



VINARIJA  
PIK OPLENAC

# DOBRO DOŠLI U VINARIJU PIK OPLENAC

---

VINARIJA JE OTVORENA ZA POSETIOCE SVAKOG DANA OD 9-21h

## PROTOKOL INDIVIDUALNIH POSETILACA

OBILAZAK VINARIJE JE GRATIS I PODRAZUMEVA:  
DOČEK GOSTIJU, PREZENTACIJU O ISTORIJATU, TRADICIJI, FILOZOFIJI  
I PROCESU PROIZVODNJE VINA UZ STRUČNU KONSULTACIJU

GOSTIMA JE NA RASPOLAGANJU DEGUSTACIONA SALA U KOJOJ,  
U PRIJATNOM AMBIJENTU, OKRUŽENI UMETNIČKIM DELIMA I ISTORIJSKIM  
SKULPTURAMA, MOGU PROBATI RAZLIČITE VRSTE NAŠIH VINA

CENA JEDNE ČAŠE VINA JE 90 RSD

(Degustaciona zapremina je 50ml i važi za sve vrste degustacija)

NAJAVA ZA GRUPNE POSETE JE OBAVEZNA



## **1. OPLENAC BASIC (45min)**

(OBILAZAK VINARIJE SA DEGUSTACIJOM VINA I ZAKUSKOM)

DEGUSTACIJA VINA OD BELE I CRNE SORTE GROŽĐA, PO IZBORU I VINA VILLA ROSE

SIR(90gr), PRŠUTA(20gr), MASLINE, BAGET

LOZOVA RAKIJA-GRATIS

CENA DEGUSTACIJE PO OSOBI 750 RSD



## **2.OPLENAC STANDARD (60min)**

**(OBILAZAK VINARIJE SA DEGUSTACIJOM VINA I ZAKUSKOM)**

DEGUSTACIJA VINA VILLA ROSE, BELIH VINA, VILLA CHARDONNAY I VILLA MUSCAT OTTONEL I CRNIH, MONARH CABERNET SAUVIGNON I MONARH CUVEE

ZAKUSKA "OPLENAC"

SIR(90gr), KAJMAK(15gr), DIMLJENO MESO(60gr), MASLINKE, PITA SA SIROM I ZELJEM(40gr), PROJANICA(30gr), BAGET

LOZOVA RAKIJA-GRATIS

CENA DEGUSTACIJE PO OSOBI 1600 RSD

### **3.OPLENAC LUX (90min)**

(do 12 osoba, u slučaju da je broj posetilaca veći, potrebno je unapred dogovoriti uslove)

---

PREZENTACIJA TEHNOLOGA O PROIZVODNJI I NAČINU PRAVILNE DEGUSTACIJE VINA

DEGUSTACIJA PET VRSTA VINA SA ZAKUSKOM „OPLENAC“  
SIR(90gr), KAJMAK(15gr), DIMLJENO MESO(60gr), MASLINKE, PITA SA SIROM  
I ZELJEM(40gr), PROJANICA(30gr), BAGET

VINA KOJA ĆE SE KONZUMIRATI UZ GLAVNO JELO SU PO IZBORU

LOZOVA RAKIJA-GRATIS

CENA PO OSOBI JE 2100 DINARA UZ DOPLATU ZA GLAVNO JELO,  
PO VAŽEĆEM CENOVNIKU VINARIJE

POSETIOCI MOGU DEGUSTIRATI I VINA KOJA SE ČUVAJU U BARIK BURADIMA  
A TAKOĐE I VINA KOJA SE NE NALAZE U SLOBODNOJ PRODAJI  
CENA JEDNE ČAŠE JE 1000 RSD

DEGUSTACIJU VINA, PO ŽELJI, MOŽETE DOPUNITI I RAZNOVRSNOM  
PONUDOM ŠUMADIJSKIH SPECIJALITETA

# IZBOR GLAVNOG JELA

---

## RIBA

Losos  
Pastrmka  
Som na žaru

## JELA PO PORUDŽBINI

Natur šnicla  
Bečka šnicla  
Pariska šnicla  
Karađorđeva šnicla  
File minjon sa pečurkama  
Medaljoni sa pečurkama  
Epigram za dve osobe

## JELA SA ROŠTILJA

Uštipci  
Ćevapi  
Pljeskavica  
Pljeskavica na kajmaku  
Punjena pljeskavica  
Ražnjići  
Rolovani ražnjići  
Bela vešalica  
Dimljena vešalica  
Dimljeni vrat  
Domaća kobasica  
Hajdučki ćevap  
Mešano meso  
Punjena vešalica  
Punjeni file  
Pileći bataci na žaru

Krilca

Pileći file  
Gurmanska pljeskavica  
Pileći ražnjići  
Punjeni pileći file

## SPECIJALITETI

Stek  
Biftek  
Biftek u biber sosu  
Parizien šnicla  
Pileći medaljoni na kajmaku  
Piletina sa smokvama u bešamel sosu  
Ćuretina

## **KOKTEL BASIC**

(DEGUSTACIJA TRI VRSTE VINA PO IZBORU SA KANAPEIMA I ZAKUSKOM)

---

SIR(90gr), PRŠUTA(20gr), MASLINE, BAGET, KANAPEI 5 KOM (sa dimljenim mesom)

LOZOVA RAKIJA-GRATIS

CENA DEGUSTACIJE PO OSOBI 1500 RSD

VINARIJA JE U MOGUĆNOSTI DA ORGANIZUJE RAZNE SVEČANOSTI, VENČANJA, RODJENDANE, PROSLAVE, KOKTEL VEČERE UZ MUZIČKI PROGRAM

\* MUZIČKI PROGRAM I FOTOGRAF NA UPIT

\* NA TERITORIJI VINARIJE JE ZABRANJENO PUŠENJE  
(OSIM NA MESTU PREDVIĐENOM ZA TU SVRHU)

## REZERVACIJE:

+381 60 581 38 44

[vinoteka@pik-oplenac.com](mailto:vinoteka@pik-oplenac.com)

[www.pik-oplenac.com](http://www.pik-oplenac.com)

Bulevar kralja Aleksandra 57,  
34310 Topola, Srbija