



VINARIJA  
PIK OPLENAC



# ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ВИННЫЙ ДОМ ПИК ОПЛЕНАЦ

---

ВИННЫЙ ДОМ ОТКРЫТ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ЕЖЕДНЕВНО С 9-21 Ч

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ГОСТЕЙ

ПОСЕЩЕНИЕ ВИННОГО ДОМА ЯВЛЯЕТСЯ БЕСПЛАТНЫМ И ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ , ПРЕЗЕНТАЦИЮ О ФИЛОСОФИИ, ТРАДИЦИЯХ, ИСТОРИИ И ПРОЦЕССЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИН С КОНСУЛЬТАЦИЕЙ ЭКСПЕРТА

К УСЛУГАМ ГОСТЕЙ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЗАЛ ГДЕ В ПРИЯТНОЙ АТМОСФЕРЕ, СРЕДИ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ ИСКУССТВА И ИСТОРИЧЕСКИХ СКУЛЬПТУР, МОЖЕТЕ КОНСУМИРОВАТЬ ВИНА РАЗНЫХ СОРТОВ

ЦЕНА ОДНОГО БОКАЛА 90 РСД

(Цена указана на объём 50 мл любого вина)

ДЛЯ ГРУППОВЫХ ПОСЕЩЕНИЙ БРОНИРОВАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ





**1. ОПЛЕНАЦ BASIC (45 мин)**  
(ПОСЕЩЕНИЕ, ДЕГУСТАЦИЯ ВИНА С ЗАКУСКОЙ)

---

ДЕГУСТАЦИЯ ВИН БЕЛОГО И КРАСНОГО СОРТА ВИНОГРАДА НА ВЫБОР  
И ВИНА VILLA ROSE

СЫР(90гр), ВЕТЧИНА(20гр), ОЛИВКИ, БАГЕТ

РАКИЯ ЛОЗОВАЧА-КОМПЛИМЕНТ ВИННОГО ДОМА

ЦЕНА ДЕГУСТАЦИИ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 750 РСД





## **2. ОПЛЕНАЦ STANDARD (60 мин)**

( ПОСЕЩЕНИЕ, ДЕГУСТАЦИЯ ВИНА С ЗАКУСКОЙ «ОПЛЕНАЦ»)

ДЕГУСТАЦИЯ ВИНА VILLA ROSE, БЕЛЫХ СОРТОВ VILLA CHARDONNAY И VILLA MUSCAT OTTONEL И КРАСНЫХ СОРТОВ MONARH CABERNET SAUVIGNON И MONARH CUVEE

### **ЗАКУСКА «ОПЛЕНАЦ»**

СЫР(90гр), КАЙМАК(15гр)(подсоленные сливки по-сербски), КОПЧЁННОЕ МЯСО(60гр), ОЛИВКИ, ПИРОГ ПО-СЕРБСКИ С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЬЮ (40 гр), ПРОЯРА(30гр) - БАЛКАНСКИЙ ХЛЕБ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ТВОРОГОМ, БАГЕТ

РАКИЯ ЛОЗОВАЧА- КОМПЛИМЕНТ ВИННОГО ДОМА

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ 1600 РСД



## 4. ОПЛЕНАЦ LUX (90 мин)

(Программа рассчитана на количество до 12 персон, в случае если количество персон более 12, необходимо заранее обговорить условия посещения)

---

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ЭНОЛОГА О ПРОИЗВОДСТВЕ И КОНСУМАЦИИ ВИН

ДЕГУСТАЦИЯ ПЯТЬ СОРТОВ ВИН С ЗАКУСКОЙ «ОПЛЕНАЦ»

СЫР(90гр), КАЙМАК(15гр)(подсоленные сливки по-сербски),КОПЧЁННОЕ МЯСО(60гр),  
ОЛИВКИ, ПИРОГ ПО-СЕРБСКИ С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЬЮ(40ГР), ПРОЯРА(30ГР)-  
БАЛКАНСКИЙ ХЛЕБ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С ТВОРОГОМ, БАГЕТ

ВИНА КОТОРЫЕ БУДУТ ПОДАВАТЬСЯ С ОСНОВНЫМ БЛЮДОМ, НА ВЫБОР

РАКИЯ ЛОЗОВАЧА- КОМПЛИМЕНТ ВИННОГО ДОМА

ЦЕНА НА ОДНУ ПЕРСОНУ 2100 РСД С ДОБАВЛЕНИЕМ ЦЕНЫ НА ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ДЕГУСТИРОВАТЬ ВИНА ИЗ БАРИКА А ТАКЖЕ И ВИНА  
КОТОРЫЕ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ КОММЕРЧЕСКИ ДОСТУПНЫМ

ЦЕНА 1000 РСД ЗА БОКАЛ

ДЕГУСТАЦИЮ ВИН МОЖНО ДОПОЛНИТЬ ПО ЖЕЛАНИЮ РАЗНООБРАЗНЫМИ  
ПРЕДЛОЖЕНИЯМИ ИЗ КУХНИ ШУМАДИИ



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

## РЫБА

Лосось  
Форель  
Сом на гриле

## БЛЮДА ПО ЗАКАЗУ

**Шницель из свинины** (свинина тушенная в собственном соку с петрушкой, чёрным перцем и другими пряностями)

**Венский шницель** (свинина в панировке-яйцо, мука, сухари)

**Парижский шницель** (свинина в панировке-яйцо, мука)

**Шницель Карагиоргиевича** (мясной рулет из свинины с каймаком- подсолённые сливки по-сербски, в панировке)

**Филе миньон с грибами** (свиное филе с грибным соусом)

**Медальоны с грибами** (телячий бифштекс с грибным соусом)

**Эпиграм** - мясное ассорти на две персоны (блюда с гриля, блюда по заказу и специалитеты кухни)

## БЛЮДА С ГРИЛЯ

**Мясные котлеты «Вожд»** (говяжий фарш, бекон, сыр, острый томатный соус)

**Чевапчичи** (традиционные «колбаски» из говяжьего фарша с добавлением лука и специй)

**Плескавица** (плоская говяжья котлета из фарша с добавлением лука и специй)

**Плескавица на каймаке** (плоская говяжья котлета из фарша с добавлением лука и специй, подаётся на каймаке)

**Фаршированная плескавица** (плоская говяжья котлета из фарша с добавлением лука, специй, чёрного перца, ветчины и сыра)

**Шашлык из свинины (шейка)** (свиное мясо)

**Рулет-шашлык** (свиное мясо фаршировано беконом и сыром)

**Карбонад** (свиная корейка без косточки)

**Копчёный карбонад** (копчённая свиная корейка без косточки)

**Копчённая шейка** (свиное мясо)

**Домашние колбаски** (говяжий и свиной фарш с специями)



**«Хайдуцки чевап»** ( шашлык из копчённой свиной шейки, колбосы, бекона, овощей, лука и острого перца)  
**Ассорти гриль** ( копчённая свиная шейка, свиная корейка, колбаски, плескавица)  
**Фаршированный карбонад** (свиное мясо фаршировано с сыром и ветчиной)  
**Фаршированное филе** (свиное мясо фаршировано с каймаком, ветчиной и беконом)  
**Куриные ножки**  
**Куриные крылышки**  
**Куриное филе**  
**«Гурман плескавица»** (плоская говяжья острая котлета фарширована с беконом и сыром)  
**Куриный шашлык**  
**Фаршированное куриное филе** (с сыром и ветчиной)

### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ ШЕФ ПОВАРА**

**Стейк Водж** (свиной бифштекс с грибным соусом и яйцом глазунья)  
**Бифштекс** (свиное мясо)  
**Бифштекс в перечном соусе** (свиной бифштекс в соусе с чёрным перцем)  
**«Паризьен» шницель** (шницель из свиного мяса фарширован сыром и ветчиной в панировке)  
**Куриные медальоны на каймаке** (рулеты куриного филе с беконом, на каймаке)  
**Курятина с инжиром в бешамель соусе**  
**Индюшати́на** (рулет с беконом, фарширован моцарелой, в томатном соусе)



## КОКТЕЙЛЬ BASIC

---

ДЕГУСТАЦИЯ 3 СОРТОВ ВИН НА ВЫБОР , С КАНАПЕ И ЗАКУСКОЙ  
СЫР(90гр), ВЕТЧИНА(20гр), ОЛИВКИ, БАГЕТ, КАНАПЕ 5 ШТ(с копчённым мясом)

РАКИЯ ЛОЗОВАЧА-КОМПЛИМЕНТ ВИННОГО ДОМА

ЦЕНА ДЕГУСТАЦИИ НА ОДНУ ПЕРСОНУ 1500 РСД

ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ И ПРАЗДНИЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ,  
БРАКОСОЧЕТАНИЙ, ДНЕЙ РОЖДЕНИЯ, А ТАК ЖЕ КОКТЕЙЛЬНЫХ ВЕЧЕРИНОК С  
МУЗЫКАЛЬНЫМ СОПРОВОЖДЕНИЕМ

\* МУЗЫКАЛЬНАЯ ПРОГРАММА И ФОТОГРАФ ПО ЗАПРОСУ

\* На территории винодельни запрещено курение  
(кроме на предусмотренном месте)



БРОНИРОВАНИЕ :

+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