

KOSILO ALI ROMANTIČNA VEČERJA

POPOTOVANJE OKUSOV

Idealna kombinacija spoznavanja lokalnih jedi,
slovenskih vrhunskih vin in znamenitosti Ljubljane

APERITIV

Štokelj - Penina pinela
Sadna nabodalca

PREDJED

Sanctum - Chardonnay
Pršut z olivami
Izbrani slovenski siri
Sveža skuta na špinački z olivnim oljem

GLAVNA JED

MonteMoro – Malvasia aMorus
(oranžno vino)
»Leteči žganci«

Ocvrta piščančja bedrca in perutničke,
priloga pražen krompirček z
drobnjakom in karamelizirano čebulo

Medaljoni svinjske ribice, servirani v
naravni omaki na popečenem stročjem
fižolu in glaziranem korenčku, priloga
idrijski žlikrofi z drobtinicami

SLADICA

Vino Graben – Modra Frankinja
Borovničevi štruklji

Z vanilijevo kremo, gozdnimi sadeži in
sladoledom

Cena 50,00 EUR/OSEBO, ddv je v ceni



**ZA INDIVIDUALNE GOSTE
ALI
SKUPINE**

**PLOVBA
PO LJUBLJANICI
POGOSTITEV NA REČNI LADJICI**



Vse, kar ni vključeno v meniju, je predmet individualnega dogovora in se obračuna posebej po ceniku. Vsa degustirana vina so na voljo za nakup po degustaciji oz. vam jih dostavimo na dom (info@fineslovenianwine.com). Splošni pogoji plovbe z ladjico in seznam alergenih snovi je objavljen na www.recnipirati.si. Cene veljajo od 1.7.2021.
Recni pirati d.o.o., Čebelarska ulica 15, Ljubljana, davčna številka: SI 68505116



Degustacija vin
z WSET
certificiranim
poznavalcem
vina

POPOTOVANJE OKUSOV

Idealna kombinacija spoznavanja lokalnih jedi,
slovenskih vrhunskih vin in znamenitosti Ljubljane

APERITIV

Štokelj - Penina pinela

Izbrani slovenski siri
Pršut na hrustljavi palčki
Sveže sezonsko sadje

MORSKA PREDJED

MonteMoro - Malvazija

Hobotnica v solati s kaprami

TOPLA PREDJED

Gaube - Kaspar

Fuži z baziličnim pestom in bučkami na
mladi špinački

RIBJA JED

Renčel - Vitovska

File postrvi s timijanom in rožmarinom,
serviran na rezini polente

MESNA JED

Sanctum - My Red

Pljučni medaljonček s tartufato v
smetanovem prelivu, serviran na solatki

SLADICA

Vino Graben - Modra Frankinja

Ajdovi štruklji z orehi, preliti z medom, lešniki in
orehi, priloga sladoled

Cena 100,00 EUR/OSEBO, ddv je v ceni

Minimalno število udeležencev je 6 oseb.



WINE
TASTING

NA LADJICI PO
LJUBLJANICI



PLOVBA

PO LJUBLJANICI

POGOSTITEV NA REČNI LADJICI



PLOVBA PO REKI LJUBLJANICI

Vse, kar ni vključeno v meniju, je predmet individualnega dogovora in se obračuna posebej po ceniku. Vsa degustirana vina so na voljo za nakup po degustaciji oz. vam jih dostavimo na dom (info@fineslovenianwine.com). Splošni pogoji plovbe z ladjico in seznam alergenih snovi je objavljen na www.recnipirati.si. Cene veljajo od 1.7.2021.

Rečni pirati d.o.o., Čebelarica ulica 15, Ljubljana, davčna številka: SI 68505116



Degustacija vin
z WSET
certificiranim
poznavalcem
vina

SLOVENSKI VRHUNSKI VINARJI

ŠTOKELJ

»Neutrudno iščemo ravnovesje med tem, kar narava daje nam in med tem, kar želimo mi dati vam.«

Lapornate terase Vipavskih brd se grejejo z mediteranskim soncem in hladijo z vipavsko burjo ter tako ustvarjajo edinstvene pogoje za rast vinske trte. Ohranjanje lokalnih sort, ki so na kmetiji prisotne že štiri generacije, je poklon prednikom. Sodoben pogled na vino z mislijo na končnega porabnika je obljuba, ki so ji zvesti od dneva, ko so stopili v vinograd. V vinih je zato poleg okusa doline vklesana tudi misel in želja, da do ljubiteljev vina pripeljejo samo najboljše.



MONTEMORO

Naziv MonteMoro izhaja iz glavnega vinograda, ki se imenuje »Morova Kortina« oziroma »Cortina di Moro« in se nahaja na Šalarskem hribčku tik ob Kopru. Tukaj je nekoč imela družina Moro svojo posest oziroma »kortino«. Vinski trti posvečajo veliko pozornosti, saj jo skušajo negovati na naravi najbolj prijazen način in ji omogočiti, da z majhnimi obremenitvami in umirjeno rastjo daje zdravo in zrelo grozdje iz katerega lahko pridelajo vrhunska vina. V kleti skušajo tradicijo »nonotov« združiti s sodobnimi spoznanji, da bi lahko v vinih ohranili ves potencial grozdja in omogočili naravno zorenje. Na ta način lahko vina pokažejo vse svoje bogastvo.



GRABEN

Več kot stoletno tradicijo pridelave vin družina Šekoranja nadgrajuje z novimi spoznanji in tehnologijami. Njihova posebnost je zelo široka paleta vrhunskih vin, ki jih zorijo v peščenih kletih - repnicah. Gre za podzemne rove, s krampi in lopatami skopane v silikatni pesek, ki ga je tu v davni odložitvi Panonsko morje. Sprva so ljudje v njih čez zimo shranjevali repo, danes pa služijo za shranjevanje vin. Najgloblja je ravno Šekoranjeva repnica, ki sega dvanajst metrov pod površje, naravna temperaturna nihanja v njej pa so majhna.



RENČEL

V Dutovljah, kjer hišo označuje številka 24, je bila domačija od nekdaj. Vsaka generacija je kaj dodala in dozidala. Eden od temeljnih posegov v klasično kraško vinsko zgodovino je bil odmik od tradicije. Začeli so saditi druge sorte in raziskovati, kaj vse lahko da ta teritorij. Ob dobrih letnikih poskušajo grozdje pustiti na trti, dokler je mogoče, torej ga ne potrgati takoj, ko doseže fiziološko zrelost. Vino gre v steklenice le ob dobrih letnikih. V sodih zori najmanj dve leti, za tem zori še v steklenici.



SANCTUM

»Zaupamo v spoštljiv odnos do zemlje.«

Ime Sanctum pomeni »nekaj skritega in svetega«. Tukaj verjamejo v lokalno tradicijo in v ročno narejena vina. Vinogradi se razprostirajo na strmih južnih pobočjih gričev nad Ločami, ki se ponajajo z bogato vinogradniško tradicijo, saj so vinsko trto tu gojili že kartuzijanski menihi v 12. stoletju. Sanctum uspeva vsako leto z znanjem in natančnostjo pridelati še boljše letnike, v katerih brezkompromisno blestita visoka mineralnost laporne zemlje in zahtevna aromatika hladnega podnebja.



GAUBE

»Vedno nam je velik izziv najti skupno besedo z nepredvidljivo naravo in obogatiti nje dar v svoje veselje in veselje ljubiteljev in častilcev vina.«

Domačija se nahaja ujeta v amfiteatr svečinskih gor, na Špičniku, tik pod znamenito cesto, ki med vinogradi zariše obliko srca. Lega, tla in ugodni klimatski pogoji na skoraj 9 hektarjih vinogradov omogočajo pridelavo širokega spektra različnih tipov vin. S polnitvami lastnih vin so pričeli v letu 1992. Veliko se je od takrat spremenilo, pripadnost trti in vinu pa je ostala ista.



"»So stvari, ki jih nikoli ne spoznamo, so ljudje, ki ostanejo skrivnostni in so zgodbe, ki nimajo konca ... In zgodba o vinu je tista, ki vedno znova piše nova poglavja. Zgodba, ki jo soustvarjamo vinarji skupaj z nepredvidljivo naravo.« (Gaube)