



Reštaurácia

U Jakuba

Otváracie hodiny

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

Názov prevádzky: reštaurácia U JAKUBA
Adresa: Nábrežie 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: Romana Belicová





Polievky

0,33l Slepáčí vývar so zeleninkou, mäskom a rezancami /1,3,9/	2,10€
0,33l Cesnaková so šunkou, syrom a krutónmi /1,3,7,9/	2,10€
0,33l Paradajková s parmezánom /1,7/	2,50€
0,33l Polievka podľa dennej ponuky	1,50€

Hlavné jedlá

150g Grilované kuracie prsia s bylinkovo-cesnakovým maslom /7/	5,50€
150g Vyprážaný kurací rezeň /1,3,7/	5,90€
150g Vyprážaný bravčový rezeň /1,3,7/	5,90€
170g Bravčová panenka s prírodnou omáčkou /1/	8,50€
200g Hovädzí steak na hubovej omáčke /1,7/	16,00€
150g Grilovaný losos /4/	8,50€
400g Krémové šafránové rizoto s cuketou, parmezán /7/	6,90€
400g Krémové hubové rizoto s kúskami bravčovej panenky, parmezán /7/	7,90€
320g Špagety Carbonara, parmezán /1,3,7/	5,50€
320g Cestovina s paradajkovou omáčkou, čierne olivy, prosciuto, parmezán/1,3,7,12/	5,90€
400g Caesar šalát s kuracím mäsom a krutónmi /1,4,7,10/	6,90€
400g Zeleninový šalát s olivami, fetou, pečivo /1,7/	6,90€
400g Zeleninový šalát s tuniakom a vajíčkom, jogurtový dresing, pečivo /1,3,4,7/	6,90€
400g Zeleninový šalát s vyprážaným camembertom, dresing, pečivo /1,3,7/	6,90€
120g Grilovaný encián s brusnicami /7/	5,90€
120g Vyprážaný syr /1,3,7/	5,50€
380g Bryndzové halušky so slaninkou /1,3,7,12/	5,90€



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€
150g Miešaný zeleninový šalát	2,00€
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 bylinkový /7/	1,00€
50g Brusnicový dipp	1,00€
50g Chilli a sladká chilli omáčka	1,00€
60g Chlieb /1/	0,50€
60g Pečivo /1/	0,50€
100ml Omáčky: slivková / hubová / smotanovo-hubová/ šípková	1,00€



Detské menu

100g Prírodné kuracie prsia, ryža, prírodná omáčka, ovocný kompót	4,20€
100g Vyprážený kurací rezeň, hranolky, zeleninová príloha A1,3	4,20€
200g Farfalle cestoviny so syrovou omáčkou a kuracím mäskom A1,3,7	4,20€
200g Penne cestoviny s paradajkovou omáčkou a syrom A1,3,7	3,80€
80g Palacinka 1ks s nutelou / džemom, šľahačka A1,3,7	2,00€
200g Krupicová kaša s maslom a grankom A1,7	1,50€
250g Pizza štangle A1,7	3,20€
380g Pizza margherita A1,7	4,20€
480g Pizza šunkovo-kukuricová A1,7	5,20€
150g Hranolky	1,50€

Dezerty

180g Palacinky s nutelou, šľahačkou a zmrzlinou, topping /1,3,7,8/	4,20€
180g Palacinky s džemom, lesným ovocím a šľahačkou, topping /1, 3, 7/	4,20€
160g Soufflé plnené čokoládou so zmrzlinou a horúcim ovocím, topping /1,3,7,8/	4,50€
150ml Zmrzlinový pohár s ovocím a šľahačkou, topping /7,8/	3,50€

* Zákusky podľa dennej ponuky



Pizza



380g Margherita /1,7/ <i>(pomodoro, mozzarella, bazalka)</i>	4,20€
485g Šunková /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šunka)</i>	4,90€
480g Salámová /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, saláma)</i>	4,90€
480g Šunkovo – kukuricová /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šunka, kukurica)</i>	5,20€
480g Pizza šunkovo-šampiňónová /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šampiňóny, šunka)</i>	5,20€
480g Pikant /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, saláma, slanina, chilli, cibuľa)</i>	5,50€
480g Tuniaková /1,4,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, tuniak, cibuľa, olivy, paradajka)</i>	5,90€
480g Vegetariánska /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, šampiňóny, paprika, paradajka, kukurica, brokolica)</i>	5,90€
480g Quattro formaggi /1,7/ <i>(pomodoro, oregano, mozzarella, gouda, niva, údený syr)</i>	5,90€
250g Pizza štangle /1,7/	3,20€
50g Pochutiny na pizzu (kukurica, šampiňóny, vajíčko, olivy, ananás, slanina)	0,80€

Ázijské pizze

480g Pizza s pikantnou zeleninou /1,7/	5,90€
480g Pizza CHICKEN TIKKA /1,7/ <i>(s grilovaným kuracím mäskom)</i>	6,90€
300g Pizza CHICKEN BOUNCING BALLS /1,7/ <i>(4 ks pizza buchtičky plnené kuracím mäskom)</i>	6,90€
300g Pizza VEGETABLE BOUNCING BALLS /1,7/ <i>(4 ks pizza buchtičky plnené zeleninou)</i>	6,90€

Indická kuchyňa

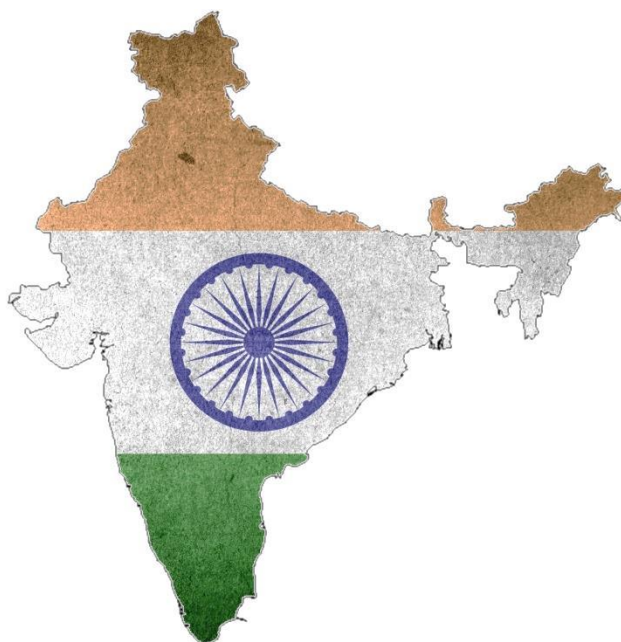
Indická kuchyňa je známa svojím množstvom chutí a nie len karí. Pôvodné indické karí je kombináciou *Masala* – zmes cibuli, cesnaku, zázvoru a paradajok spolu s mnohými koreninami a inou zeleninou, alebo mäsom.

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 šampiňóny v omáčke, podávané so šalátom)

7,50€

150g **CHICKEN TIKKA** /7/
(marinované kuracie mäsko, podávané so šalátom)

7,50€

150g **TIKKA-AFGHANI** /7,8/
(marinované kuracie kocky s drvenými orechmi, koreninami, jogurtom a smotanou)

7,50€

Polievky

0,33l **VEGETABLE & TOMATO** /7/
(paradajková so zeleninou a koreninami)

3,50€

*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.

Hlavné jedlá

150g LABABDAR /7,8/ (<i>hustá paradajková omáčka so zázvorom a chili</i>)	
150g Zelenina	8,90€
150g Syr	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
150g Krevety /2/	12,00€
150g KHADAI (<i>cibuľovo-paradajková omáčka s paprikou</i>)	
150g Zelenina	8,90€
150g Syr	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
150g Krevety /2/	12,00€
150g METHI /7,8/ (<i>krémová omáčka s feniklom, kardamonom a kešu orechami</i>)	
150g Zelenina	8,90€
150g Syr	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
150g Krevety /2/	12,00€
150g CURRY /7/ (<i>varené v typickej turmerickej omáčke – omáčka z kurkumy</i>)	
150g Zelenina	8,90€
150g Syr	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
150g Krevety /2/	12,00€
* SIZZLER´S – <i>doplatok za servírovanie hlavných jedál na špeciálnom horúcom tanieri</i>	2,00€
250g DAAL TADKA /7/ <i>(hrach so zázvorom a cesnakom – jedlo, ktoré sa varí v každej indickej domácnosti)</i>	5,90€
250g CHANNA MASALA <i>(cícer v cibuľovo-paradajkovej omáčke s koreninami)</i>	6,90€

*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.



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>(plnený chlieb)</i>	
100g Plnený zemiakmi /1/	2,00€
100g Plnený kuracím mäsom /1/	3,00€
100g Plnený syrom /1,7/	3,00€

Prílohy

200g Ryža JEERA <i>(basmati ryža s indickým kmínom)</i>	2,50€
300g BIRYANI, zeleninová /7,8/ <i>(basmati ryža varená s korením a šafránom)</i>	4,00€
200g INDICKÉ HRANOLKY /8/ <i>(hranolky v sladkej, pikantnej paradajkovej omáčke so sezamom)</i>	5,00€

*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.



Tibetská kuchynä



Polievky

0,33l SHAMONG (MANCHOW cesnakovo-pikantná polievka s vajíčkom) /1,3/	
0,33l Zeleninová	2,90€
0,33l S kuracím mäsom	2,90€
0,33l S krevetami /2/	4,90€
0,33l TUPKA (tradičná tibetská pikantná polievka s ryžovými rezancami)	
0,33l Zeleninová	2,90€
0,33l S kuracím mäsom	2,90€
0,33l S krevetami /2/	4,90€

Prílohy

200g Ryža BASMATI	2,50€
200g Ryža s vajíčkom /3/	3,00€
200g Ryža s kukuricou	3,00€
300g Smažená zeleninová ryža BASMATI	3,00€
200g Špagety	2,50€
200g Ryžové rezance	2,50€
250g Špagety zeleninové	3,00€
250g Ryžové rezance zeleninové	3,00€

Dezerty

120g MOG MOG /1,7/ <i>(plnené guľičky lesným ovocím a nutelou, zmrzlina, šľahačka, topping)</i>	5,50€
120g MOG MOG /1,7/ <i>(plnené guľičky ovocím (podľa ponuky), zmrzlina, šľahačka, topping)</i>	5,50€

Ovocie podľa ponuky: jahody, čučoriedky, maliny, slivkový lekvár

Príprava Tibetskej kuchyne trvá 30-45 minút.

Hlavné jedlá

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

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

150g Zelenina	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
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	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
150g Krevety /2/	12,00€

150g **NIZHA** (Black pepper sauce) /1,3,6/

(omáčka s čierneho korenia, cibuľky a sójovej omáčky)

150g Zelenina	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
150g Krevety /2/	12,00€

150g **THENTHUK** (Oyster sauce) /4,6/

(ušticovo-sójová omáčka s cesnakom a zázvorom)

150g Zelenina	8,90€
150g Kuracie mäso	8,90€
150g Bravčové mäso	8,90€
150g Krevety /2/	12,00€

* **SIZZLER** – doplatok za servírovanie hlavných jedál na špeciálnom horúcom tanieri 2,00€

*Príprava Tibetskej kuchyne trvá 30-45 minút.

Nápojový lístok

Nealko

0,10l Kofola čapovaná	0,30€
0,25l Minerálna voda Bonaqua	1,30€
0,33l Coca cola (light)	1,60€
0,33l Fanta	1,60€
0,33l Sprite	1,60€
0,25l Tonic (zázvor)	1,60€
0,25l Cappy džús	1,60€
0,20l Fuze tea	1,60€
0,25l Vinea (biela, červená)	1,60€
0,30l Citronáda	0,80€
0,50l Citronáda	1,00€
1,50l Citronáda	3,00€
0,75l Detské šampanské	3,90€

Doplnkový sortiment

0,02l Sirup (podľa ponuky)	0,40€
0,02l Mliečko Maressi	0,40€
20g Med	0,50€
30g Šľahačka	0,30€
60g Pistácie	1,70€
100g Arašidy	1,20€
60g Kešu	1,70€
65/70g Chipsy	1,60€
100g Tuc	1,10€
60g Arašidové chrumky	0,80€
45g Tyčinky slané	0,60€

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)	2,50€
0,3l Jablkovo-škoricová (škoricový simple, bazový sirup, sóda, citrón, ľad)	2,50€
0,3l Citrusová (citrón, grep, pomaranč, bazový sirup, sóda, džús)	2,50€

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	1,50€
7g Turecká káva	1,50€
7g Viedenská káva	1,90€
7g Caffé Latte	1,90€
7g Cappucino	1,80€
7g Ľadová káva (50ml zmrzlina)	2,40€
7g Alžírka káva (0,02 vaj. likér)	2,50€

Teplé nápoje

30g Horúca čokoláda	1,90€
25g Čaj (rôzne druhy)	1,50€
6g Čaj z čerstvého zázvoru	1,90€
6g Čaj z čerstvej mäty	1,90€
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€

0,04l Diplomatico 4,90€

0,04l Zacapa rum 5,90€

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€

0,04l Soberano 1,10€

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€

0,25l Aperol Spritz (0,04l Aperol, 0,10l prosecco, minerálka, pomaranč, ľad) 3,60€

0,25l Piña Colada (0,04l Bacardi, 0,10l ananásový džús, 0,02l maressi, 0,02 kokosový sirup, ľad) 3,60€



Vínna karta



Víno


0,75l Amicius sv. Bernet (suché, červené)	12,00€
0,75l Amicius Leanka Cuveé (polosuché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Rizling Rýnsky (polosuché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Rulandské šedé (suché / polosuché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Semillon (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Cabernet Sauvignon (polosuché, rosé)	12,00€
0,75l Amicius Chardonay (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Rizling Vlašský (suché, biele)	12,00€
0,75l Amicius Pinot Blanc (suché, biele)	12,00€
0,75l Doľany Devín (polosuché, biele)	13,00€
0,75l Doľany Roesler (suché, červené)	13,00€
0,75l Doľany Cabernet Sauvignon rosé (polosuché, ružové)	12,00€

Rozlievané víno zn. "Doľany" :

0,1l Víno (suché, biele)	1,20€
0,1l Víno (suché, 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€
0,75l Cinzano Dry	10,50€
0,75l Cinzano Rose	10,50€
0,75l Cinzano Asti D.O.C.G.	10,50€
0,75l Cinzano Pinot Chardonnay	10,50€



Rizling vlašský, suché biele víno

Viskozita vína je stredná až výrazná. Farba iskrivo svetlá, takmer priehľadná, 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

Rizling rýnsky, polosuché biele víno

Farba svetlá, mladistvá s iskrivým zlatistým odleskom a zelenkavým okrajom. Viskozita stredná. Aromatika vín aje výrazná, pná 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, 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

Chardonnay, suché biele víno

Stredne plné víno so zlatistou farbou. Aromatika je založená najmä na korenisto-kvetnatých tónoch, s mierne opraženou chlebovou kôrkou a vôňou zrejších letných hrušiek. Ľahká autolýza kvasiniek v pozadí dotvára typický burgundský charakter. Chuť vína je uhladená, plná s pekne integrovaným alkoholom so sviežou minerálnou kyselinkou 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

Odporúčany pokrm: ľahké a stredné úpravy bielej hydiny, polotvrde, zrejúce syry, riečne a morské ryby, ľahké úpravy bravčového a teľacieho mäsa

Semillon, 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

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

Cuvée Leánka, 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

Odporúčane 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

Cabernet Sauvignon Rosé, 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 červených pomarančov. Chuť je svieža, šťavnatá s čerešňovo-ríbeľovým 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

Odporúčane pokrmy: teľacie a jahňacie mäso, vodná hydina, čerstvé ovocie a ovocné šaláty, mäkké zrejúce syry a 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, 0918 182 338