



Jospers[®]
CHARCOAL OVENS

Dovoľte mi privítať Vás, som šéfkuchár reštaurácie Red Horn Steak House, kde pre Vás pripravujeme gurmánske zážitky. Je pre nás úspechom každý jeden spokojný hosť, ktorý sa u nás dobre cíti a vráti sa k nám znovu. U nás nájdete mäso nie len zo Slovenska, ale hlavne vyzreté mäsa vysokej kvality, zo zahraničných chovov.

Môžete si všimnúť ľahko nakyslú chuť, ktorá dokazuje, že býk nie je živý umelo, ale vo voľnom chove.

Red Horn Steak House je otvorený od roku 2019, aby sme vytvorili miesto špecializujúce sa na excelentné vína zo Slovenska, Mojmírovce a steaky z kvalitného mäsa, pripravované na rozpálenom drevenom uhlí, vo viac než obyčajnom grile, Jospere.

NIEČO NA ZAČIATOK

ZAÚDENÉ PLÁTKY HOVÄDZEJ SVIEČKOVICE

Hovädzie carpaccio, parmezán, rukola, citrón a olivový olej, kapary, pečivo
50g **8,00€** (1,7)

TIP MAJITEĽA REŠTAURÁCIE

HOVÄDZÍ SIMMENTAL TATARÁK

z pravej hovädzej sviečkovej z plemena Slovenské strakaté zarobený a dochutený naším kuchárom a k tomu topeničky, alebo hrianky
100g **15,00€** (1,3,7)

Neodporúča sa, aby tepelnene nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou

BURRATA BUFFALO

mozzarella burrata na rukolovom hniezde so cherry paradajkami, s domácim bazalkovým pestom a orechami, dekorované maldon soľou
120g **15,00€** (1,3)

TIP KUCHÁRA

KRÁĽOVSKÝ STEAK ZO SVIEČKOVICE USDA **BLACK ANGUS** S VOLSKÝM OKOM, OMÁČKA PORTOCREMA & OPEKANÉ ZEMIAKY S ROZMARÍNOM

300g **53,00€**

STEAK ZO SVIEČKOVICE USDA **BLACK ANGUS** S HLŪZOVKOVÝM MASLOM & SMOTANOVÉ ZEMIAKY GRANA PADANO

300g **50,00€**

PEČENÝ MÄSITÝ BRAVČOVÝ BÔČIK SOUS VIDE "BRAVČOVÉ REBRÁ" S BBQ OMÁČKOU & KVÁSKOVÉ DOMÁCE PEČIVO & BARANIE ROHY

700g **22,00€**

BAVORSKÉ KOLENO **JOSPER** S KOSTŤOU & COLESLAW ŠALÁT SO SYROM CHEDDAR & CHRUMKAVÉ DOMÁCE PEČIVO

600g **25,00€**

OCHUTNÁVKA STEAKOV "EL PRIMERO" BLACK ANGUS USDA 400G & SMOTANOVÉ ZEMIAČKY S HUBAMI & GRANA PADANO & ZELENÉ LÚSKY S KONFITOVANÝM CESNAKOM

200g Fillet Steak Black Angus Prime (USA) 15% tuk
200g Knuckle Steak s výrazným mramorovaním 5+ (USA) 19% tuk

400g **50,00€**



POLIEVKY

HOVÄDZIE CONSOMMÉ "ANGUS"

0,35l **4,90€** (1,3,7,9)

PARADAJKOVÁ S KÚSKAMI RAJČÍN, BAZALKA & PARMEZÁN

0,35l **5,50€** (1,3,7)

HRÁŠKOVÝ KRÉM SO SLANINKOVÝM CHIPSOM

0,35l **5,00€** (1,3,7)

DOPRAJTE SI KU KVALITNÉMU JEDLU POHÁR VÍNA

BACCHUS, MOJMÍROVCE, 2020

elegantné biele víno, jemné, s jasnozelenou farbou. Má vôňu lesných kvetov a svojim zrením pribúdajú v chuti sladké tóny lipového kvetu.

1dcl **3,00€**

ANDREJKA, MOJMÍROVCE, 2020

polosladké ružové víno, nežne krehké a štavnaté. Plné drobného bobuľového ovocia a vášne. Andrejka, jedno z najobľúbenejších vín reštaurácie Red Horn Steak house.

1dcl **3,00€**

FRANKOVKA MODRÁ, MOJMÍROVCE, 2016

akostné odrodové červené víno s výraznou rubínovou farbou Intenzívna vôňa kôstkového ovocia a lesných čučoriedok. Jemne pikantnú chuť zvýrazňujú prezretáčernice na čokoládovom pozadí.

1dcl **3,00€**

VELTLÍNČEK LIGHT, 2023

veľmi ľahučké biele suché víno

1dcl **3,00€**

WELLWET ČERVENÝ, 2021

Červené víno polosuché s chuťou po višniach, čierných ríbezlí a lesných čučoriedok akoby vnorené do horúcej čokolády.

1dcl **3,00€**

ALIBERNET, 2021 D.S.C.

Akostné víno odrodové suché červené s jemne pikantnými tónmi. Odporúčame k červenému mäsu.

1dcl **3,50€**

STEAKY Z JOSPER[®] GRILU

Vážení naši zákazníci, vopred s podakovanim Vás prosíme o trpezlivosť pri čakani na vašu objednávku. Jednotlivé steaky pripravujeme výhradne z čerstvých surovín a priamo na ohni. Každý steak si vyžaduje precíznejšiu prípravu, nakoľko pred tým, než sa vloží na pahrebu, potrebuje odležať. Náš šéfkuchár potrebuje čas na prípravu dokonalého kulinárskeho zážitku. Tento čas môže byť aj 40 minút.

Vyberte si podmaz, na akom si želáte steak servírovať

- podmaz na grilovanej zelenine s rozmarínom
- podmaz na zelených lúskoch a cesnaku

KNUCKLE STEAK U.S.D.A. CHOICE BEEF

Vyzreté šťavnaté mäso s výrazným mramorovaním, 5+ z plemena Black Angus, 200g **22,00€** (1,3,7)

NAFILETOVANÝ STEAK ZO ŠPIČKY PRAVEJ SVIEČKOVEJ Z GRILU JOSPER

Pravá hovädzia sviečkovica, sedem týždňov vyzreté kvalitné slovenské mäso z plemena Slovenské Strakaté. Odporúčame prepečenie: medium rare, medium. 200g **25,00€** (1,3,7)

FILETT STEAK URU V GRILE JOSPER PODÁVANÝ NA LÁVOVOM KAMENI

Pravá hovädzia sviečkovica, pôvod Uruguay, 4/5 zrenie. Odporúčame prepečenie: medium rare, medium. 200g/ 300g **27,00€ /37,00€** (1,3,7)

FILETT STEAK USDA PRIME BLACK ANGUS

Vďaka 150 dňovému dokrmovaniu kukuricou má mäso z plemena Black Angus robustnú šťavnatosť a maslovú chuť. Odporúčame prepečenie: medium rare, medium. Príloha a omáčka podľa vlastného výberu. 300g **45,00€** (1,3,7)



MADAME FILETT PIEMONTESE JOSPER

Najzdravší a najchudší steak steakov. Biele plemeno Piemontese sa voľne pasie na zelených lúkach Talianska počas celého roka a vôbec sa nedokrmuje. Mäso obsahuje 0,5% tuku čo je (menej než kurča). Odporúčame prepečenie: medium rare, medium. 200g **45,00€** (1,3,7)

FLANK STEAK JOSPER USDA CHOICE PODÁVANÝ NA RUKOLOVOM HNIEZDE S PARMEZÁNOM

Hovädzí pupok. Odporúčame prepečenie: medium rare, medium. 200g **19,00€** (1,3,7)

RIB EYE STEAK ARGENTÍNA JOSPER PODÁVANÝ NA LÁVOVOM KAMENI

Vysoká roštenka, krásne prerastené mäso s tukovým okom. Odporúčame prepečenie: medium 300g **33,00€** (1,3,7)

CHATEAUBRIAND STEAK

z pravej sviečkovej z plemena Piemontese Skot. **Odporúčame prepečenie: medium** 470g čistého mäsa pre gurmána, alebo pre dve osoby. Podávaný je na lávovom kameni 470g **90,00€**

T-BONE STEAK USA JOSPER (600G+)

tzv. Sviečkovica s kosťou 100g **10,00€** (1,3,7)

PORTERHOUSE STEAK USA JOSPER (500G+)

tzv. Kráľ všetkých T-Bone Steakov. Kosť rozdeľuje dva najcennejšie kusy mäsa, nízky roštenec (Striploin) a pravú hovädziu sviečkovicu. 100g **15,00€** (1,3,7)

TOMAHAWK JOSPER (1200G+)

Vysoká roštenka s kosťou, ktorá po úprave na ohni nestráca od kosti svoju šťavnatosť. **Na objednávku** 100g **11,00€** (1,3,7)

OMÁČKY K STEAKOM

KRÉMOVÁ Z MODRÉHO SYRA & KONFITOVANÉHO CESNAKU

0,2l **4,70€** (1,3,7)

DUBÁKOVÁ KRÉMOVÁ S ESTRAGÓNOM

0,2l **4,70€** (1,3,7)

DOMÁCA OMÁČKA PIKANTNÁ PIRI-PIRI

0,2l **4,70€** (1,3,7)

DEMIGLACCE

0,2l **4,70€** (1,3,7)

OMÁČKA ZO ZELENÉHO KORENIA & WHISKEY

0,2l **4,70€** (1,3,7)



KVALITNÝ STEAK SI ŽIADA KVALITNÝ RUM

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO

Rum zrejúci 12 rokov, je práve Diplomatico. Je držiteľom ocenenia Best of category. Svojou chuťou pripomína horko-sladký pomaranč s čokoládou a vanilkovým krémom.

0,04l **7,00€**

SANTOS DUMONT XO ELIXÍR

Prémiový brazílsky rum, ktorý sa vyrába podľa receptúry rodiny Dumont z čisto čerstvo vylišovaného panenského medu z cukrovej trstiny. Každá etika obsahuje číslo suda, v ktorom samotný rum zrel.

0,04l **7,00€**

BLUE MAURÍTIUS GOLG

Výnimočný rum s chuťou tropického ovocia s tónmi tmavej čokolády a pražených mandlí.

0,04l **9,00€**

BUMBURUM

V minulosti pirámi vyrábaný korenistý grog Bumbu sa zachoval až do dnes. Svojou jemnou tropickou vôňou po banánoch, ananáse, mangu a pomarančovej kôry si ho každý zapamätá. Chuťovo je mierne korenistý s akcentom škoric a kardamónu.

0,04l **8,00€**

ZACAPA CENTENARIO 23 Y.O.

Špecifická chuť dubovej arómy hovorí o starnutí a vycibrenom vkuse. Každý sud odpočíva v nadmorskej výške 2438m.n. .Rum má chuť po muškátovom orechu a opekaných lieskovcoch s náznakom karamelu.

0,04l **11,00€**

DON PAPA

Vznikol v roku 2012, destiloval sa cukrovej trstiny vypestovanej na ostrove Negros. A zrel v sudoch po dobu 7 rokov. Je plný vanilkových chutí s náznakom korenia.

0,04l **8,00€**

PIQUERO

15. Ročný rum svojou sýtou tmavou farbou sa skvele doplní s celistvou arómou. Chuť má po čokoláde s orechami.

0,04l **7,00€**

PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY

Nazveme ho rum cestovateľ. Pochádza z Barbadosu, kde zrie v burbonových sudoch a plaví sa do Francúzska, kde dozrieva v koňakových sudoch. Chuť je výrazná korenistá krémová s tónmi sladkej vanilky a karamelu.

0,04l **10,00€**

APPLETON ESTATE 12

Rum pôvodom z Jamajky, je zmesou rumov z ktorých mnohé zreli minimálne 12 rokov. Je špecifický, ako jeden z mála svojou vôňou po višniach v horkej čokoláde.

0,04l **11,00 €**

A.H.RIISE

Tzv. Rum rumov. Patrí medzi tie najlepšie vo svete rumov, čo viete ochutnať. Jeho pôvod je nejasný, avšak sa predpokladá, že pochádza z oblasti Herkulových stĺpov neďaleko Gibraltáru. Chuť je korenistá po vanilke a karamelu. Ročne sa vyrába vo veľmi obmedzenom množstve.

0,04l **15,00€**

THE DEMONS SHARE

Jemný špičkový rum z exotického Panamy. Chuť je výrazne citrusová s kontrastnou vôňou dubového dreva. Kým sa dostane na svetlo sveta, zreje 6 rokov. Farbu jantáru so zlatými odleskami podľahnú aj jemné polovičky.

0,04l **7,00€**

BEACH HOUSE MAURITIUS

Je to jeden z mála rumov, ktoré patria pre vyslovene pre dámy. Je to rum vo farbe ružového zlata, ktorý sa pije veľmi hladko. Jeho vôňa limetky a pomaranča s elegantnou chuťou Vás preniesie na ďaleký tropický Maurítiu.

0,04l **7,00€**

BURGRE

Mäso do burgrov si dávame robiť sami, vďaka odležaniu a tukovému mramorovaniu, je mäsko šťavnaté a jemné aj bez pridania akýchkoľvek umelých prísad. Aby sme zachovali chuť mäsa v hamburgeroch, pridávame do neho len soľ a korenie.

RED HORN BURGER

Sezamová maslová žemľa, majonéza, hovädzie mäso, slaninka, cheddar, vyberte si vlastný dip, polníček, pečená cibuľka, paradajka. (Vajíčko do burgru na vyžiadanie)

400g **14,50€** (1,3,7)

CHILLI BOSTAURUS

Sezamová maslová žemľa, majonéza, hovädzie mäso, cheddar, vyberte si vlastný dip, chalapeño papričky, kyslá uhorka, polníček, pečená cibuľka, paradajka. (Vajíčko do burgru na vyžiadanie)

400g **14,50€** (1,3,7)

CHEESE BURGER S BRUSNICOVO-MANGOVÝM CHUTNEY

Sezamová maslová žemľa, majonéza, hovädzie mäso, hermelín, slaninka, cheddar, brusnicovo-mangové chutney, polníček, pečená cibuľka, paradajka. (Vajíčko do burgru na vyžiadanie)

400g **16,50€** (1,3,7)

LADY BURGER

Sezamová maslová žemľa s kuracím mäsom, majonéza, cheddar, vyberte si vlastný dip, polníček, pečená cibuľka, paradajka

400g **14,50€** (1,3,7)

BURGRE PRE GURMÁNOV

ŠŤAVNATÝ BURGER "WASABI COWBOY" Z PRAVEJ HOVÄDZEJ SVIEČKOVEJ

Sezamová maslová žemľa, wasabi majonéza, trhané hovädzie mäso, divoký syr cheddar, polníček, slaninka, pečená cibuľka, BBQ omáčka

400g **20,00€** (1,3,7)

ZADYMENÝ DOUBLE DACKER

Sezamová maslová žemľa, majonéza, hovädzie mäso 2x, cheddar, vyberte si vlastný dip, kyslá uhorka, polníček, pečená cibuľka, pečená paradajka, opečená anglická slanina.

(Vajíčko do burgru na vyžiadanie)

600g **22,00€** (1,3,7)

DOPORUČUJEME PRÍLOHU

STEAKOVÉ HRANOLKY^{300g} **4,00€**

CIBULOVÉ KRÚŽKY^{300g} **4,00€**

BATÁTOVÉ HRANOLKY^{300g} **5,00€**

VYBERTE SI VLASTNÝ DIP

BBQ DIP, CESNAKOVÝ,
ARGENTÍNSKA CHILLI

HLAVNÉ JEDLÁ

LOSOS ATLANTICKÝ NA ZELENÝCH
LÚSKOCH & KOKOSOVO - LIMĚTOVÁ
OMÁČKA & BABY ZEMIAKY PEČENÉ NA
MASLE S PAŽÍTKOU

200g **25,00€** (1,7)

HOVÄDZIE LÍČKA NA ČERVENOM VÍNE
S KOREŇOVOU ZELENINOU &
ŠTUCHANÉ ZEMIAČKY

200g **22,00€**

GLAZOVANÉ KURACIE PRSIA & DOMÁCA
OMÁČKA SWEET CHILLI & BATÁTOVÉ
HRANOLKY

200g **20,00€**

CHRUMKAVÝ TELACÍ REZEŇ
S BRUSNICOVÝM CHUTNEY & VARENÉ
MASLOVÉ ZEMIAČKY S VNAŤOU

200g **24,00€** (1,3,7)

CESTOVINY & RIZOTO

UDON REZANCE PODĽA REDHORNU

udon rezance, sušené paradajky, baby špenát, parmezán,
drvené paradajky, bazalka (1,3,7)

- **bezmäsité 12,00€**

- **kuracie 150g 16,00€**

- **hovädzia svieca 150g 22,00€**

DELIKÁTNE KRÉMOVÉ RIZOTO S HUBAMI
& SUŠENÉ PARADAJKY

- **bezmäsité 13,00€**

- **kuracie 150g 16,00€**

- **hovädzia svieca 150g 22,00€**

DETSKÉ MENU

KUKURIČNÉ KURACIA PRSIA
S HRANOLKAMI, ALEBO RYŽOU &
OMÁČKA Z MODRÉHO SYRA

150g **9,90€** (1,3,7)

FRITOVANÝ CAMEBERT V CHRUMKAVEJ
STRUHANKE S BRUSNICOVÝM CHUTNEY
& VARENÉ MASLOVÉ ZEMIAKY

100g **9,90€** (1,3,7)

ŠALÁTY

BURRATA ŠALÁT

Mozzarella Burrata, cvikla, Frisee šalát, nakladaná karotka,
špenátové listy, orechy, sezam, domáca zálievka

350g **19,00€** (1,3,4,7,10)

CAESAR ŠALÁT JOSPER

Rímsky šalát, slaninka, krutóny, stratené vajíčko, domáci
dressing, parmezánové hoblíny 350g (1,3,4,7,10)

- **kuracie 150g 16,90€**

- **bezmäsité 11,00€**

ŠALÁT S BALKÁNSKÝM SYROM, CHERRY
PARADAJKAMI, LISTOVÝM ŠALÁTOM,
ČIERNYM SÉZAMOM, PARMEZÁNOM
GRANA PADANO A MEDOVO-
HORČICOVOU ZÁLIEVKOU 350g

- **kuracie 150g 16,00€**

- **hovädzia svieca 150g 22,00€**

- **bezmäsité 12,00€**

DEZERTY

REDHORN BROWNIE
SO ZMRZLINOU BOURBON

150g **6,00€** (1,3,5,7)

CISÁRSKY TRHANEC
S GLAZOVANÝM OVOCÍM

150g **5,90€** (1,3,5,7)

DEZERT DENNEJ PONUKY

150g **4,90€** (1,3,5,7,8)

ZMRZLINOVÝ POHÁR
S HORÚCIMI MALINAMI A FONDÁNOM

200g **5,90€** (1,3,7)

PRÍLOHY

PEČENÉ ZEMIAKY S CESNAKOM,
PARMEZÁNOM A SMOTANOU

200g **4,90€** (1,3,7)

BABY ZEMIAKY S MASLOM
A HAWAJSKOU SOĽOU

200g **4,50€** (1,3,7)

HRANOLKY STEAKOVÉ

200g **4,00€** (1,3,7)

OPEKANÉ ZEMIAKY S ROZMARÍNOM

200g **4,50€** (1,3,7)

RYŽA

200g **4,00€** (1,3,7)

BATÁTOVÉ HRANOLKY

200g **5,00€** (1,3,7)

GRILOVANÁ SEZÓNNA ZELENINA

200g **6,00€** (1,3,7)

DOMÁCA TATÁRSKA OMÁČKA

0,04l **1,50€** (1,3,7)

KEČUP/HORČICA

0,04l **1,00€** (1,3,7) (10)

MIEŠANÝ ŠALÁT S BALKÁNSKÝM SYROM

Paradajky, uhorka, cibuľa, paprika, balkánsky syr

190g **12,00€** (1,3,7)

MALÝ FRESH ŠALÁT

100g **5,50€** (1,3,7)

KYSLÁ OBLOHA

uhorka, cibuľa, feferóny, čalamáda

150g **4,00€** (1,3)

NESPRESSO®

ESPRESSO	2,50 €
RISTRETTO	2,50 €
ESPRESSO DOUBLE (16g)	3,20 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 €
CAPUCCINO	3,50 €
CAPUCCINO GRANDE	4,00 €
CAFFE LATTE CARAMEL, VANILLA	4,00 €
DECAFE COFFEE BEZ KOFEÍNU	2,50 €

BYLINNÉ ČAJE

ČAJ Z ČERSTVEJ MÁTY 0,4l	4,00 €
ČAJ ZO ZÁZVORU 0,4l	4,00 €
SYPANÝ ČAJ PODĽA PONUKY 0,33l	4,50 €
MED / CITRÓN PORCIA	0,50 €

REMESELNÉ LIMONÁDY

NA BÁZE MEDU A BYLÍN 330ml	3,50 €
RETRO MALINOVKA 330ml	2,00 €

NEALKO NÁPOJE

COCA - COLA 0,33l	2,90 €
COCA - COLA ZERO 0,33l	2,90 €
PEPSI COLA 0,33l	2,90 €
FANTA 0,33l	2,90 €
SPRITE 0,33l	2,90 €
CAPPY 0,20l	2,90 €

pomaranč, multivitamín, grep, čierneribezle, ...

KINLEY TONIC 0,25l	2,90 €
FUZE TEA ZELENÝ ČAJ 0,25l	2,90 €
ROMERQUELLE 0,33l	2,90 €
ROMERQUELLE 0,75l	4,00 €
KOFOLA ČAPOVANÁ 0,3l	2,00 €
KOFOLA ČAPOVANÁ 0,5l	2,50 €
DOMÁCA MÄTOVÁ CITR. / LIMONÁDA 0,75l	3,90 €
DOMÁCA MÄTOVÁ CITR. / LIMONÁDA 0,33l	2,00 €

PIVO

Čapované

Zlatý Bažant '73 0,4l	2,50 €
Z.B. Radler citrón Nealko 0,4l	2,50 €

Fľaškové

Zlatý Bažant 0,0% 0,33l	2,50 €
Pilsner Urquell 0,33l	3,00 €

APERITÍV

Aperrol Spritz 0,30l	7,00 €
Prosecco podľa ponuky 0,75l	30,00 €
Prosecco 0,01l	3,00 €
Hubert De Luxe 0,75l	10,00 €

VERMUT

Martini Extra Dry 0,10l	3,00 €
Martini Bianco 0,10l	3,00 €

VODKA

GREY GOOSE 0,04l	5,00 €
ABSOLUT VODKA 0,04l	4,00 €
RUSKIJ STANDARD ORIGINAL 0,04l	4,50 €

GIN

BEEFEATER 0,04l	4,50 €
-----------------	--------

WHISKEY

CHIVAS REGAL 12 Y.O. 0,04l	7,00 €
JACK DANIELS 0,04l	5,50 €
JAMESON 0,04l	5,00 €
JAMESON ORANGE 0,04l	5,00 €

KOŇAK

HENNESSY V.S. 0,04l	6,00 €
MARTELL V.S.O.P 0,04l	7,00 €

BRANDY

KARPATSKÉ BRANDY SPECIAL 0,04l	6,00 €
--------------------------------	--------

LIKÉRY

BECHEROVKA 0,04l	4,00 €
JAGERMEISTER 0,04l	4,00 €

DESTILÁT

SLIVOVICA EXCLUSIVE 52% 0,04l	7,00 €
HRUŠKOVA EXCLUSIVE 52% 0,04l	7,00 €
MARHUĽOVICA EXCLUSIVE 52% 0,04l	7,00 €
VIŠŇOVICA EXCLUSIVE 52% 0,04l	7,00 €
BOROVICA EXCLUSIVE 52% 0,04l	6,00 €

VÍKENDOVÉ MENU

POLIEVKA

HOVÄDZIE CONSOMMÉ "ANGUS"

HLAVNÉ JEDLO

CHRUMKAVÝ 200G TEĽACÍ REZEŇ
SO ZEMIAKOVÝM
MAJONÉZOVÝM ŠALÁTOM

DEZERT

HORÚCI LÁVA CAKE
SO ZMRZLINOU BOURBON

29,00€ (1,3,7)

VÍNNA KARTA

PONUKA BIELYCH VÍN

NÓRIA, 2019, MOJMÍROVCE

Polosuché víno. Jeho vôňa a chuť sa prelínajú s vôňou a chuťou medovky, citrónovej trávy s kvapkou grepu v šťavnatom jablkovom pyté. Má krásne odlesky smaragdovo zelenej farby, ktoré ulahodia rovnako oku, ako aj chuti.

0,75l **21,00€**

TRAMÍNIK GOLD, 2020, MOJMÍROVCE

polosladké víno chuťou pečeného jablka i štipkou korenia. Jeho čírosť vzácneho jantáru žiari, keď leskne sa zlatom.

Ulahodí snáď každej dáme.

0,75l **19,00€**

MOJMÍR WHITE, 2019, MOJMÍROVCE

biele suché víno. Zaradujeme ho ako Mojmirovský terroir. Jeho zloženie vzniklo osobitným spôsobom. Kvapka šťavnatého Sauvignonu v bielom rulande Pinot Blanc 90%.

0,75l **21,00€**

RIZLING RÝNSKY, 2019, MOJMÍROVCE

biele suché víno. Sviežu ovocnú kompozíciu dopĺňa vôňa prezretého jablka, citrónu a limetkovej kôrky.

0,75l **20,00€**

STARÝ KOREŇ, CHARDONNAY, 2017, MOJMÍROVCE

suché biele víno s chráneným označením pôvodu. Má decentný vzhľad, ovocno-korenistú vôňu a aperitívne dlhú a zemitú chuť.

Cukornatosť hrozna pri zbere 23,4 g/hl.

0,75l **24,00€**

PONUKA RUŽOVÝCH VÍN

FRANKOVKA ROSE, 2020, MOJMÍROVCE

polosuché víno s vôňou jahodovej lúky a nesie závoj čajovej ruže.

0,75l **17,00€**

CABERNET ROSE, 2019, MOJMÍROVCE

suché víno s povznášajúc ľahkou chuťou ríbezlí.

0,75l **17,00€**

PONUKA ČERVENÝCH VÍN

MOJMÍR BLACK, 2017, MOJMÍROVCE

rubínovo-červené cuveé, suché víno, s podpisom mojmirovského terroir. Výrazná chuť po divokej višni, lesnej maliny, horúcej čokolády s mierne provokatívnym korenistým podtónom. Odporúča sa ako správna voľba k mäsitým jedlám, priamo z grilu.

0,75l **21,00€**

HRON, 2019, MOJMÍROVCE

suché odrodové víno. Svetová slovenská odroda z vlastných viníc.

0,75l **23,00€**

FRANKOVKA MODRÁ, 2018, MOJMÍROVCE

suché odrodové víno s pevnou tradíciou a hlbokými koreňmi Nitrianskej vinohradníckej oblasti. Uchovávané v pivnici pod vinicou.

0,75l **18,00€**

DOPRAJTE SI KU KVALITNÉMU JEDLU POHÁR VÍNA

BACCHUS, MOJMÍROVCE, 2020

elegantné biele víno, jemné, s jasnozelenou farbou. Má vôňu lesných kvetov a svojim zrením pribúdajú v chuti sladké tóny lipového kvetu.

1dcl **3,00€**

ANDREJKA, MOJMÍROVCE, 2020

polosladké ružové víno, nežne krehké a šťavnaté. Plné drobného bobulového ovocia a vášne. Andrejka, jedno z najobľúbenejších vín reštaurácie Red Horn Steak house.

1dcl **3,00€**

FRANKOVKA MODRÁ, MOJMÍROVCE, 2016

akostné odrodové červené víno s výraznou rubínovou farbou. Intenzívna vôňa kôstkových ovocia a lesných čučoriedok. Jemne pikantnú chuť zvýrazňujú prezretčernice na čokoládovom pozadí.

1dcl **3,00€**

VELTLÍNČEK LIGHT, 2023

veľmi ľahučké biele suché víno

1dcl **3,00€**

WELLWET ČERVENÝ, 2021

Červené víno polosuché s chuťou po višniach, čiernych ríbezlí a lesných čučoriedok akoby vnorené do horúcej čokolády.

1dcl **3,00€**

ALIBERNET, 2021 D.S.C.

Akostné víno odrodové suché červené s jemne pikantnými tónmi. Odporúčame k červenému mäsu.

1dcl **3,50€**