



Reštaurácia

U Jakuba

Otváracie hodiny

Pondelok - Sobota 10:00 – 22:00 (Kuchyňa otvorená do 21:30)
Nedeľa 10:00 – 21:00 (Kuchyňa otvorená do 20:30)

Názov prevádzky: reštaurácia U JAKUBA
Adresa: Nábřežie slobody 1926/4, 020 01 Púchov

Zoznam alergénou

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody)
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a výrobky z neho
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciach vyšších ako 10mg/kg
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

Váha mäsa je uvedená v surovom stave.

Zodpovedný vedúci: Mgr. Alžbeta Labantová





Polievky



0,33l Slepáci vývar s mäsom a rezancami /1,3,9/	1,90€
0,33l Cesnaková so šunkou, syrom a krutónmi /1,3,7,9/	1,90€
0,33l Paradajková s parmezánom /1,7/	2,50€
0,33l Polievka podľa dennej ponuky	1,50€

Hlavné jedlá

150g Grilované kuracie prsia, cesnakové maslo /7/	4,90€
150g Vyprážaný kurací rezeň /1,3,7/	4,80€
150g Vyprážaný bravčový rezeň /1,3,7/	4,90€
170g Bravčová panenka na slivkovej (alebo hubovej) omáčke /1/	8,20€
200g Hovädzí steak na hubovej omáčke /1,7/	16,00€
150g Grilovaný losos /4/	8,50€
150g Filet zo pstruha na čiernej šošovici (Beluga) /1,4/	6,90€
400g Krémové šafránové rizoto s cuketou, parmezán /7/	5,90€
400g Krémové hubové rizoto s kúskami bravčovej panenky, parmezán /7/	6,90€
320g Špagety Carbonara, parmezán /1,3,7/	4,90€
320g Tagliatelle s kúskami lososa, so špenátom a smotanovou omáčkou /1,4,7/	7,50€
400g Caesar šalát s kuracím mäsom a krutónmi /1,4,7/	5,20€
400g Zeleninový šalát s olivami, fetou, pečivo /1,7/	5,20€
400g Zeleninový šalát s tuniakom a vajíčkom, jogurtový dresing, pečivo /3,4,7/	5,20€
120g Grilovaný encián s brusnicami /7/	5,20€
100g Vyprážaný syr /1,3,7/	4,50€
380g Bryndzové halušky so slaninkou /1,3,7,12/	4,90€
380g Strapačky s kyslou kapustou a slaninkou /1,3,12/	4,90€
300g Šúľance s maslom, cukrom, a makom alebo orechmi /1,3,7,8/	4,20€



Pizza



380g Margherita /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, bazalka)</i>	3,90€
485g Šunková /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, šunka)</i>	4,90€
480g Šunkovo – kukuricová /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, šunka, kukurica)</i>	4,90€
480g Salámová /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, saláma)</i>	4,90€
480g Pizza šampiňónová /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, šampiňóny, šunka)</i>	4,90€
480g Pikant /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, saláma, slanina, chilli, cibuľa)</i>	5,20€
480g Tuniaková /1,4,7/ <i>(pomodoro, tuniak, cibuľa, olivy, paradajka)</i>	5,50€
480g Vegetariánska /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, šampiňóny, paprika, paradajka, kukurica, brokolica)</i>	5,50€
480g Quattro formaggi /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, gouda, niva, údený syr)</i>	5,50€
250g Pizza štangle /1,7/	2,90€

Ázijské pizze

480g Pizza s pikantnou zeleninou /1,7/	5,20€
480g Pizza CHICKEN TIKKA /1,7/ <i>(s grilovaným kuracím mäskom)</i>	5,90€
300g Pizza CHICKEN BOUNCING BALLS /1,7/ <i>(4 ks pizza buchtičky plnené kuracím mäskom)</i>	4,90€
300g Pizza VEGETABLE BOUNCING BALLS /1,7/ <i>(4 ks pizza buchtičky plnené zeleninou)</i>	4,90€



Dezerty



180g Palacinky s nutelou, šľahačkou a zmrzlinou, toping /1,3,7,8/	3,90€
180g Palacinky s džemom, lesným ovocím a šľahačkou, toping /1,3,7/	3,90€
160g Soufflé plnené čokoládou so zmrzlinou a horúcim ovocím, toping /1,3,7,8/	4,50€
150ml Zmrzlinový pohár s ovocím a šľahačkou, toping /7,8/	3,50€

* Zákusky podľa dennej ponuky

Prílohy

150g Americké zemiaky	1,50€
150g Hranolky	1,50€
200g Varené zemiaky	1,50€
200g Opekané zemiaky	1,50€
200g Ryža	1,50€
150g Dusená zelenina	2,50€
150g Grilovaná zelenina	2,50€
200g Varená cestovina /1,3/	1,50€
50g Tatárska omáčka /3/	0,80€
50g Kečup /10/	0,80€
50g Horčica /10/	0,80€
50g Chren	0,80€
50g Kyslá uhorka	0,80€
50g Baranie rohy	0,80€
50g Dressing cesnakový /7/	1,00€
50g Dressing pikantný /7/	1,00€
50g Dressing bylinkový /7/	1,00€
50g Brusnicový dipp	1,00€
50g Sladká chilli omáčka	1,00€
60g Chlieb /1/	0,50€
60g Pečivo /1/	0,50€

Indická kuchyňa

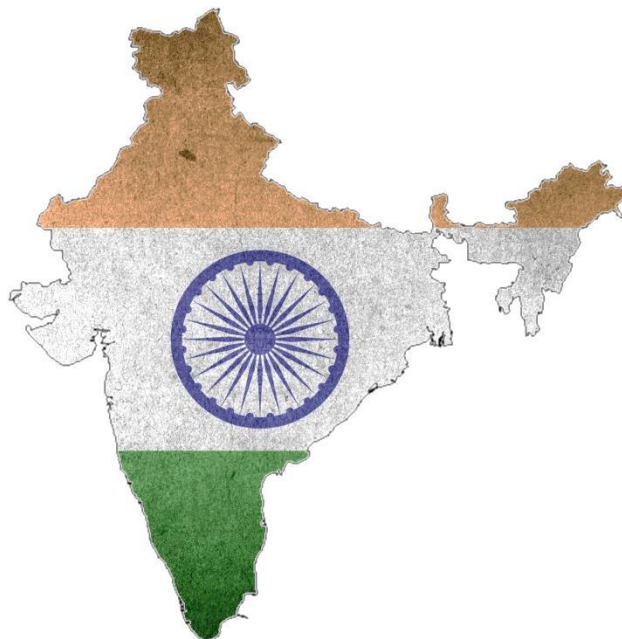
Indická kuchyňa je známa svojím množstvom chutí a nie len karí. Pôvodné indické karí je kombináciou *Masala* – zmes cibuli, cesnaku, zázvoru a paradajok spolu s mnohými koreninami a inou zeleninou, alebo mäsom.

Slovo Masala taktiež znamená korenie.

Indické jedlá sú veľmi rozličné a preto tam vzniká veľmi vysoké množstvo týchto rozličných jedál. Keďže je India takou veľkou krajinou, každý jej štát má svoju vlastnú kuchyňu a spôsob pripravovania jedál. Indická kuchyňa, známa je taktiež svojimi exotickými omáčkami a môže cudzincom pripadať veľmi komplikovane. Dokonca aj severná, Mughalská, kuchyňa sa výrazne líši od južnej. Kashmírsky spôsob varenia *Wazwanu* sa pokladá za veľmi luxusný, ale to isté môžeme povedať o Bengalskej *Macher Jhol*, Rajasthanskej *Dal Bati*, Uttar Pradeských *Kebaboch*. V Indii je tradíciou odovzdávať si recepty z generácie do generácie.

Jedinečné a silné príchute v indickej kuchyni sú spôsobené využívaním rozličných korení a nutričnými ingredienciami ako listnatá zelenina, strukovina a ovocie. Údajne, väčšinu z indických korení vybrali pred tisíckami rokov pre ich zdravotné účinky a nie pre ich chuť. Mnoho z nich ako napr. kurkuma, klinčeky a kardamon sú antiseptické. Iné prísady ako napr. zázvor sú nápomocné proti nadúvaniu a pomáhajú pri trávení. Všetky indické omáčky zahŕňajú veľké množstvo rozličných korení.

V indickej kuchyni sa jedlo delí do piatich chutí – sladké, slané, korenisté, horké a kyslé. Správne vyvážené indické jedlo by malo obsahovať všetkých šesť chutí, no nie vždy sa to podarí. Tento princíp vysvetľuje využívanie veľkého množstva korení a ich kombináciu. Väčšinou sa na vyváženie jedál pridávajú k hlavnému jedlu prílohy ako napr. chutney, iné omáčky alebo daal.





Predjedlá

150g **SAMOSA** vegetariánska /1,8/
(indické vyprážené pirohy plnené zemiakmi a hráškom)

3,80€

Tandoori jedlá

Tandoor je špeciálna hlinená pec valcovitého tvaru, používaná na varenie a pečenie. V Indii je tandoor známy aj ako Bhatti a v súčasnej dobe je dôležitým príslušenstvom v indických reštauráciách. Teploty tandooru dosahujú až 480 stupňov. Tandoor sa používa pre varenie indických jedál ako sú napr. kura tandoori, kuracia tikka a chleba rôznych druhov – Naan.

150g **KHUMB TANDOORI** /7/
(marinované kuracie stehno 2ks podávané so šalátom)

6,00€

180g **MURGH TANGRI** /7/
(marinované šampiňóny v omáčke, podávané so šalátom)

6,00€

180g **TIKKA-AFGHANI** /7,8/
(marinované kuracie kocky s drvenými orechmi, koreninami, jogurtom a smotanou)

6,00€

Dezerty

150g **KHEER** /5,7,8/
(ryža varená v mlieku so šafránom, kardamómom, orechy)

3,50€

150g **SUJI KA HALWA** /1,7,8/
(krupica varená v čistom masle s kardamómom, šafránom a orechmi)

3,50€





Hlavné jedlá



150g MURGH MAKHANWALA /7,8/ <i>(hustá rajčinovo - smotanová omáčka s kúskami syra alebo mäsa)</i>	
150g Zelenina	7,50€
150g Syr	7,50€
150g Kuracie mäso	7,50€
150g Bravčové mäso	7,50€
150g Krevety /2/	12,00€
150g KHADAI /7,8/ <i>(cibuľová a paradajková omáčka so smotanou a paprikou)</i>	
150g Zelenina	7,50€
150g Syr	7,50€
150g Kuracie mäso	7,50€
150g Bravčové mäso	7,50€
150g Krevety /2/	12,00€
150g PALAK /7/ <i>(hustá špenátová omáčka)</i>	
150g Zelenina	7,50€
150g Syr	7,50€
150g Kuracie mäso	7,50€
150g Bravčové mäso	7,50€
150g Krevety /2/	12,00€
150g CURRY /7/ <i>(varené v typickej turmerickej omáčke – omáčka z kurkumy)</i>	
150g Zelenina	7,50€
150g Syr	7,50€
150g Kuracie mäso	7,50€
150g Bravčové mäso	7,50€
150g Krevety /2/	12,00€
250g DAAL TADKA /7/ <i>(šošovica so zázvorom a cesnakom – jedlo, ktoré sa varí v každej indickej domácnosti)</i>	4,90€



Chlieb



100g Chlieb NAAN /1,3,7/ <i>(čistý/maslový/cesnakový/syrový)</i>	
100g Čistý /1,3/	1,50€
100g Maslový /1,3,7/	2,00€
100g Cesnakový /1,3,7/	2,00€
100g Syrový /1,3,7/	3,00€
100g Plnená PARATHA <i>(celozrnný plnený chlieb)</i>	
100g Plnený zemiakmi /1/	2,00€
100g Plnený kuracím mäsom /1/	3,00€
100g Plnený syrom /1,7/	3,00€
100g LACHHA PARATHA <i>(tradičný chlieb s viacerými vrstvami)</i>	
100g Čistý chlieb /1/	1,50€
100g Maslový /1,7/	2,00€
100g Mentolový /1,7/	3,00€

Prílohy

200g Ryža JEERA <i>(basmati ryža s indickým kmínom)</i>	2,50€
300g BIRYANI <i>(basmati ryža varená s korením a šafranom)</i>	
300g Zeleninová /7,8/	4,00€
300g S kuracím mäsom /7,8/	5,00€
300g S bravčovým mäsom /7,8/	5,00€
300g S krevetami /2,7,4/	7,00€
150g RAITA zeleninová /7/ <i>(jogurt so zeleninou)</i>	3,00€
150g RAITA ovocná /7/ <i>(jogurt so sezónnym ovocím)</i>	3,00€

*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.



Tibetská kuchyňa

Polievky

0,33l LUKSAA (sweet corn) (<i>kukuričná polievka s vajíčkom</i>) /1,3/	
0,33l Zeleninová	2,50€
0,33l Kuracie mäso	2,50€
0,33l Bravčové mäso	2,50€
0,33l Krevety /2/	4,50€
0,33l SHAMONG (manchoow) (<i>cesnakovo-pikantná polievka</i>) /1,3/	
0,33l Zeleninová	2,50€
0,33l Kuracie mäso	2,50€
0,33l Bravčové mäso	2,50€
0,33l Krevety /2/	4,50€
0,33l TUPKA	2,50€
<i>(tradičná tibetská pikantná polievka s ryžovými rezancami)</i>	
0,33l MOUNT EVEREST (clear soup / čistý vývar)	
0,33l Zeleninový vývar	2,50€
0,33l Mäsový vývar	2,50€





Predjedlá

100g SHASHA CHILLI

(pripravené na vysokej teplote - cibuľa, paprika, korenie, zelené chilli, jarná cibuľka, sójová omáčka)

100g Zelenina	4,00€
100g Kuracie mäso	5,00€
100g Bravčové mäso	5,00€
100g Krevety /2/	8,00€

100g CHURUPI

(smažené chrumkavé jedlo s cesnakovou omáčkou a octom pripravené na vysokej teplote)

100g Zelenina	4,00€
100g Kuracie mäso	5,00€
100g Bravčové mäso	5,00€
100g Krevety /2/	8,00€

100g MISEKO

(chrumkavé sladko-kyslé jedlo / kečup, ocot, med, jarná cibuľka, sezamové semienka, koriander)

100g Zelenina	4,00€
100g Kuracie mäso	5,00€
100g Bravčové mäso	5,00€
100g Krevety /2/	8,00€

200g MOG MOG (zelenina/kuracie mäso/bravčové mäso) /1/

5,50€

(plnené guľičky mäsom alebo zeleninou – tradičné mníšske jedlo)

Varianty: pripravené na pare, v tandoor peci, vysmážené



Hlavné jedlá



150g **SHAB TRA** (hot garlic sauce)

(štipľavá cesnaková omáčka, cesnak, ocot, kečup, chilli, zeler, paprika, jarná cibuľka, kukuričná múka)

150g Zelenina	7,00€
150g Kuracie mäso	8,00€
150g Bravčové mäso	8,00€
150g Krevety /2/	12,00€

150g **SHERPA** (sweet and sour) /1,3/

(sladko-kyslá omáčka: zázvor, cukor, kečup, ocot, paprika, jarná cibuľka, ananás, kukuričná múka)

150g Zelenina	7,00€
150g Kuracie mäso	8,00€
150g Bravčové mäso	8,00€
150g Krevety /2/	12,00€

150g **LOWA KHATSA** (MANCURIAN) /1,3/

(guličky v čiernej sójovej omáčke: orechy, cesnak, zázvor, cibuľa, koriander, kukuričná múka)

150g Zelenina	7,00€
150g Kuracie mäso	8,00€
150g Bravčové mäso	8,00€
150g Krevety /2/	12,00€

150g **SHATAK** (mashroom sauce) /1,3,7/

(hnedá hubová omáčka)

150g Zelenina	7,00€
150g Kuracie mäso	8,00€
150g Bravčové mäso	8,00€
150g Krevety /2/	12,00€



Prílohy



200g Ryža BASMATI	2,50€
200g Ryža s vajíčkom /3/	3,00€
200g Ryža s kukuricou	3,00€
300g Smažená ryža BASMATI	
150g Zelenina	3,00€
150g Kuracie mäso	3,80€
150g Bravčové mäso	3,80€
150g Krevety /2/	6,00€
250g Rezance, ryžové rezance	
150g Zelenina	3,00€
150g Kuracie mäso	3,80€
150g Bravčové mäso	3,80€
150g Krevety /2/	6,00€

Dezerty

120g MOG MOG /1,7/	4,50€
<i>(plnené guľičky lesným ovocím a nutelou + zmrzlina, alebo šľahačka)</i>	

*Príprava Tibetskej kuchyne trvá 30-45 minút.

Nápojový lístok

Nealko

0,10l Kofola čapovaná	0,30€
0,25l Minerálna voda Bonaqua	1,20€
0,33l Coca cola (light)	1,50€
0,33l Fanta	1,50€
0,33l Sprite	1,50€
0,25l Tonic (zázvor)	1,50€
0,25l Cappy džús	1,50€
0,20l Fuze tea	1,50€
0,25l Vinea (biela, červená)	1,50€
0,30l Citronáda	0,50€
0,50l Citronáda	0,80€
1,50l Citronáda	2,00€
0,75l Detské šampanské	3,90€

Doplnkový sortiment

0,02l Mliečko do kávy	0,20€
0,02l Mliečko Maressi	0,30€
20g Med	0,50€
30g Šľahačka	0,30€
60g Pistácie	1,70€
100g Arašidy	1,20€
60g Kešu	1,70€
70g Lay's chipsy	1,40€
100g Tuc	1,10€
60g Arašidové chrumky	0,70€
45g Tyčinky slané	0,50€

Miešané nealko nápoje

0,25l Virgin Mojito (sprite, limetka, mäta, trstinový cukor, ľad)	2,90€
0,25l Virgin Colada (kokosový sirup, ananášový džús, smotana, ľad)	2,90€

Limonády

0,3l Pomarančovo-zázvorová (zázvorový simple, sóda, pomarančový džús, ľad)	2,00€
0,3l Jablkovo-škoricová (škoricový simple, bazový sirup, sóda, citrón, ľad)	2,00€
0,3l Citrusová (citrón, grep, pomaranč, bazový sirup, sóda, džús)	2,00€

100% ovocné šťavy

0,3l Jablková	1,90€
0,3l Pomarančová	1,90€
0,3l Broskyňovo-jablková	1,90€
0,3l Červený grep	1,90€

Káva

7g Espresso	1,40€
7g Turecká káva	1,40€
7g Viedenská káva	1,60€
7g Caffé Latte	1,80€
7g Cappucino	1,80€
7g Ľadová káva (50ml zmrzlina)	2,10€
7g Alžírka káva	2,20€

Teplé nápoje

30g Horúca čokoláda	1,90€
25g Čaj (rôzne druhy)	1,40€
6g Čaj z čerstvého zázvoru	1,60€
6g Čaj z čerstvej mäty	1,60€
23g Horúce jabĺčko	1,40€
23g Horúca brusnica	1,40€
55ml Pečený čaj (rôzne druhy)	1,60€

Nápojový lístok

Aperitívy

0,10l Martini 1,90€

Likéry

0,04l Vaječný likér 1,20€

0,04l Bailys 2,90€

0,04l Jägermeister 2,20€

0,04l Becherovka 1,60€

0,04l Fernet Stock 1,50€

0,04l Fernet Citrus 1,50€

Destiláty

0,04l Vodka Absolut 1,90€

0,04l Vodka Finlandia 1,90€

0,04l Gin Beefeather 2,00€

0,04l R. Jelínek slivovica (biela) 2,20€

0,04l R. Jelínek hruškovica 2,20€

0,04l Vilmos 2,00€

0,04l Spišská borovička 1,30€

0,04l Koniferum borovička 1,30€

0,04l Bacardi White 2,20€

0,04l Bacardi Oakheart 2,20€

0,04l Captain Morgan 2,20€

0,04l Absinth 2,50€

0,04l Tequila Olmeca Silver 2,40€

0,04l Tequila Olmeca Gold 2,40€

0,04l Tatratea 2,20€

Cognac & Brandy

0,04l Brandy karpatské 1,50€

0,04l KBŠ špeciál 2,90€

0,04l Metaxa***** 2,20€

0,04l Hennessy VS 4,30€

0,04l Martell V.S.O.P. 5,60€

0,04l Remy Martin V.S.O.P. 4,00€

Whisky & Bourbon

0,04l Jack Daniel's 3,30€

0,04l Jack Daniel's Honey 3,40€

0,04l Ballantine's 3,20€

0,04l Johnnie Walker red 3,30€

0,04l Johnnie Walker black 3,40€

0,04l Jameson 2,70€

0,04l Jim Beam 3,20€

0,04l Chivas Regal 4,20€

0,04l Glenfidich 15r. 4,00€

0,04l Tullamore Dew 3,20€

Pivo

0,5l Zlatý Bažant 73 čapovaný 1,50€

0,3l Zlatý Bažant 73 čapovaný 1,00€

0,5l Zlatý Bažant nealko čapovaný 1,50€

0,3l Zlatý Bažant nealko čapovaný 1,00€

0,5l Krušovice 10 čapované 1,40€

0,3l Krušovice 10 čapované 1,00€

0,5l Radler nealko 1,40€

Miešané alkoholické nápoje

0,25l Mojito (0,04l Bacardi, minerálka, limeta, mäta, trstinový cukor, ľad) 3,60€

0,25l Cuba libre (0,04l Bacardi, coca cola, limeta, ľad) 3,60€

0,20l Aperol Spritz (0,07l Aperol, 0,09l prosecco, minerálka, pomaranč, ľad) 3,20€



Vínna karta



Víno

0,75l Amicius sv. Bernet (suché, červené)	12,00€
0,75l Amicius Iršai Oliver (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Rizling Rínsky (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Rulandské šedé	12,00€
0,75l Amicius Rulandské biele (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Veltlínske zelené (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Cabernet Sauvignon (polosuché, rosé)	12,00€
0,75l Amicius Sauvignon Blanc (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Chardonay (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Cuvée (polosuché, biele)	12,00€

Rozlievané víno zn. Chateau Valtice

0,1l Rízling vlašský (biele)	1,20€
0,1l Frankovka (červené)	1,20€
0,1l Varené víno biele	1,50€
0,1l Varené víno červené	1,50€

Sekty

0,75l Hubert de luxe	12,00€
0,75l Hubert Club	9,00€
0,75l Prosecco	9,50€


Rizling rýnsky, 2017 suché biele víno

Víno svetlo-zlatistej farby s jemným zelenkavým odtieňom a vysokou viskozitou. Vo vône dominuje lipový kvet, zrelá miralbelka a svieže zrelé citrusy. Chuť je svieža, šťavnatá a perzistentná, s čistým minerálnym dotykom, herbálnymi tónmi a v závere so zrelou limetnkou a pevnou kyselinkou. Dochuť vína je stredne dlhá s mandľovo-minerálnym charakterom.

Fľašová zrelosť: 3-4 roky

Teplota servírovania: 9-10 °C

Odporúčané pokrmy: ľahké úpravy zeleniny, zeleninové šaláty, pokrmy z riečnych aj morských rýb, čerstvé mäkké a polomäkké kravské syry.



Rizling vlašský, 2017 suché biele víno

Viskozita vína je stredná až výrazná. Farba iskrivo svetlá, takmer priezračná, s jemným zelenkavým odtieňom na okraji. Aromatika je priamočiara a odrodovo čistá s typickým korenkom vo vône. Neskôr sa otvárajú kvetnaté tóny a výbivý agátový kvet. Keď sa víno trocha otvorí, vynikne v ňom vôňa čerstvých marhúl a zelených jabĺčok. Chuť vyrovnaná, stredne dlhá, minerálna a jemne biskvitová po autolýze kvasiniek. Dochuť vína je stredne dlhá, harmonická.

Fľašová zrelosť: 2 roky

Teplota servírovania: 9-10 °C

Odporúčané pokrmy: vhodné ako aperitív, zeleninové a ovocné šaláty, studené predjedlá z rýb, ľahké úpravy hydiny, morské ryby

Pálava, 2017, polosladké biele víno

Víno so stredne výraznou viskozitou, iskrivou, slamovo-žltou farbou a výraznou aromatickou. Vôňa je výrazne kvetnatá s muškátovými tónmi, lúčnymi kvetmi, zrelými letnými jabĺčkami a jemným tónom čerstvo mletého muškátového oriešku. Chuť je plná a intenzívna dobre zapracovaným zvyškovým cukrom, šťavnatou ovocnou kyselinkou a hruškovým cukríkom v dochuti.

Fľašová zrelosť: 1-2 roky

Teplota servírovania: 9-10 °C

Odporúčané pokrmy: predjedlá z kuracieho mäsa, pečňové paštéty, kačacia a husacia pečňa, ovocné a vanilkové dezerty, zmrzlina, syry so zelenou a modrou plesňou.

Rizling rýnsky, 2017 polosuché biele víno

Farba svetlá, mladistvá s iskrivým zlatistým odleskom a zelenkavým okrajom. Viskozita stredná. Aromatika vín aje výrazná, plná zrelej broskyne a citrusov. Chuť je plná a šťavnatá, s čistým minerálnym dotyk, v závere so zrelou broskyňou a pevnou kyselinkou. Dochuť vína je stredne dlhá s citrusovým charakterom.

Fľašová zrelosť: 1-2 roky

Teplota servírovania: 9-10 °C



Odporúčané pokrmy: ľahké úpravy zeleniny, zeleninové a ovocné šaláty, studené predjedlá z rýb, ľahké úpravy hydiny

Rulandské šedé, 2017 suché biele víno

Farba vína je slamovo-zlatistá s jemným ružovkastým nádychom. Vôňa nádherne kvetnatá s jemnou chlebovinkou a zrelou jesennou hruškou, ktorá neskôr prechádza do medových tónov. Chuť stredne plná, zamatovo ovocná so sviežou kyselinkou, ktorú zaguľacuje príjemný zvyškový cukor. V chuti sa neskôr objavujú pestré bylinkové až korenisté tóny, ktoré spolu s ľahkou mineralitou prechádzajú do dlhej príjemnej dochute.

Fľašová zrelosť: 2-3 roky

Teplota servírovania: 10-11 °C



Odporúčané pokrmy: výraznejšie úpravy hydiny, smotanové omáčky, sladkovodné ryby, teľacie mäso, chuťovo výraznejšie zrejúce syry, ľahké vanilkové a ovocné dezerty

Rulandské biele, 2017 suché biele víno

Číra, svetlá iskrivá slamovo-zlatistá farba a stredne výrazná viskozita. Vo vône intenzívne ovocné tóny, prevažne letné jabĺčka a zrelé broskyne, ktoré postupne prechádzajú do rozkvitnutých lúčnych kvetov. Chuť vína je stredne plná, viac minerálna ako ovocná s ľahkou korenistosťou a potlačenou kyselinou. Neskôr sa v chuti vynára jemná chlebová striedka a zrelé jabĺčka. Intenzívna dochuť.

Fľašová zrelosť: 1-2 roky

Teplota servírovania: 9-10 °C

Odporúčané pokrmy: ľahké úpravy kuracieho mäsa, grilované ryby, morské ryby, čerstvé a mäkké syry

Chardonnay barique, 2017 suché biele víno

Stredne plné víno so zlatistou farbou. Aromatika je založená najmä na korenisto-kvetnatých tónoch, s mierne opraženou chlebovou kôrkou a vôňou zrelých letných hrušiek. Ľahká autolýza kvasiniek v pozadí dotvára typický burgundský charakter. Chuť vína je uhladená, plná s pekne integrovaným alkoholom so sviežou minerálnou kyselinou a pekne zapracovaným dubovým sudom. V stredne dlhej dochuti rozoznať citrusovosť a minerálnu jemnosť. Je to elegantné víno vhodné na dlhšiu archiváciu, čím sa jeho charakter ešte v zjemní.

Fľašová zrelosť: 3-4 roky

Odporúčaná teplota: 11-12 °C

Odporúčaná pokrmy: ľahké a stredné úpravy bielej hydiny, polotvrdé, zrejúce syry, riečne a morské ryby, ľahké úpravy bravčového a teľacieho mäsa

Semilon, 2017 suché biele víno

Víno reduktívnej svetlo-zelenkavej farby s vyššou, intenzívnou viskozitou. Aromatika je spočiatku uzavretá, avšak veľmi pekne sa otvára. Zo začiatku v nej prevláda zrelá limetka, zelené jabĺčko, zrelé egreše a jemná vanilka. Chuť vína je svieža, plná a výrazne minerálna so stopami po vyzrievaní v dreve. Ovocno-minerálny charakter príjemne podporuje citrusová kyselinka. V stredne dlhej dochuti doznievajú ovocné tóny a jemná dymová vanilka.

Fľašová zrelosť: 2-3 roky


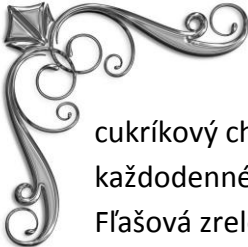
Teplota servírovania: 10-11 °C

Odporúčané pokrmy: výraznejšie úpravy hydiny, vodná hydina, sladkovodné aj morské ryby, morské plody chuťovo výraznejšie zrejúce syry holandského typu

Cuvée Leánka, 2017 polosladké biele víno

Zloženie vína Sauvignon Blanc, Muškát Žltý, Fetescaregala.

Víno svetlej slamovo-zlatistej farby s intenzívnou viskozitou. Vôňa intenzívna a aromatická, plná rozkvitnutých kvetov bazy, muškátových tónov, kvetového medu a čerstvého korenia. Chuť je mimoriadne harmonická s vynikajúcou súhrou zvyškového cukru, kyselín a alkoholu. Prevažuje v nej



cukríkový charakter, zrelé hrušky, kandizované ovocie a čistá hroznová chuť. Atraktívne víno na každodenné pitie v kruhu priateľov.

Fľašová zrelosť: 1-2 roky

Teplota servírovania: 10-11 °C

Odporúčané pokrmy: čerstvé ovocie a ovocné šaláty, ľahké úpravy kuracieho mäsa, mäkké zrejúce syry a syry s bielou plesňou na povrchu, čerstvé vanilkové a ovocné dezerty

Tramín Červený, 2017 polosuché biele víno

Farba vína je výrazná, slamovo-zlatistá so zelenkavým okrajom. Viskozita veľmi výrazná a kompaktná. Vôňa výrazná, intenzívna až parfémová s elegantnými muškátovými tónmi, mošusom a zrelým hroznovým charakterom. Široká paleta aromatických prvkov zahŕňa tiež exotické koreniny a kôru sušených citrusov a sušené hrozienka. Chuť je zamatová, avšak výrazná s intenzívnym alkoholom, ktorý prehlbuje korenistý charakter. Ovocnosť je spočiatku prekrytá a vychádza až troška neskôr. Súzvuk zvyškového cukru a alkoholu dodávajú vínu na elegancii a mohutnosti. Je to víno, ktoré si každý zapamätá.

Fľašová zrelosť: 3-5 rokov

Teplota servírovania: 10-11 °C

Odporúčané pokrmy: mierne podchladené ako aperitív alebo samostatne ako digestív, víno vhodné k výrazným a korenistým úpravám hydiny, morských plodov a k pokrmom ázijskej kuchyne, pikantné

Cabernet Sauvignon Rosé, 2017 polosuché ružové víno

Svetlo ružová farba s modro-fialovým odleskom pri okrajoch. Vo vône dominujú zrelé čerešne a čučoriedky v plnej zrelosti. Neskôr sa otvárajú vône lesných jahôd a zrelých pomarančov. Chuť je svieža, šťavnatá s čerešňovo-ríbežovým základom a príjemnou harmóniou medzi zvyškovým cukrom a alkoholom. Atraktívne ružové víno sviežeho charakteru s dlhou zamatovo-ovocnou dochuťou ideálne na horúce letné večeri.

Fľašová zrelosť: 1-2 roky

Teplota servírovania: 8-9 °C

Odporúčané pokrmy: teľacie a jahňacie mäso, vodná hydina, čerstvé ovocie a ovocné šaláty, mäkké zrejúce syry a syry s bielou plesňou na povrchu

Frankovka modrá Rosé 2017 suché ružové víno

Farba vína je atraktívnej svetlo ružovej farby s tehlovým odleskom pri okrajoch. Viskozita stredne výrazná. Aromatika vína je komplexná, príjemná a pomaly sa otvárajúca. Spočiatku v nej vystupujú sladké jahody a neskôr zrelé čerešne. Chuť vína je plná, vyrovnaná a elegantná s výrazným ovocným charakterom. Elegantné ružové víno s dlhou dochuťou na každodenné pitie.

Fľašová zrelosť: 1-2 roky

Odporúčaná teplota: 9-10 °C


Odporúčaný pokrm: podchladené ako aperitív, vodná hydina, teľacie kozľacie mäso, výraznejšie korenené úpravy, grilované mäso, pikantnejšie úpravy, čerstvé syry, syry s bielou plesňou na povrchu.



Reštaurácia

u Jakuba

*Prajeme Vám
dobrú chuť*



Možnosť usporiadať rodinné oslavy, sadby, kar, teambuilding, kongresy,
Tel. kontakt 042/46 34 635, 0948 816 270