



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE

Vinska karta



Vinska karta je pisana ponuda i dokument kojim se gostima u ugostiteljskoj radnji nude vina ili pića spremljena na bazi vina.



Crvena vina

Trijumf Noir "Aleksandrović" - Pinot Noir	3 100 din.
<i>Vino ima intenzivnu boju zrele crne trešnje, sa purpurnim odsjajem i nijansama lukovine na obodu. Arome su duboke i višestojne, sačinjene od nota crvenog voća, intrigantnih začinskih tonova i preliva vanile i kokosa, koji potiču iz hrastovine.</i>	
Vizija "Aleksandrović" - Frankovka	1 800 din.
<i>Snažna aroma zrelog šumskog voća - drenjina, kupina i malina - sa blagim tonovima naranđine kore i crna kafe. Predjonepečani ukus vrlo živahan, čisto voćni, sa osvježavajućim citrusnim notama.</i>	
Merlot "Arsenijević"	1 500 din.
<i>Sveže voćno vino sa aromama ribizle, zrele trešnje i borovnice.</i>	
Suveren "Zadubžina Kralja Petra I" - Cabernet Sauvignon	2 400 din.
<i>Tamne purpurno crvene boje, intenzivan i trajan kompleksni voćni miris sa diskretnim elementima barika, puno sa lepom taninskom strukturom.</i>	
Regent "Aleksandrović" - Cabernet Sauvignon	2 200 din.
<i>Izražajne arome kupina i borovnica, sa toplim tonovima pečenih suvih šljivica i diskretnim notama nane. Predjonepečani ukus je izrazito voćni, osvježavajući. Tanini su glatki, a završnica ukusa je veoma energična i podseća na zrele višnje.</i>	
Cabernet Sauvignon "Rogan"	2 400 din.
<i>Sekundarno - duvan, crna ribizla, rogač, borovnica i kupina, prožeti su blagim dimnim vaniljskim i čokoladnim notama. U njegovom bukeu vrlo suptilno dolazi do izražaja odležavanje u drvetu.</i>	
Shiraz "Rogan"	2 800 din.
<i>Ovaj bogati i moćni širaz voćne ukuse šljive i borovnice sa dodrom bibera i začina. Na nosu primećujemo voćne arome šljive i trešnje sa svežim tonovima crvenog bobičastog voća.</i>	
Rodoslov "Aleksandrović" - Cabernet Sauvignon Merlot	4 900 din.
<i>Veoma bogat i složen aromatski kompleks, sačinjen od tonova višanja, kupina i crnih dudinja, sa nijansama crne čokolade i listova duvana. Vino je izuzetno ekstraktivno, ukus je mekan, a tanini slatki, sočni.</i>	

Vina na čašu 0,15l

Oplen "Aleksandrović" - Rhine Riesling	300 din.
Chardonnay "Arsenijević"	250 din.
Tema "Aleksandrović" - Chardonnay	320 din.
Trijumf Rose "Aleksandrović" - Pinot noir	320 din.
Vizija "Aleksandrović" - Frankovka	360 din.



Svaki ozbiljniji
ugostiteljski objekat
ima svoju vinsku kartu
i ovaj instrument
ponude koristi se
uglavnom u
restoranima.

U restoranima niže kategorije i ugostiteljskim objektima u kojima se uglavnom služe alkoholna i bezalkoholna pića i napici, vinska karta u kojoj bi bila zastupljena samo vina retko je u upotrebi.

CENOVNIK
CAFFE BAR "MEĐA"



Hvala na poseti!

TOPLI NAPITCI

Turska kafa	70
Espresso	90
Espresso sa mlekom	110
Cappuccino	100
Nes Kafa	100
Nes Kafa Šlag	110
Topla čokolada crna	110
Topla čokolada bela	120
Milford čajevi sa 	90

ŽESTOKA PIĆA

Šljivovica	0,03	80
Dunja	0,03	100
Kajsija	0,03	100
Viljamovka	0,03	110
Vodka	0,03	90
Tekila	0,03	140
Pelinkovac	0,03	100
Jagermeister	0,03	150
Ballantines	0,03	150
Jack Daniels	0,03	200

SOKOVI

Coca-Cola	0,25	110
Fanta	0,25	110
Sprite	0,25	110
Schwepps Biter Lemon	0,25	110
Schwepps Tonik	0,25	110
Cocta	0,25	100
Cedevita (narandža, limun) 15g		90
Nestea (breškva, limun) 0,25		110
Golf	0,20	110
<small>(ananas, borovnica, breskva, jabuka, jagoda)</small>		
Bravo limenka	0,25	150
<small>(grožđe, jagoda, pomorandža, multivit)</small>		
Limunada		120
Cedena pomorandža		200

PIVA

Jelen	0,33	100
Lav	0,33	110
Tuborg	0,33	130
Amstel	0,33	130
Beck's	0,33	130
Nikšićko Svetlo	0,33	130
Nikšićko Tamno	0,33	130
Efes	0,5	150
Haineken	0,33	190
Točeni Tuborg	0,3	100
Točeni Tuborg	0,5	140

ENERGETSKA PIĆA

Guarana	0,25	120
Sinalco Energis	0,33	130
Red Bull		230

VODA

Knjaz Miloš	0,25	70
Aqua Viva	0,25	70
Rosa Gazirana	0,33	70
Rosa Negazirana	0,33	70

VINA

Vranac	0,18	180
Chardonnay	0,18	180
Sangria	0,18	180

Vočna salata		150
--------------	--	-----

Sastavljaju je somelijeri, odnosno stručnjaci za vina, a prilikom sastavljanja u obzir uzimaju izbor jela koja se nude u tom restoranu!



Po izgledu i sadržaju, kao i po cenama, vinska karta, kao i ostali dokumenti prodaje, treba da bude u skladu s kategorijom ugostiteljske radnje.



Vina su u vinskoj karti razvrstana u grupe.

Redosled grupa ne mora uvek da bude isti.

Može se razlikovati prema specifičnosti poslovanja ugostiteljske radnje.

Vina u vinskoj karti uglavnom se navode po sledećem rasporedu:

1) Otvorena bela vina



2) Otvorena ružičasta vina



3) Otvorena crvena vina



4) Bela vina u flašama



5) Ružičasta (roze) vina u flašama



6) Crvena vina u flašama



7) Desertna vina



8) Penušava vina



Osim ovakvog rasporeda, vina u vinskoj karti mogu da budu razvrstana po vinarijama ili po sortama grožđa od kog su napravljena.

Ovo je primer vinske karte jednog manjeg restorana, a treba napomenuti da ozbiljniji restorani u svojoj vinskoj karti imaju u ponudi po nekoliko stotina vina.

	Zapremina	Cena		Zapremina	Cena
Otvoreno belo vino	1l		Ružičasta (roze) vina u flašama	0.75l	
Otvorena ružičasta vina	1l		Crvena vina u flašama	0.75l	
Otvorena crvena vina	1l		Desertna vina	0.75l	
Bela vina u flašama	0.75l		Pemušava vina Proseko - Srefano Farina Don Perinjon - Moet i Šandon	0.75l	

**Konobar mora
dobro da poznaje
vinsku kartu i vina
koja se u njoj nude.**



**Pravo je umeće
gostima preporučiti
adekvatno vino uz
jelo koje su poručili!**