



Six-Course Menu Paired with Macedonian Wines

Tasting of local Macedonian wine varieties. Wine is served in 0.1L glasses. Food pairings: 100g starters and 200g main portions

Tasting Menu

1. Zhilavka with cheese in phyllo

A fresh indigenous Balkan variety, paired with Macedonian "beaten" cheese wrapped in phyllo pastry and fig jam.

2. Smederevka Barrel with homemade chicken pâté

A unique local variety fermented in oak barrels, paired with our homemade chicken pâté.

3. Stanushina Rosé with wild mushroom risotto

An indigenous Macedonian variety, paired with creamy risotto made from wild forest mushrooms (morel, porcini, chanterelle).

4. Prokupec with in-house artisanal charcuterie

The favourite Balkan light bodied spicy red wine paired with our delicate charcuterie like coppa, bresaola, pancetta

5. Vranec Reserva with pork fillet and leeks

The most iconic Macedonian red wine, Vranec Reserva, served with a modern interpretation of the traditional pork and leek dish.

6. Temjanika with apple dessert

An aromatic variety, a relative of Muscat, served with our signature apple dessert, vanilla cream, and almond flakes.

Price: 2590 MKD



Мени од шест јадења спарени со македонски вина

Дегустација на локални македонски сорти на вино. Норматив: вино – 0.1л; 100g предјадења; 200g главно јадење.

Мени за дегустација

1. Жилавка со сирење во кора

Свежа автохтона балканска сорта, спарена со македонско "биено" сирење во кора со слатко од смокви.

2. Смедеревка Барик со домашно пате од пилешко

Уникатна локална сорта ферментирана во дабови буриња, спарена со домашно пате од пилешко.

3. Станушина Розе со рижото од диви печурки

Автохтона македонска сорта, спарена со кремасто рижото од диви шумски печурки (смрчка, вргањ, лисичарка).

4. Прокупец со домашно зреено месо

Балканското омилено лесно и пикантно црвено, спарено со нашите домашни сувомеснати: буџола, бресаола и панчета.

5. Вранец Резерва со свинско филе и праз

Најпознатото македонско црвено вино, Вранец Резерва, сервирано со авангардна верзија на свинско со праз.

6. Темјаника со десерт од јаболка

Ароматична сорта, роднина на мускатот, сервирана со нашиот десерт од јаболка, ванила крем и листови од бадем.

Цена: 2590 денари



Five-Course Menu Paired with Macedonian Wines

Tasting of local Macedonian wine varieties. Each wine is served in 0.1L glasses. Food pairings include 100g starters and 200g main course portions

Tasting Menu

1. Zhilavka with cheese in phyllo

A fresh indigenous Balkan variety, paired with Macedonian "beaten" cheese wrapped in phyllo pastry and fig jam.

2. Smederevka Barrel with homemade chicken pâté

A unique local variety fermented in oak barrels, paired with our homemade chicken pâté.

3. Stanushina Rosé with wild mushroom risotto

An indigenous Macedonian variety, paired with creamy risotto made from wild forest mushrooms (morel, porcini, chanterelle).

4. Vranec Reserva with pork fillet and leeks

The most iconic Macedonian red wine, Vranec Reserva, served with a modern interpretation of the traditional pork and leek dish.

5. Temjanika with apple dessert

An aromatic variety, a relative of Muscat, served with our signature apple dessert, vanilla cream, and almond flakes.

Price: 1990 MKD



Мени од пет јадења спарени со македонски вина

Дегустација на локални македонски сорти на вино. Секое вино се служи по 0.1л · Храната вклучува 100g предјадења и 200g главно јадење

Мени за дегустација

1. Жилавка со сирење во кора

Свежа автохтона балканска сорта, спарена со македонско "биено" сирење во кора со слатко од смокви.

2. Смедеревка Барик со домашно пате од пилешко

Уникатна локална сорта ферментирана во дабови буриња, спарена со домашно пате од пилешко.

3. Станушина Розе со рижото од диви печурки

Автохтона македонска сорта, спарена со кремасто рижото од диви шумски печурки (смрчка, вргањ, лисичарка).

4. Вранец Резерва со свинско филе и праз

Најпознатото македонско црвено вино, Вранец Резерва, сервирано со авангардна верзија на свинско со праз.

5. Темјаника со десерт од јаболка

Ароматична сорта, роднина на мускатот, сервирана со нашиот десерт од јаболка, ванила крем и листови од бадем.

Цена: 1990 денари



Дегустација на македонско вино и мезе

Дегустација на четири автохтони македонски вина
100 мл од секое · Во пар со автентично мезе

Станушина – Параџик (Розе)

Деликатно розе со светла лосос нијанса. Преполно со ароми на јагода и малина, елегантно и освежително со долг финиш.

Пловдина – Сарика (Розе)

Бледо розово вино со ноти на пролетни цветови, јагоди и малини. Лесно и свежо на непцето.

Прокупец – Попова Кула

Живописно рубин црвено вино со ароми на цреша, вишна и смоква. Лесно и хармонично со завршница од суво овошје, лешник и нота на корка од леб.

Вранец – Далвина Хермес

Полноцрвено вино со длабока виолетова боја, зреено во даб. Доминираат вкусови на цреша, капина и темно чоколадо, заокружени со ванила и зачини.

Мезе

Овчо сирење со зачини, завиткано во тиквички

Лесно и билно. Совршено се спарува со Станушина и Пловдина.

Нашето сигнатур пилешко пате

Кремаст и вкусен намаз. Идеален со Прокупец и Вранец.

Цена: 1290 денари



Macedonian Wine & Meze Tasting

Taste four Macedonian Indigenous Wines 100ml each · Paired with Artisanal Meze

Stanushina – Paradzik (Rosé)

A delicate rosé with a light salmon hue. Bursting with aromas of strawberry and raspberry, this wine is elegant with refreshing finish.

Plovdina – Sarika (Rosé)

Pale pink in color, this rosé presents notes of spring flowers, strawberries, and raspberries. Light and fresh on the palate.

Prokupec – Popova Kula

A vibrant ruby red wine offering aromas of cherry, sour cherry, and fig. Light and harmonious with a finish of dried fruit, hazelnut, and a hint of bread crust.

Vranec – Dalvina Hermes

Full-bodied and deep purple, aged in oak. Dominated by cherry, blackberry, and dark chocolate flavors, rounded with vanilla and spice.

Meze

Sheep Cheese Infused with Herbs, Wrapped in Zucchini

Light and herbaceous. Perfectly paired with Stanushina & Plovdina.

Our Signature Chicken Pâté

Creamy, savory spread. Ideal with Prokupec & Vranec.

Price: 1290 den.