

BIJELO VINO

white wine / Weißwein / vino bianco



MARČETA MALVAZIJA



White fish is generally paired with lighter and fresher white wine. Boiled or cooked in a sauce, white fish is excellently paired with Malvazija, much like baked or fried oily fish. Sea specialties like shellfish or crab pair perfectly with dry white wines like Malvazija.

Zu Weißfisch passt generell ein leichter und frischer Weißwein. Gekochter Weißfisch oder Weißfisch im Saft harmoniert phantastisch mit Malvazija, aber auch gebackener oder gebratener Blaufisch. Spezialitäten aus dem Meer, wie Muscheln oder Krebse, passen perfekt zu trockenen Weißweinen, wie dem Malvazija.

di solito il pesce bianco si accompagna bene con un vino bianco, fresco. Il pesce bianco, lessato o al sugo, oppure anche il pesce azzurro alla piastra o fritto, si sposano alla perfezione con la malvasia. Le specialità di mare, come i bivalvi o i granchi, sono ottimi se abbinati a vini bianchi e secchi, come lo è la malvasia.

1L - 18,00€ ♦ 135,62 Kn

Shrimp or prawn risotto, mushroom risotto, white fish, as well as fish with a rich flavour like salmon. Shellfish like scallops, pasta with meat or seafood sauce, chicken in creamy sauce, grilled vegetables, Istrian fuži in light sauces, white meat.

Zu Scampi- oder Garnelenrisotto, Pilzrisotto, Weißfisch, aber auch strukturreichem Fisch wie Lachs. Zu Schalentieren wie Jakobsmuscheln, Nudeln mit Fleisch oder Meeresfrüchten, Hühnchen in Sahnesauce, gegrilltem Gemüse, istrische Fuži mit leichteren Saucen, weißem Fleisch.

Risotto agli scampi o ai gamberetti, risotto ai funghi, pesce bianco, come anche pesce dalla consistenza più compatta, come il salmone. Bivalvi tra cui capesante, vari tipi di pasta con la carne o ai frutti di mare, pollo al sughetto cremoso, verdura alla piastra, pasta tipica come i fusi istriani con sughi leggeri, carne bianca...

0,75L - 29,00€ ♦ 218,50 Kn

KOZLOVIĆ MALVAZIJA



NOVACCO SAUVIGNON BLANC



Best paired with seafood pasta and aromatic dishes.

Wir empfehlen ihn zu Pasta mit Meeresfrüchten und zu würzigen Speisen.

Lo consigliamo con la pasta ai frutti di mare e con pietanze aromatiche.

0,75L - 29,00€ ♦ 218,50 Kn



DEKLIĆ CHARDONNAY



Goes well with cold pasta salads, vegetable minestrone and seafood.

Er schmeckt besonders gut zu kalten Salaten mit Pasta, zu Gemüsesuppen und Meeresfrüchten.

Ideale con insalate fredde a base di pasta, zuppe di verdura e frutti di mare.

0,75L - 29,00€ ♦ 218,50 Kn

Excellent with creams, cakes or drunk alone as a dessert.

Er passt hervorragend zu Cremes, Kuchen oder als eigenständiger Dessertwein.

Ottimo con creme, dolci o da solo come dessert.

0,75L - 25,00€ ♦ 188,36 Kn

DEKLIĆ MUŠKAT ŽUTI



KOZLOVIĆ VALLE



Standard aperitif wine, greatly paired with all salads, vegetables, asparagus risotto, and variations of cold appetisers including seafood. Excellent as wine by the glass in a wine bar or restaurant. Classic summer wine.

Ein klassischer Aperitifwein, der perfekt zu allen Salaten, Gemüse, Spargelrisotto und allen Variationen von Kaltspeisen, einschließlich Meeresfrüchten, passt. Er eignet sich ausgezeichnet für einen Schoppen, ein Glas Wein in einer Weinbar oder einem Restaurant. Ein klassischer Sommerwein.

Classico vino da aperitivo che si sposa alla perfezione con le insalate, la verdura, il risotto con gli asparagi e le varie combinazioni di piatti freddi, compresi anche i frutti di mare. Perfetto da gustare pure al bicchiere al wine-bar o al ristorante. È un classico vino estivo.

0,75L - 29,00€ ♦ 218,50 Kn

ERDORO BLEND ONE



Fresh and light wine, pleasant aromatics of Riesling and Traminac and softness of Pinot Gray.

Frischer und leichter Wein, angenehme Aromen von Riesling und Traminac und Weichheit von Pinot Gray.

Vino fresco e leggero, piacevoli aromi di Riesling e Traminac e morbidezza di Pinot Gray.

0,75L - 25,00€ ♦ 188,36 Kn

Varietally recognizable example of softness and delicacy. Seductive balance and aftertaste.

Sorte erkennbares Beispiel für Weichheit und Zartheit. Verführerische Balance und Nachklang.

Esempio varietalmente riconoscibile di morbidezza e delicatezza. Equilibrio seducente e retrogusto.

0,75L - 25,00€ ♦ 188,36 Kn

ERDORO PINOT SIVI



Seriousness, aromatics and terroir in the bottle. A full-bodied wine of exceptional variety.

Ernsthaftigkeit, Aromen und Terroir in der Flasche. Ein vollmundiger Wein von außergewöhnlicher Vielfalt.

Serietà, aromaticità e terroir in bottiglia. Un vino corposo di eccezionale varietà.

0,75L - 25,00€ ♦ 188,36 Kn

ERDORO SAUVIGNON BLANC



Seriousness, aromatics and terroir in the bottle. A full-bodied wine of exceptional variety.

Ernsthaftigkeit, Aromen und Terroir in der Flasche. Ein vollmundiger Wein von außergewöhnlicher Vielfalt.

Serietà, aromaticità e terroir in bottiglia. Un vino corposo di eccezionale varietà.

0,75L - 25,00€ ♦ 188,36 Kn

ROXANICH ROVIGNO



Three varieties of Malvasia Istriana, Pinot Blanc, and Chardonnay are macerated and spontaneously fermented to embody the sun, the land, and the soul of Istria in a dry, soft and velvety white with pears flavors, dried fruit stones, a scent of nuts, minerality, and a hint of white pepper. Tannins are alive and smooth, tickling across the palate. The aftertaste is soft, fresh and spectacularly long-lasting – like a memory of Istria's most favored city.

Drei Rebsorten Malvasia Istriana, Pinot Blanc und Chardonnay werden mazeriert und spontan vergoren, um die Sonne, das Land und die Seele Istriens in einem trockenen, weichen und samtigen Weiß mit Birnenaromen, getrockneten Fruchtkernen, einem Duft von Nüssen, Mineralität und einem Hauch von weißem Pfeffer zu verkörpern. Die Tannine sind lebendig und geschmeidig und kitzeln am Gaumen. Der Nachgeschmack ist weich, frisch und spektakulär langanhaltend – so wie die Erinnerung an die beliebteste Stadt Istriens selbst.

Tre vitigni di Malvasia Istriana, Pinot Bianco e Chardonnay vengono macerati e fermentati spontaneamente per incarnare il sole, la terra e l'anima dell'Istria in un bianco secco, morbido e vellutato con aromi di pera, noccioli di frutta secca, profumo di noci, mineralità, e un pizzico di pepe bianco. I tannini sono vivi e morbidi, solleticando il palato. Il retrogusto è morbido, fresco e di una durata spettacolare, come un ricordo della città più favorita dell'Istria

0,75L - 42,00€ ♦ 316,45 Kn

The Roxanich Lara 1/6 is not a wine for conventional minds - it's a pioneer of long macerated, natural orange wines - made by macerating the grape variety Malvasia Istriana. The most first, and later the wine, featuring skin contact of up to 6 months in large wooden vats. Following this prolonged maceration, the wine is then rereaked in wooden vats for careful ageing, before it reaches an immaculate condition for being bottled in that particular moment. Our own interpretation of long macerated Malvasia Istriana, named for Mladen's first daughter, is here to raise awareness for honest and natural winemaking.

Der Roxanich Lara 1/6 ist kein Wein für konventionelle Gemüter - er ist ein Pionier der lang mazerierten, naturbelassenen orangen Weine - hergestellt durch Mazeration der Rebsorte Malvasia Istriana. Erst der Most, später der Wein mit bis zu 6 Monaten Hautkontakt in großen Holzfässern. Nach dieser langen Mazeration wird der Wein für eine sorgfältige Reifung in Holzbottiche umgefüllt, bis zu dem Moment, in dem er einen makellosen Zustand erreicht, um in Flaschen abgefüllt zu werden. Unsere eigene Interpretation des lang mazerierten Malvasia Istriana, benannt nach Mladens erster Tochter, soll das Bewusstsein für ehrliche und natürliche Weinherstellung sensibilisieren.

Il Roxanich Lara 1/6 non è un vino per menti convenzionali - è un pioniere dei vini aranciani naturali a lunga macerazione - ottenuto dalla macerazione del vitigno Malvasia Istriana. Il primo, e poi il vino, caratterizzato da un contatto con le bucce fino a 6 mesi in grandi tini di legno. A seguito di questa prolungata macerazione, il vino viene poi travasato in tini di legno per un attento invecchiamento, prima che raggiunga una condizione immacolata per essere imbottigliato in quel particolare momento. La nostra interpretazione della Malvasia Istriana a lunga macerazione, dal nome della prima figlia di Mladen, è qui per aumentare la consapevolezza per una vinificazione onesta e naturale.



ROXANICH LARA 1/6

0,75L - 56,00€ ♦ 421,93 Kn

CRNO VINO

red wine / Rotwein / vino rosso

ROXANICH SUPERISTRAN



The Roxanich Superstrian is an assemblage of the Cabernet Sauvignon, Merlot and Borgonja grape varieties. The deep ruby-red Superstrian exudes a harmonious, fruity and floral aroma, violets, cherries and blueberries, with a hint of chocolate and black pepper in the finish. The Roxanich Superstrian is foremost a distinguishably elegant red wine, full bodied and strong, but at the same time very pleasant, balanced and smooth. Low in acidity yet dry, with a persistent and pleasurable aftertaste.

Der Roxanich Superstrian ist eine Assemblage der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Borgonja. Der tief rubinrote Superstrian verströmt ein harmonisches, fruchtiges und blumiges Aroma, Veilchen, Kirschen und Heidelbeeren, mit einem Hauch von Schokolade und schwarzem Pfeffer im Abgang. Der Roxanich Superstrian ist in erster Linie ein ausgesprochen eleganter Rotwein, vollmundig und kräftig, aber gleichzeitig sehr angenehm, ausgewogen und geschmeidig. Säurearm, aber trocken, mit einem anhaltenden und angenehmen Nachgeschmack.

Il Roxanich Superstrian è un assemblaggio dei vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot e Borgonja. Il Superstrian di colore rosso rubino intenso sprigiona un profumo armonico, fruttato e floreale, di violette, ciliegie e mirtillo, con un retrogusto di cioccolato e pepe nero nel finale. Il Roxanich Superstrian è soprattutto un vino rosso distinguibilmente elegante, corposo e forte, ma allo stesso tempo molto piacevole, equilibrato e morbido. Di bassa acidità ma asciutto, con un retrogusto persistente e piacevole.

0,75L - 64,00€ ♦ 482,21 Kn

KOZLOVIĆ TERAN



Teran is an excellent companion for grilled meat, hard and soft cheese, even oily fish, due to its well-balanced tannins. Owing to the specific style of the 2018 harvest, it really can be an accompaniment to the entire meal in most cases.

Teran passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch, Hart- und Weichkäse und sogar zu Blaufisch, da die Tannine gut ausbalanciert sind. Dank seines besonderen Geschmacks aus der Ernte 2018 schmeckt er in den meisten Fällen tatsächlich während der gesamten Mahlzeit.

Il terano è un ottimo vino per accompagnare carne alla griglia, formaggi stagionati o molli e addirittura pesce azzurro, grazie ai suoi tannini ben equilibrati. Grazie alle peculiarità dell'annata 2018, nella maggior parte dei casi può essere abbinato a tutte le portate di un pasto.

0,75L - 29,00€ ♦ 218,50 Kn

Pasta with a dark sauce like fuži with the Istrian ox meat, the Istrian ox steak, sous vide veal cheeks and similar.

Zu Nudeln in dunkleren Saucen, wie bspw. Fuži mit istrischem Ochsen-Boškarin, Steaks vom istrischen Ochsen-Boškarin, Rinderbäckchen (Sous Vide) u.ä.

Pasta ai sughi scuri, come ad esempio fusi allo spezzatino di boscarin istriano, bistecche di boscarin istriano, sous-vide di guanciale di vitellone, ecc.

0,75L - 30,00€ ♦ 226,04 Kn

KABOLA CABERNET SAUVIGNON



FRANC ARMAN MERLOT



Your first choice with medium-rich red meat dishes, meat-based sauces, goulash, hunter's goulash... We recommend that you serve it with long and slow-cooked vegetable and osso buco with mushroom sauce enhanced with half a deciliter of this wine.

Die erste Wahl zu deftigen Rezepten mit rotem Fleisch, Fleischsaucen, Gulasch, Jagdeintöpfen... Wir empfehlen, ihn zu Schmorbraten, lang und langsam gegartem Rinder-Ossobuco mit Gemüse und Pilzen zu servieren, den Sie dann mit einem halben Deziliter dieses Weins abschrecken.

È la prima scelta per pietanze mediamente ricche a base di carni rosse, sughi di carne, stufati di carne, gulasch di selvaggina... Noi vi consigliamo di servirlo con un osso buco di vitellone stufato lentamente e a lungo con verdure e funghi, ai quali va aggiunto mezzo decilitro di questo vino.

0,75L - 29,00€ ♦ 218,50 Kn

ROSE VINO

rose wine / Roséwein / vino rosato



VERALDA ROSÉ XTRIAN



Suited to the entire flavour spectrum, may be served as aperitif wine for pleasure and relaxation, as well as with a meal, throughout all courses, including the main course.

Er deckt die gesamte Geschmackspalette gut ab, kann als Aperitifwein für entspannende Momente des Genusses serviert werden, aber auch zu einer Mahlzeit, von Anfang bis zum Ende, einschließlich auch zu Hauptgerichten.

Si abbina benissimo ad un'ampia gamma di sapori ed è un ottimo aperitivo per piacevoli momenti di relax, ma accompagna pure perfettamente il pasto dall'inizio alla fine, comprese anche le portate principali.

0,75L - 25,00€ ♦ 188,36 Kn

Grilled shrimp, crab carpaccio or any other raw crab dish.

Scampi vom Grill, Carpaccio aus Krebsen, oder zu einem anderen beliebigen Rezept aus rohem Krebsfleisch.

Scampi alla griglia, carpaccio di granchi o qualsiasi altro piatto di polpa di granchio cruda.

0,75L - 25,00€ ♦ 188,36 Kn



TOMAZ ROSÉ

ERDORO ROSÉ



Pleasant, light, drinkable and enjoyable Rosé from Merlot and Cabernet Sauvignon.

Angenehme, leichte, süßige und genussvolle Rosé aus Merlot und Cabernet Sauvignon.

Piacevole, leggero, beverino e godibile Rosé da Merlot e Cabernet Sauvignon.

0,75L - 23,00€ ♦ 173,29 Kn

PJENUŠAVO VINO

sparkling wine / Schaumwein / vino frizzante

ASTORIA PROSECCO D.O.C



Ideal as an aperitif, the perfect companion for fish and shellfish dishes.

Ideal als Aperitif, er eignet sich perfekt zu Fisch- und Muschelgerichten.

Ideale come aperitivo, perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e bivalvi.

0,75L - 22,00€ ♦ 165,76 Kn

