



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

## Ázijské pizze

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

# Indická kuchyňa

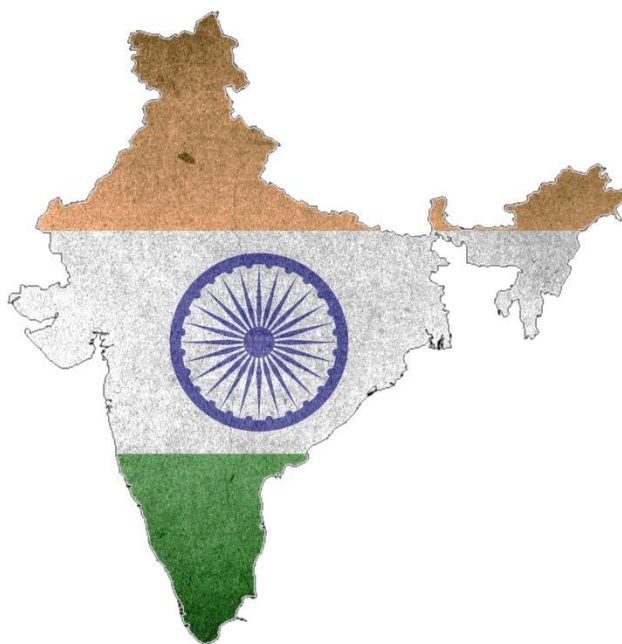
Indická kuchyňa je známa svojím množstvom chutí a nie len karí. Pôvodné indické karí je kombináciou *Masala* – zmes cibuli, cesnaku, zázvoru a paradajok spolu s mnohými koreninami a inou zeleninou, alebo mäsom.

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.





## 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 <b>KHUMB TANDOORI</b> /7/ <i>(marinované šampiňóny v omáčke, podávané so šalátom)</i>	7,50€
150g <b>CHICKEN TIKKA</b> /7/ <i>(marinované kuracie mäsko, podávané so šalátom)</i>	7,50€
150g <b>TIKKA-AFGHANI</b> /7,8/ <i>(marinované kuracie kocky s drvenými orechmi, koreninami, jogurtom a smotanou)</i>	7,50€

\*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.



## Hlavné jedlá

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

\*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.





## Chlieb



100g <b>Chlieb NAAN</b> /1,3,7/ <i>(čistý/maslový/cesnakový/syrový)</i>	
100g <b>Čistý</b> /1,3/	1,50€
100g <b>Maslový</b> /1,3,7/	2,00€
100g <b>Cesnakový</b> /1,3,7/	2,00€
100g <b>Syrový</b> /1,3,7/	3,00€

## Prílohy

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

\*Príprava Indickej kuchyne trvá 30-45 minút.



# Tibetská kuchyňa



## Polievky

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

## Prílohy

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

## Dezerty

120g <b>MOG MOG /1,7/</b> <i>(plnené guľičky lesným ovocím a nutelou, zmrzlina, šľahačka, topping)</i>	5,50€
120g <b>MOG MOG /1,7/</b> <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 <b>Zelenina</b>	8,90€
150g <b>Kuracie mäso</b>	8,90€
150g <b>Bravčové mäso</b>	8,90€
150g <b>Krevety /2/</b>	12,00€

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

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

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

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

*(omáčka s čierneho korenia, cibuľky a sójovej omáčky)*

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

150g **THENTHUK** (Oyster sauce) /2,4,6/

*(ustricovo-sójová omáčka s cesnakom a zázvorom)*

150g <b>Zelenina</b>	8,90€
150g <b>Kuracie mäso</b>	8,90€
150g <b>Bravčové mäso</b>	8,90€
150g <b>Krevety /2/</b>	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€

## Doplňkový 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 – čerstvo lisované

0,3l Jablková / jablkovo-mrkvová	3,00€
0,3l Pomarančová	3,00€
0,3l Červený grep	3,00€

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

## Rozlievané víno zn. "Doľany" :

0,1l <b>Víno</b> (suché, biele)	1,20€
0,1l <b>Víno</b> (suché, červené)	1,20€
0,1l <b>Varené víno biele</b>	1,50€
0,1l <b>Varené víno červené</b>	1,50€

## Sekty

0,75l <b>Hubert de luxe</b>	12,00€
0,75l <b>Hubert Club</b>	9,00€
0,75l <b>Prosecco</b>	9,50€
0,75l <b>Cinzano Dry</b>	10,50€
0,75l <b>Cinzano Rose</b>	10,50€
0,75l <b>Cinzano Asti D.O.C.G.</b>	10,50€
0,75l <b>Cinzano Pinot Chardonnay</b>	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 dotykom, 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 jablčko, 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