

Mrestoran **Marco Polo**

VINSKA KARTA LA CARDE DES VINS WINE LIST



„Tango na stolu“

SLJUBLJIVANJE VINA I HRANE (&društva...)

Upamtili ste to veće... znate da je bilo savršeno... ali detalji su nestali...

Najčešće se nećete prisjetiti vina koje Vam je posluženo, ni hrane koju ste jeli... ali ćete sigurno upamtiti kako je djelovalo na Vas...

Postoje neka pravila dobrog uparivanja, koje trebate imati u vidu, kako bi ostavili utisak na društvo te im priredili taj osjećaj povezanosti...

Često ćete čuti: „U slaganju hrane i vina postoji jedno pravilo, a to je da - ne postoje pravila“.

Ne smatramo da je baš tako, iako cijenimo sugestivni pristup pojedinca, u kojem je lični doživljaj mjerilo. To jeste i najvažnije, ali ćete se sigurno naći u situaciji, gdje je potrebno napraviti dobar spoj, ako ne zbog sebe, već zbog društva koje bi moglo iznijeti očigledna neslaganja pri Vašem izboru.

Bitno je prepoznati šta osjetimo u hrani i vinu i šta je najvažnije za slaganje vina sa hranom.

Na okusu hrane prepoznamo: **slatko, slano, kiselo, gorko** i jedan ukus koji se kod nas zove **slatka so** ili **umami** (japanska riječ).

Na okusu u vinu, prepoznamo: **slatko, kiselo, gorko i slano** (uslovno). Vino nema soli, osim u slučajevima kada se vino pravi od grožđa koje raste na samoj obali mora, gdje je prisutna i trostruka solenizacija tla, loze. Na primjer, nam blizu, ograničeni Dingač položaj na Pelješcu, gdje u ponekim vinima osjećate blago prisustvo slanoće. Osim ukusa, postoje i neke fizičke reakcije koje ne spadaju u ukus, ali su nam bitne za slaganje hrane i vina, a to su: **trnjenje desni i jezika** (tanini, jačina alkohola), **oblaganje čelija u ustima** (kremasta struktura), **telo ili težina vina**, tj **pokretljivost** u čaši najlakše usporediti sa npr. vino kad zavrtite čašu se ponaša kao voda ili mlijeko ili ulje, brzo-lako pokretljivo, srednja-srednjeg tijela i sporo-punog tijela) i **završnica**(after taste, retrookus).

Sljedeća stavka su **arome**. Ukusne arome su nam bitne u smislu uparivanja aroma; npr: tagliatelle sa tartufima i vrganjima možemo da uparimo sa vinom koje ima više zemljanih aroma (da pojačamo zemljani karakter jela), ili sa vinom koje ima voćne arome (veoma popularno slaganje aroma, jer se dodaje svežina i sladak karakter aroma).

Jela sa većom (kompleksnijom) teksturom trebalo bi uparivati sa vinima većeg tijela i obratno. Velika vina zahtijevaju poseban tretman i odabir namirnica, primjera radi, ukoliko otvarate bocu koja je „ležala“ 10, 15 pa i više godina, morate imati poštovanja prema dugo iščekivanom trenutku otvaranja vina.

Takođe, vrlo je poželjno **regionalno** povezivanje hrane i vina, gdje trebate osim dobrog balansa pronaći i notu autohtonosti tj. posebnosti tog regiona. Primjer, tarufi, pasta i Barolo ukoliko ste u Piedmont-u...

To su osnovna pravila, a postoje i **dva načina** uparivanja; **istog i suprotnog** ukusa. Uparivanje istog ukusa ima za cilj da isprati ili pojača ukus hrane, dok uparivanje u suprotnom ukusu ima za cilj da očisti nepce i pripremi ga za novi zalogaj, koji bi trebalo da bude potpuno svež i istakne ukuse hrane. Primjer sa sorbetom prilikom prelaska sa bijelih na rose ili crvena vina na večeri u kojoj se služi više gangova hrane i vina, da ne bi došlo do otupljivanja čula i receptora koji reaguju na promjene u okusu, strukturi itd. U ovakvoj vrsti slaganja vino često može da poveća telo hrane i obratno, mada je najbolje da se tekstura slaže. Recimo: losos sa musom od krompira i sotiranom blitvom može da se upari sa: kremastim Chardonnay-om (umjereno kontinentalni region) - što bi bilo slaganje sličnog ukusa, dok bi za slaganje u suprotnom ukusu dobar izbor bio rizling iz Mosel-a (njemačka) ili Brut Champagne (Francuska), ili neko drugo vino srednjeg tela i hrskavih (pojačanih) kiselina.

Tek kada se odlučite za tip slaganja treba da razmislimo o gornjem dijelu teksta i aromama, i upravo je to dio koji vam pruža mogućnost kreiranja velikog spektra kombinacija aroma i ukusa. Važno je razumjeti razliku, kada želimo naglasiti hranu i vino kao pratioca ili obratno, kad je vino tema večeri, kao npr. kad vinari prezentuju svoja umijeća i posebne berbe, hrana je pratilac vinu.

Slaganje hrane i vina, po tijelu vina i strukturi hrane

Hrana - Vino

Slatko – Slatko (ne treba preterivati u količini šećera)

Slatko – Tanini (slast koja dolazi i od masnoća i od šećera, T-bone steak, čokolada, itd)

Slano – Slatko (ovde bi trebalo da budete oprezni, jer visoki procenat alkohola stvara gorčinu)

Slano – Kiselo (ovo je klasičan izbor za neutralisanje soli)

Kiselo – Kiselo (kiselina koja dolazi od voća, a ne od sirćeta)

Gorko – Slatko (klasičan primer: Gorgonzola ili Roquefort sir i Sauternes)

Teoretsko-praktični parovi, primjeri slaganja....

- Chardonnay uz puter, bijelu ribu, biber, bijeli luk, paste...
- Sauvignon Blanc- dimljena pastrmka, kineska kuhinja, vegetarijanska kuhinja
- Rhine Riesling- voćne salate, švajcarski ementaler
- Traminac- guščija pašteta, voće
- Žilavka- kozji sir, riječna i morska riba
- Pinot Noir & Losos, ćuretina
- Cabernet Sauvignon & tamna čokolada, jači sosevi, crveno meso
- Merlot – pasta i vegetarijanska jela
- Syrah – crvena mesa, bijeli luk
- Plavac mali – steak-ovi, ljuta i začinjena hrana, zreli sirevi
- Barolo – barena junetina, grana padano, tartufi
- Chianti – mlada jagnjetina, divljač, paradajz
- Itd...

I izdanje vinske karte, 07/2006. god.

II izdanje vinske karte, 03/2007. god.

III izdanje vinske karte, 01/2009. god.

IV izdanje vinske karte, 02/2011. god.

V izdanje vinske karte, 08/2014. god.

VI izdanje vinske karte, 10/2018. god.

VII izdanje vinske karte, 03/2023. god.

REPUBLIKA SRPSKA

JUNGIĆ Tamjanika 0,75 l.	39.00
JUNGIĆ Šikar 0,75 l.	39.00
JUNGIĆ BL Cuvee Premium 0,75 l.	49.00
JUNGIĆ Tamjanika Premium 0,75 l.	55.00
JUNGIĆ Merlot Premium 0.75 l.	80.00
JUNGIĆ Vranac Premium 0.75 l.	80.00
JUNGIĆ Cabernet Sauvignon Premium 0,75 l.	90.00
CRVENI BRIJEG Safikada 0.75 l.	30.00
CRVENI BRIJEG Castell Nostro 0.75 l.	35.00
CRVENI BRIJEG Morava 0.75 l.	50.00
ANĐELIĆ Žilavka 0.75l.	40.00
ANĐELIĆ Vranac 0.75l.	40.00
MANASTIR TVRDOŠ Žilavka 0,75 l.	49.00
MANASTIR TVRDOŠ Izba Merlot 0,75 l.	39.00
MANASTIR TVRDOŠ Vranac 0.75l.	45.00
VINARIJA VUKOJE Žilavka 0.75l.	55.00
VINARIJA VUKOJE Zlatna Vukoje Selekcija 0.75 l.	80.00
VINARIJA VUKOJE Carsko vino Žilavka 0.75 l.	100.00
VINARIJA VUKOJE Vranac Hercegovački 0.75l.	55.00
VINARIJA VUKOJE Syrah 30 0.75 l	55.00
VINARIJA VUKOJE Vranac Reserva 0.75 l.	109.00

BiH

DOMANO Žilavka 0.75 l.	35.00
DOMANO Blatina 0.75 l	35.00
BRKIĆ Mjesečar 0.75 l	70.00
BRKIĆ Plava Greda 0,75 l.	70,00
MARIJANOVIĆ Žilavka 0.75 l.	30.00
MARIJANOVIĆ 33 0,75 l.	60,00
NUIĆ Trnjak 0.75 l	70.00

SRBIJA

ALEKSANDROVIĆ Trijumf 0.75l.	60.00
ALEKSANDROVIĆ Regent 0.75l.	70.00
ALEKSANDROVIĆ Rodoslov 0.75 l.	119.00
BELO BRDO Sauvignon Blanc 0.75l.	55.00
BELO BRDO Alma Mons 0.75l.	60.00
DEURIĆ Chardonnay 0,75 l.	45.00
DEURIĆ Sauvignon Blanc 0,75 l.	45.00
DEURIĆ Severna Morava 0,75 l.	45.00
DEURIĆ Pinot Noir 0,75 l.	50.00
DEURIĆ Probus 0,75 l.	50.00
DOJA Prokupac 0,75 l.	45.00
ERDEVIK BELLA NOVELA Sauvignon Blanc 0,75 l.	45.00
ERDEVIK TRIANON CUVEE 0,75 l.	45.00
ERDEVIK Marlon Delon Cabernet Sauvignon/Merlot 0,75 l.	109.00
ERDEVIK Stifler's Mom Syrah 0,75 l.	109.00
KOVAČEVIĆ Rajnski Rizling 0.75l.	40.00
KOVAČEVIĆ Chardonnay 0.75l.	49.00
KOVAČEVIĆ CAB.SAUVIGNON AURELIUS 0.75l.	59.00
KOVAČEVIĆ CAB.SAUVIGNON AURELIUS selekcija 0.75l.	85.00
MATALJ Sauvignon Blanc 0.75 l.	40.00
MATALJ KREMEN Cabernet Sauvignon 0.75 L.	65.00

RADOVANOVIĆ Chardonnay SELEKCIJA 0,75l.	59,00
RADOVANOVIĆ CABERNET SAUVIGNON/ FRANC BARRIQUE, 0,75l.	65,00
RADOVANOVIĆ CABERNET SAUVIGNON RESERVA 0,75 l.	85,00
TEMET TRI MORAVE BELO 0,75 l.	40,00
TEMET TRI MORAVE CRVENO 0,75 l.	60,00
TEMET ERGO CRVENI 0,75l.	80,00
ZVONKO BOGDAN Sauvignon Blanc 0,75l.	50,00
ZVONKO BOGDAN ŽIVOT TEČE	50,00

CRNA GORA

PLANTAŽE MALVAZIJA 0,75 l.	50,00
PLANTAŽE NOTA 0,75l.	50,00
PLANTAŽE VRANAC PRO CORDE 0,75l.	35,00
PLANTAŽE EPOHA 0,75l.	45,00
PLANTAŽE VLADIKA 0,75l.	59,00

MAKEDONIJA

TIKVEŠ TEMJANIKA Luda Mara 0,75l.	39,00
TIKVEŠ BELA VODA WHITE 0,75l.	85,00
TIKVEŠ LEPOVO CHARDONNAY 0,75l.	85,00
TIKVEŠ BAROVO SAUVIGNON BLANC 0,75 l.	85,00
TIKVEŠ CABERNET SAUVIGNON Luda Mara 0,75l.	39,00
TIKVEŠ BELA VODA RED 0,75l. 2013-2015.	85,00
TIKVEŠ LEPOVO PINOT NOIR 0,75l.	85,00
KAMNIK TEMJANIKA 0,75 l	405,00
KAMNIK Ten barrels SYRAH 0,75 l.	129,00

SLOVENIJA

BELICA REBULA 0,75 l.	40,00
ŠČUREK SIVI PINOT 0,75 l.	60,00
ŠČUREK MERLOT 0,75 l.	65,00
JAKONČIĆ CAROLINA WHITE 0,75 l.	109,00
JAKONČIĆ CAROLINA RED 0,75 l.	119,00

HRVATSKA

DEKLIĆ CHARDONNAY 0,75 l.	40,00
DEKLIĆ TERAN 0,75 l.	50,00
KUTJEVO GRAŠEVINA 0,75 l.	35,00
MENEGHETTI MALVAZIJA 0,75 l	60,00
MENEGHETTI MERLOT 0,75 l	65,00
SKARAMUČA PLAVAC MALI 0,75 l.	40,00
KOZLOVIĆ MALVAZIJA 0,75l.	60,00
KABOLA MALVAZIJA 0,75 l. Organic wine	50,00
MATUŠKO POŠIP 0,75 l.	55,00
MATUŠKO DINGAČ 0,75 l.	75,00
KORTA KATARINA PLAVAC MALI 0,75 l.	85,00

FRANCUSKA

CHATEAU HAUT MOULEYRE BORDEAUX 0,75 l.	50,00
DOMAINE LAROCHE CHABLIS 0,75 l.	65,00
PACAL JOLIVET SANCERRE 0,75 l.	119,00
MOUTON CADET RESERVA BORDAUX 0,75 l	65,00
MOUTON CADET MEDOC 0,75 l.	85,00
CHATEAU LA FORTUNE MARGAUX 0,75 l.	129,00

ŠPANIJA

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA Chardonnay 0,75 l.	45,00
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA CARMENERE 0,75 l.	55,00

ITALIJA

CASA VINICOLA BOTTER CARLO SAUVIGNON 0.75 l.	30.00
CASA VINICOLA BOTTER CARLO MERLOT 0.75 l.	30.00
MELLINI CHIANTI 0.75 l.	35.00
FANTINEL FRIULANO 0.75 l.	50.00
MARINA CVETIĆ MONTEPULCIANO D ABRUZZO 2007 Abruzzo	109,00
MARINA CVETIĆ TREBBIANO D ABRUZZO DOC 0.75L	119.00
CABIANCA BAROLO d.o.c.g. 0,75 l.	109,00

PORTUGAL

Cálem PORTO Fine White , Oporto	40.00
Cálem PORTO Fine Tawny , Douro	40.00
Cálem Porto 10 Y old	85.00

ČILE

CONCHA Y TORO - CASILLERO DEL DIABLO Chardonnay 0.75 l.	40,00
CONCHA Y TORO - CASILLERO DEL DIABLO Cabernet Sauvignon 0.75 l.	40,00

AUSTRALIJA

JACOBS CREEK Chardonnay 0.75 l.	40,00
JACOBS CREEK Shiraz 0.75 l.	40,00

NOVI ZELAND

CLOUDY BAY Sauvignon Blanc 0.75 l.	99,00
------------------------------------	-------

ROSE VINA EX YU TOUR

JUNGIĆ 0,75 l.	(RS)	30,00
MARIJANOVIĆ 0,75 l.	(BiH)	30.00
BELO BRDO 0.75 l.	(SRB)	40,00
PLANTAŽE 0,75 l.	(MNE)	35,00
TIKVEŠ 0,75 l.	(MKD)	35,00
DEKLIĆ 0,75 L.	(HRV)	40,00
ERDEVIK NOSTRA 0,75 l.	(SRB)	45,00
ŠĆUREK 0,75 l.	(SLO)	60,00

PJENUŠAVA VINA

PROSECCO Cinzano 0,75 l.	(ITA)	30.00
PROSECCO Tereza Rizzi 0,75 l.	(ITA)	35.00
KUTJEVO Maximo Brut 0,75 l.	(HRV)	35,00
PROSECCO Villa Sandi 0,75 l.	(ITA)	50.00
EDI SIMČIĆ GIOCATO 0,75 l.	(SLO)	45,00
DOMANO Pjenušac 0,75 l.	(BIH)	50,00
FANTINEL Rose 0,75 l.	(ITA)	45.00
KOVAČEVIĆ Pjenušac 0,75 l.	(SRB)	80,00
DEURIĆ „ THE “ 0,75 l.	(SRB)	99,00

CHAMPAGNE, Champagne, France

MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL, Vino 90+/100	199.00
MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE Vino 90+/100	199.00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Vino 90+/100	249.00
MOET&CHANDON DOM PERIGNON 1995 Vintage , Vino 93+/100	699,00

ORANGE VINA

ROXANICH MALVAZIJA ANTICA 2008, 0.75l., Istra	60,00
TOMAC RAJNSKI RIESLING AMFORA 0,75l., Plešivica	149,00

DESERTNA VINA

CABIANCA MOSCATO D ASTI , Piedmont, Italija	35,00
PLANTAŽE MEDUN 0,5l. Ćemovsko polje, Crna Gora	35,00
MATALJ TAMJANIKA CRNA 0.50 l. Negotin,Srbija	55.00
TOMIĆ HECTOROVICH PROŠEK 0,5l., Hvar, Hrvatska	90,00

AROMATIZOVANA VINA

KOVAČEVIĆ BERMET 0.75 l.	50,00
--------------------------	-------

ARHIVSKA VINA 0.75 l. (OGRANIČEN BROJ BUTELJA !!!)

REPUBLIKA SRPSKA

VINARIJA VUKOJE Syrah 30, 2010,	50,00
VINARIJA VUKOJE Merlot Tribunia 2007,	50,00
VINARIJA VUKOJE C.Sauvignon & Merlot Tribunia, 2007,	50,00
VINARIJA VUKOJE Vranac Mediterano 0.75 l. 2011	90,00
VUKOJE PJENUŠAC Brut Vintage 2010	99,00

BiH

CARSKA VINA CARSKA BLATINA 0.75 l., 2014	70.00
CZ BLATINA 0.75 l., 2015	70.00

SRBIJA

BELO BRDO ALMA MONS 0.75 l 2013.	80.00
BELO BRDO MARSELAN 2015 0.75 l.	119.00
CILIĆ CABERNET / MERLOT CUVÉE 2015. 0.75 l.	60.00
CILIĆ FUME BLANC 2016. 0.75 l.	60.00
DESPOTIKA SVEDOK 2011,	50,00
TEMET ERGO CRVENI 2011,	70,00
BJELICA GRAFFITI 2014. 0,75 l.	89,00
ZVONKO BOGDAN CUVÉE No 1 0.75 l. 2015.	99.00
JANKO ZAVET STARI 2013.	129,00
RAJKOVIĆ 33 2010.	149,00

CRNA GORA

PLANTAŽE STARI PODRUM VRANAC 0.75 l. 2013.	159,00
--	--------

MAKEDONIJA

TIKVEŠ LEPOVO GRAND CUVÉE 2013,	119,00
TIKVEŠ BELA VODA CRVENO 2009, (RARITET) VINO 90+/100	199,00
TIKVEŠ BELA VODA CRVENO 2010, (RARITET) VINO 94/100, Robert M. Parker	399,00
TIKVEŠ BELA VODA CRVENO 2011,	299,00
CHATEAU KAMNIK VRANEC limited exditiON 2012	299,00

AUSTRIJA

MATE CUVÉE MARIA 0,75 l. 2011,	50,00
--------------------------------	-------

AUSTRALIJA

PENFOLDS RWT SHIRAZ 2004, Barossa Valley, South Australia, VINO 95+/100 (RARITET)	449,00
---	--------

GRUZIJA

BOSTAVAN MERLOT SEMISWEET 0,75 l.2009,	60,00
--	-------

JUŽNOAFRIČKA REPUBLIKA

GOLDEN BIRD WESTERN CAPE PINOTAGE 0,75 l. 2006,	80,00
---	-------

NJEMAČKA

MARCUS MOLITOR RHINE RIESLING SLATKI 2008,	99,00
--	-------

MAĐARSKA

Chateau Dereszla Tokaji Aszu 3 Puttonyos 2006, Tokaj-Hegyalja	70,00
---	-------

ŠPANIJA

RIOJA CAMPO VIEJO, 2006,	35,00
MARQUES DE CACERES RESERVA 2009,	60,00
TORRES GRAN VINA SOL 0.75 l. ARHIVA	40.00
VINA EXTREMENA CORTE REAL PLATINUM 2000 godina , Extremadura VT (RARITET) ARHIVA	119,00

PORTUGAL

SHERRY	60,00
MARSALA	80,00

SLOVENIJA

JAKONČIĆ CAROLINA BELA 2012,	60.00
BELICA IZBRANO BELO, 2007,	99,00
BELICA IZBRANO RDEČE, 2006,2008	129,00
SANTOMAS MEZZO FORTE 0,75 l.2007,	80,00
SANTOMAS GRAND CUVÉE 0,75 l. 2005,	99,00
SANTOMAS GRAND CUVÉE 0,75 l. 2005,	99,00
VIPAVA MERLOT 2000. Magnum 1,5l.	119,00
SIMČIĆ MARIJAN TEODOR RDEČE 2003, Magnum 1,5l. G. Brda VINO 90+/100 (RARITET)	349,00
MOVIA MODRI PINOT 2002 , VINO 90+/100 (RARITET)	399.00
MOVIA VELIKO RDECE 1999, (RARITET) VINO 93+/100 Wine Spectator 2009 g.	499.00

HRVATSKA

CORONICA MERLOT 2004, Istra	60,00
VINARIJA DINGAČ- PLAVAC MALI DINGAČ 2006, Dingač	70,00
ENJINGI VENJE 2007	80,00
ENJINGI PINOT SIVI BARRIQUE KASNA BERBA 0,75 l.2003	99,00
ENJINGI VENJE 2003 (RARITET)	99.00
JOKIĆ MARAŠTINA 2013. 0.75 l.	80.00
JOKIĆ CRVENI CUVÉE 2013. 0.75 l.	80.00
KABOLA MERLOT 0,75 l.2006,	99,00
KABOLA CABERNET SAUVIGNON 0,75 l.2006,	99,00
KORAK PINOT CRNI 2006	109,00
KORLAT SYRAH 0,75 l. 2012.	89,00
KORLAT MERLOT 0,75 l. 2013.	89,00
BADEL 1862,PZ SVIRČE Plavac mali 2004 VINO 90+ 2002,2004	119,00
BELJE, Merlot 2008	99,00
BOŠKINAC, Cabernet Sauvignon, Merlot 2006, Pag	99,00
TOMIĆ, Plavac Mali barrique 2004, Hvar	99,00
MATUŠKO DINGAČ 2002,2003,2005	149.00
DUBOKOVIĆ 2718 SATI 2007, Hvar	109,00
KIRIDŽIJA DINGAČ 2005, Pelješac	109,00
MATUŠKO, RESERVA DINGAČ BARRIQUE 2004 Pelješac (RARITET) VINO 90+/100	199,00
MRGUDIĆ, DINGAČ BURA 2011,	149,00
DUBOKOVIĆ MEDVEDICA 2006 (RARITET), Hvar	149,00
MATUŠKO ZLATNI DINGAČ 0,5 l.	199.00
DUBOKOVIĆ MEDVID 2003, (RARITET), Hvar	399,00

ITALIJA

CABIANCA BAROLO 2007 2008, Piedmont VINO 93+/100 Wine Spectator	159,00
MELLINI BRUNELLO DI MONTALCINO 2002 Toscana .VINO 90+/100. (RARITET)	199,00
MASCIARELLI /MARINA CVETIĆ ISKRA 2003 Colli Aprutini, Abruzzo (RARITET)	199,00
RUFFINO CHIANTI RISERVA DUCALE 2000, Chianti Classico (RARITET)	219,00
ANTINORI TIGNANELLO IGT Toscana 2001 (RARITET) VINO 93+/100	349,00
CASANOVA DI NERI TENUTA DI NOUVO 2010,	699.00
GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO 0.75 l 2017,	299.00
GAJA DAGROMIS BAROLO 0.75 l 2016,	399.00
GAJA BARBARESCO 0.75 l 2017,	799.00

