

## Fľašové vína

### Mrva & Stanko

#### Chardonnay 0,75L 20,00 €

**Akostné odrodové víno s chráneným označením pôvodu, biele, suché**  
Južnoslovenská vinohradnícka oblasť  
Vino žltozelenej farby jemnejšieho odtieňa, s decentnou ovocnou vôňou tropického ovocia, arašidových orieškov a včelích plástov. Chuť vína je noblesne ovocne delikátna, minerálna, prepletená sviežimi kyselinami, s presvedčivou a dlhou ovocnou chuťou. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 11 – 13 °C k morkým špecialitám, najlepšie ku grilovaným krevetám, carpacciu z tuniaka, či bravčovému mäsu na rôzne spôsoby.

#### Frankovka modrá 0,75L 20,00 €

**Akostné odrodové víno s chráneným označením pôvodu, červené, suché**  
Stredoslovenská vinohradnícka oblasť  
Vino tmavočervenej farby bordového odtieňa, s decentnou odrodovou ovocnou vôňou, hlavne čerešní a sliviek. Chuť vína je šťavnato ovocná, s dominanciou kôstkového ovocia, podporená súhrou jemných kyselín a tanínov, s korenisto zamatovou dochuťou. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 16 – 18 °C k prírodným úpravám červeného mäsa, najlepšie k steaku zo srnčieho chrbta s demiglasse so zeleným korením a kuriatkami, taktiež k tvrdým syrom.

### Karpatská perla – Šenkvice

#### JAGNET Müller-Thurgau 0,75L 12,00 €

**Akostné odrodové víno s chráneným označením pôvodu, biele, suché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť Vištuk  
Vino má iskrivú zelenožltú farbu. Výrazná vôňa pripomína vinohradnícku broskyňu a citrusy. Chuť je príjemne osviežujúca, jemne korenistá so šťavnatým záverom. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 11 – 12 °C k jednoduchým úpravám cestovín alebo k sladkovodnej rybe.

#### JAGNET Muškát moravský 0,75L 12,00 €

**Akostné odrodové víno, biele s chráneným označením pôvodu, suché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, vinohrad Suchý vrch  
Vino má krásnu zlatistú farbu so zeleným odleskom. Vo vône dominujú ovocno-korenisté tóny, hlavne citrusové plody. Chuť s jemným zvýškom cukru je v harmónii s príjemnými kyselinami, nasladlá, no zároveň osviežujúca. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 11 – 12 °C k špecialitám ázijskej kuchyne alebo k vegetariánskym jedlám.

#### JAGNET Rizling rýnsky 0,75L 12,00 €

**Akostné odrodové víno s chráneným označením pôvodu, biele, polosuché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť  
Vo víne očarí výrazná odrodová vôňa lipového kvetu a sviežich citrusových plodov. Nezabudnuteľný pôžitok z vína dotvára dokonalá súhra prírodného zvyšku cukru spolu s peknými kyselinami. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 10 °C k bielym rybám alebo kuraciemu mäsu.

#### JAGNET Frankovka modrá 0,75L 12,00 €

**Akostné odrodové víno, červené s chráneným označením pôvodu, suché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť  
Vino má krásnu rubínovo-červenú farbu. Vo vône nájdete odrodový buket skorých čerešní, v chuti zasa rezonujú tóny kôstkového ovocia s peknými tanínmi. Víno vyzrievalo vo veľkých dubových sudoch po dobu 18 mesiacoch. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 16 – 18 °C k jednoduchým jedlám ako pizza či bolonské špagety.

### Chowaniec & Krajčírovič – Svätý Jur

#### Veltlínske zelené 0,75L 12,00 €

**Akostné odrodové víno s prívlastkom neskorý zber, biele, suché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť  
Vôňa vína je ovocná, podfarbená podmanivými tónmi kvetov ľalie a jemného muškátu. Chuť pripomína zrelú hrušku, s neznými kyselinami a dochuťou obohatenou o vyzývavú mandľovú plnosť. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 10 – 12 °C k pečenému kuratú a bravčovým medailónom.

#### Rulandské šedé 0,75L 17,00 €

**Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť  
Vynikajúca francúzska odroda s vôňou lúčnych kvetov, včelích plástov a hrušiek. V chuti je plné s medovými tónmi a štipkou orientálneho korenia. Harmonické kyseliny sa zrením dopĺňajú chlebovinovou chuťou. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 10 – 12 °C. Má v gastronómii široké využitie, lebo neprekrýva typický charakter jedla, ale príjemne ho dopĺňa.

#### Pesecká Leanka 0,75L 17,00 €

**Akostné víno, biele, polosladké**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť  
Vino má jemnú kvetinovo-ovocnú vôňu. Aróma sa prenáša aj do chuti. Svieže, jemné, sladkasté víno s ovocnými tónmi pripomínajúcimi marhule. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 10 – 12 °C ku grilovanému kurčatú, tvrdým syrom a zapekanej zelenine.

#### Cabernet Sauvignon 0,75L 17,00 €

**Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna červené, suché**  
Južnoslovenská vinohradnícka oblasť  
Vino zrelo 12 mesiacov vo veľkých dubových sudoch. Má podmanivú vôňu lesného drobného ovocia. V chuti vystupuje štruktúra vlastných trieslovín a chuť po čiernom ríbezlí. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 16 – 18 °C k pečenej kačke, ku korenistým úpravám diviny, syrom so zelenou plesňou a grilovaným steakom.

#### Alibernet 0,75L 12,00 €

**Akostné odrodové víno, červené, suché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť  
Vino je karmínovo červenej farby pripomínajúce prezreté čierne višne. V dlhej chuti nájdeme horkú čokoládu a tmavé lesné bobuľoviny, doplnené príjemným trieslom. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 16 – 18 °C k hovädziemu a telciemu mäsu, divine a plesňovým syrom s orechmi.

### Regia TT- Orechová

#### Tramín červený 0,75L 17,00 €

**Akostné odrodové víno s chráneným označením pôvodu, biele, suché**  
Východoslovenská vinohradnícka oblasť Orechová  
Elegantné korenisté víno prítazlivej zlatistej farby. Vo vône dominujú tóny lupeňov ružového kvetu a jemná medovo-korenistá vôňa. Chuť vína je vyvážená, s lahodnými ovocnými kyselinkami. **Doporučujeme podávať:** ku grilovanej hydine a zelenine, ľahkým jedlám z bravčového i hovädzieho mäsa a jedlám ázijskej kuchyne.

#### Sauvignon 0,75L 17,00 €

**Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché**  
Východoslovenská vinohradnícka oblasť Orechová  
Vo vône sú zastúpené jemné korenisté tóny žihľavy a ovocné tóny dule (bižalma). Chuť je plná, elegantná, s príjemnou sviežou kyselinkou. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 10 – 12 °C k morským špecialitám aj sladkovodným rybám.

### Pavelka & Syn

#### Rizling vlašský 0,75L 17,00 €

**Akostné odrodové víno s prívlastkom neskorý zber, biele, suché**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť  
Má sýtu zlatisto-zelenkavú farbu. Príjemná ovocná vôňa broskýň, ananásu a citrusových plodov plynule prechádza aj do lahodnej a sviežej chute. Dochuť je dlhá a elegantná s nádychom lipového kvetu. **Doporučujeme podávať:** pri teplote 9 – 11 °C k pečenej hydine, bravčovému mäsu a syrom.

### Hubert - Sereď

#### Hubert Club 0,75L 12,00 €

**Akostný sekt, polosladký, biely**  
Oblíbený polosladký Hubert Club v sebe skrýva kombináciu cukrov a kyselín, ktoré sú vyvážené v správnom pomere a robia tak z tohto sektu lahodný mok. Vyznačuje sa dynamickým perlením a oku lahodiacou žltozelenou farbou. **Doporučujeme podávať:** s nájkypmi a sladkými piškótovými jedlami.

#### Hubert De luxe 0,75L 12,00 €

**Akostný sekt, sladký, biely**  
Toto aromatické biele šumivé víno, vyrobené metódou asti, patrí momentálne medzi najpopulárnejšie z portfólia produktov spoločnosti. Cuvée je zložené z aromatických odrôd bielych vín Irsai Oliver, Muškát Ottonel a Moravský muškát. Sú preň charakteristické bohaté perlenie, svieža žltá farba, výrazný muškátový buket a perzistentná lahodná sladká chuť, ktorú z neho robia výborný nápoj k dezertom.

**Prosecco Mionetto DOC Treviso 0,75L**

**17,00 €**

**Šumivé víno, biele, suché**

*Toto Prosecco DOC oblasti Treviso je charakteristické svojou svetlou žiariacou slamovožltou farbou, ovocným buketom po jablkách Golden Delicious, hruškách a mede ako aj jemných agátových arómach.*



**Koliba Bystrina  
Hotel Bystrina 23  
031 01 Demánovská Dolina**

**+421/903 533 971  
+421/44 5548 163**

**[www.bystrinaresort.sk](http://www.bystrinaresort.sk)  
[bystrinaresort@bystrinaresort.sk](mailto:bystrinaresort@bystrinaresort.sk)**