

---

*Balkan Restaurant*  
*fine dining - since 1984*

*Wijnkaart*



*Welkom*

---

# Balkan Restaurant

## Rode Wijnen

### Merlot

Harmonieuze rode wijn met veel body en een fijn bouquet. Deze wijn wordt gekenmerkt door zijn donkere robijnrode kleur. Gedijt het beste in het bergachtige landschap rondom het Skadar meer in Montenegro. Bekroond met brons tijdens het London International Wine and Spirits Fair in 2005. Vaak gedronken in combinatie met steak, harde kazen en traditionele Montegrijnse prsut (gerookte ham).

Druifsoort: Merlot

Type: Droog

Regio: Cemovsko Polje,

Montenegro

Wijnhuis: Plantaze 13. Jul

**20,95**

### Vranac

Dit is een premium, rode wijn met een diepe robijnkleur en paarse nuances. De smaak is vol met een tannine die niet overheerst. Montegrijnse autochtone druivensoort, sinds eeuwen geteeld in Montenegro in Crmnitza, in het gebied dat zich uitstrekt van Lake Skadar en verder richting Adriatische zee, tot op een hoogte van 500 m. De premium kwaliteit heeft een harmonieuze verhouding tussen suikers en zuren. Sinds 1991 is de wijn door het deskundig weekblad "Il Mondo" ingedeeld bij de top 100 rode wijnen van Europa. Past uitstekend bij vette kazen en steaks.

Druifsoort: Vranac

Type: Droog

Regio: Cemovsko Polje,

Montenegro

Wijnhuis: Plantaze 13. Jul

**21,95**

### Vranac Procorde

Dit is een premium wijn, donker rood van kleur en een volle smaak waarin de tannines harmonieus samen vloeien met de smaken van bosvruchten en nootmuskaat met een nuance van pure chocolade. Door het specifieke productieproces behoudt de wijn de belangrijke protoanthocyanidole antioxidanten die reeds in de druif aanwezig zijn. Deze protoanthocyanidole beschermen ons tegen de schadelijk vrije radicalen. Met mate gedronken kan deze wijn bijdragen tot een gezond lichaam. Deze wijn past uitstekend bij rood vlees, wild, kruidige gerechten en vette kaas. In Montenegro, meer bepaald in Njegusi is deze wijn samen met de "prsut" een genot!

Druifsoort: Vranac

Type: Droog

Regio: Cemovsko Polje,

Montenegro

Wijnhuis: Plantaze 13. Jul

**25,95**

### Postup

Een van de beste rode wijnen uit de beschermde gebieden van Dingač en Postup. Met de wijnstokken nabij zee, zorgt de wind van de Adriatische zee onophoudelijk voor verkoeling van de druiven die overdag volop in de zon aan het rijpen zijn.

De kleur van de Postup in het glas is steenrood. Eenmaal de neus boven het glas komt de geur van rode bessen je tegemoet die wordt gedomineerd door de aparte geur van verse, zelfgemaakte aardbeienjam. Onder het fruit tref je een mooi element aan van verse kruiden die doet denken aan rozemarijn, oregano en tijm.

U kunt hem uitstekend drinken bij vlees stoofschotels, varkensvlees, prosciutto, ansjovis, olijven en rauwe oesters.

Druifsoort: Mali Plavac

Type: Droog (zeer krachtig)

Regio: Vinogorje Peljesac,

Dalmatië, Kroatië

Wijnhuis: Dingac

**29,95**



# Balkan Restaurant

## Witte Wijnen

### Zilavka

Een droge witte wijn die getypeerd wordt door zijn licht groene kleur en hoge mate aan glans. Bevat typische fruitige aroma's van appel en peer met een kleine nuance van perzik. Geproduceerd door het Macedonische wijnhuis Stobi. Smaakt uitstekend als aperitief of in combinatie met witte vis en zeevruchten.

Druifsoort: Zilavka

Type: Droog

Regio: Tikves, Macedonië

Wijnhuis: Popova Kula

**20,50**

### Royal Reserve Temjanika

Een halfdroge witte wijn met aroma's van exotische fruitsoorten, appel en perzik van de gelijknamige druifsoort. Deze wijnsoort staat bekend om zijn nuance van rozenbladeren.

Wij adviseren u deze wijn te drinken bij zachte kazen, gegrilde vis en salades.

Druifsoort: Temjanika

Type: half-droog, mild

Regio: Tikves, Macedonië

Wijnhuis: Stobi

**18,95**

### Chardonnay

Frisse droge witte wijn met aroma's van exotische fruitsoorten, appel and perzik met geuraccenten van de acacia bloem. Geproduceerd door het Macedonische wijnhuis Stobi. Smaakt het beste met wit vlees, zeevruchten, vis, groene salades en kazen.

Druifsoort: Chardonnay

Type: Droog

Regio: Tikves, Macedonië

Wijnhuis: Stobi

**21,95**

### Huiswijn

Huiswijn per karaf, 1 liter

**18,00**

Huiswijn per karaf, ½ liter

**9,00**

Huiswijn per glas

**3,95**



**Balkan Restaurant**  
**fine dining - since 1984**

**Grotestraat 114**  
**6711AP, Ede**

**Tel: 0318-615038**

**Email: [postmaster@balkan-edede.nl](mailto:postmaster@balkan-edede.nl)**

**[www.balkan-edede.nl](http://www.balkan-edede.nl)**