu praselinu, kao i Cezar salatu sa piletinom. Služi se na temperaturi 8 do 10°C.

**Soul Food preporuka:** Cezar salata

**Čaša:** 239 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1159 dinara

**Butelja za poneti:** 859 dinara

## CHARDONNAY

Chardonnay je puno belo vino, zlatno žute boje, izraženog prijatnog voćnog mirisa, jasne arome, diskretnih voćnih kiselina i ima jednu tananu slatku notu. Chardonnay je, mlado vino puno svežine. Slaže se sa većinom plodova mora i ribom zatim sa piletinom, teletinom i praselinom. Takođe sva jela sa puterom, kao i majonezom, kukuruznim hlebom, omletom sa sirom. Odlično se slaže i sa desertima od voća posebno od kajsije, dinje ili banane. Služi se na temperaturi 10°C.

**Soul Food preporuka:** Banana split

**Čaša:** 249 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1190 dinara

**Butelja za poneti:** 890 dinara



## MERLOT

Odlikuje ga intenzivna rubin crvena boja, diskretna aroma i svež ukus. Osnovne osobine su mekoća i postojan voćni ukus koji podseća na šljive, ruže i ribizle. Preporučuje se uz dobro pečeno ili sušeno meso, pikantne i aromatične sireve. Služi se na temperaturi 18 do 20°C.

**Soul Food preporuka:** Biftek na žaru

**Čaša:** 329 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1600 dinara

**Butelja za poneti:** 1100 dinara



## BERMET

Legendarno karlovačko vino, utkano kako u vinarsku, tako i u političku istoriju ovog dela Srema. Raskošan miris suvih višanja, cimeta, karanfilića, spekulasa, vanile i crne čokolade koji ćete osetiti na nosu, ponoviće se u ustima podržan umerenom slašću i bogatom strukturom ovog vina. Idealan par bermetu su Švarcvald torta, višnje u čokoladi, čokoladni sufle, štrudla sa makom ili orasnice. Služi se na temperaturi 20°C.

**Soul Food preporuka:** Čoko sufle

**Čaša:** 299 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1235 dinara

**Butelja za poneti:** 935 dinara



# Vinarija Matalj

Ljubav prema vinarstvu, usavršavanje veština, koje se prenose kroz generacije, i ovladavanje moderanim saznanjima afirmišu želju Vinarije Matalj da plodove ličnog ulaganja podele sa svim pravim poštovaocima vina. I više od toga, njihova vizija je da izvanredan potencijal negotinskog kraja ne samo očuvaju, već sasvim obnove i tako vrate Negotin na vinarsku kartu Evrope, gde je oduvek i pripadao.



## KREMEN

Kremen je suvo vino od sorti Cabernet Sauvignon i Merlot. Osnovne karakteristike ovog vina su mekoća, voćnost i kompleksnost. Veoma kompleksan, slojevit i nežan. Dominiraju arome svežeg i sušenog voća, tu su cassis-likeri od crne ribizle, šumsko voće, džem od šljiva i šipka. Uz voćne arome prisutne su arome cimeta, lista duvana, kedra, ljubičice i sladića. Završni ukus je umereno dug i kompleksan. Temperatura serviranja 15 do 16°C. Preporučuje se uz tvrde sireve, jaretinu, teletinu ispod sača, rebarca, beef bourguignon.

**Soul Food preporuka:** Biftek na žaru

**Čaša:** 359 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1770 dinara

**Butelja za poneti:** 1270 dinara



## TERASA SAUVIGNON BLANC

Ovo vino je od sorte Sauvignon blanc i slamnato-žute je boje. Ima veoma svež miris, voćan uz dozu mineralnosti. Bukeom dominiraju arome ogrozda, limete i grejpfruta. U pozadini se mogu osetiti arome šimšira, breskve i blagi ton pokošene trave. Lagano do umereno punog tela, ukus ovog vina je izrazito svež sa hrskavim kiselinama. Na nepcima su prisutne arome grejpfruta i limete, a u naknadnom ukusu smokva. Temperatura služenja 8 do 10°C. Preporučuje se uz salate sa piletinom, grilovani miročki sir sa palentom, sveži beli polutvrdi sir, šunku, smuđa, kečigu ili kao aperitivno vino.

**Soul Food preporuka:** Cezar salata

**Čaša:** 319 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1542 dinara

**Butelja za poneti:** 1042 dinara



## CRNA TAMJANIKA

Ovo ružičasto vino ima sladak ukus, ali svež i živahan. Od sorte Crna Tamjanika, vino je slatko, ali nikako previše slatko već u veoma dobrom balansu sa kiselinama. Arome na nepcima prate one na mirisu, a najdominantnije su arome ratluka od ruže i soka od grožđa. Temperatura služenja 10 do 12°C. Preporučuje se uz ratluk, urmašice, orasnice, baklavu sa višnjama

**Soul Food preporuka:** Čoko sufle

**Čaša:** 309 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 1520 dinara

**Butelja za poneti:** 1020 dinara



# Vinarija Soul Wine

Vinarija SOUL WINE je mlada i za sada mala vinarija. Osnovana je 2016. godine u Vršcu. Vinarija raspolaže kapacitetom od 25 000 litara i u svom asortimanu ima četiri bela vina, jedno roze i dva crvena vina. Vinarija takođe raspolaže sa sopstvenim vinogradom od oko 3ha, na kome rastu, između ostalog i neke od vrsta koje su specifične i koje najbolje uspevaju na području Južnog Banata, a to su Muscat Ottonel i Frankovka.



## CHRADONNAY

Chradonnay je belo suvo vino slamnasto žute boje sa odsjajem kristalne bistrine nastalo od sorte Chardonnay, fermentacijom u inoxu. Izuzetna aromatičnost mirisa i kompleksna punoća ukusa sa blagim tonom gorčine na grejpfrut u pozadini, izdvaja se miris krema od vanile, na ukusu suve smokve i badema, izuzetno prijatnih kiselina. Odličan je pratilac jela od morske i rečne ribe, jela od belih mesa, specijaliteta od svinjskog mesa sa raznim prelivima. Odlično se slaže uz tvrdi i polutvrdi kačkavalj i kozije sireve sa ukusom sušenog paradajza i borovnice. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

**Soul Food preporuka:** Medaljoni u kajmak sosu

**Čaša:** 209 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 915 dinara

**Butelja za poneti:** 615 dinara



## PINOT BLANC

Pinot blanc je belo suvo vino, zelenkaste boje, nastalo od sorte Pinot blanc, fermentacijom u inoxu. Diskretni buke obogaćen je aromama jabuke, kruške, dinje i nežnim tonovima belog livadskog cveća. Veoma elegantno i osvežavajuće vino prijatne, voćne završnice, prijatnih kiselina, umerenog tela. Preporučuje se uz piletinu u bešamel sosu, dimljenog šarana, ćuretina sa mlincima. Može se lepo ukombinovati sa dezertima od čokolade i kandiranog voća. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

**Soul Food preporuka:** Čoko oranž  
**Čaša:** 209 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 970 dinara

**Butelja za poneti:** 670 dinara



## MUSCAT OTTONEL

Muscat ottonel je belo polusuvo vino, zelenkaste boje nastalo od sorte grožđa Muscat ottonel, fermentacijom u inoxu. Izuzetno sveže na mirisu, sa notama tropskog voća, grejpfruta i agave i izuzetno prijatnih kiselina. Služi se na temperaturi od 8 do 10°C, i preporučuje se uz ribu, svetla mesa i dezerte od voća i vanile.

**Soul Food preporuka:** Punjena piletina sa mocarelom i spanaćem

**Čaša:** 209 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 970 dinara

**Butelja za poneti:** 670 dinara



## RED SOUL - FRANKOVKA

Red Soul je suvo crveno vino nastalo od sorte Frankovka. Zagasito crvene boje, mirisa na borovnicu i zrelu višnju s primesama hras-tovine. Punog je ukusa sa lepo ukomponovanim taninima i kiselinama. Služiti se uz jela od divljači, pačetin, paprikaše i zrele sireve, na temperaturi od 16 do 18°C.

**Soul Food preporuka:** Peper stek  
**Čaša:** 209 dinara

**Butelja sa restoranskim servisom:** 970 dinara

**Butelja za poneti:** 670 dinara



food, fun & music —————

**SOUL**Food

————— gastro-fusion bar

Miloša Obrenovića 12 AVIV PARK  
Pančevo

+381.13.3333.18

[www.soulfood.co.rs](http://www.soulfood.co.rs)