



LAZAR

• WINERY •



МЕНИ
Menu

Erigon

МЕНИ

Чаша вино за добредојде **Pearl Sparkling Brut**

1st course

Традиционален залак - бело вино **Sauvignon Blanc** 100 мл.

2nd course

Шумски печурки - црвено вино **Pinot Noir** 100 мл.

3rd course

Свинско ребро со чоколадиран сос - црвено вино **Erigon Cuve** 100 мл.

4th course

Панакота - розе вино **Fortuna** 100 мл.

1850 den.

Erigon

menu

A welcome glass of **Pearl Sparkling Brut**

1st course

Traditional snack - white wine **Sauvignon Blanc** 100 ml.

2nd course

Forest mushrooms - red wine **Pinot Noir** 100 ml.

3rd course

Pork rib with chocolate sauce - red wine **Erigon Cuve** 100 ml.

4th course

Panna cotta - rose wine **Fortuna** 100 ml.

1850 den.

allure мену

Чаша вино за добредојде **Pearl Sparkling Brut**

1st course

Лазар салата - бело вино **Grasevina** 100 мл.

2nd course

Карпачо од лосос - бело вино **Pinot Grigio** 100 мл.

3rd course

Рижкото со шкампи - бело вино **Allure Grand Cuve** 100 мл.

4th course

Јунешки мускул во темен сос - црвено вино **Erigon Kratosija** 100 мл.

5th course

Чизкејк - розе вино **Fortuna** 100 мл.

2250 den.

allure menu

A welcome glass of **Pearl Sparkling Brut**

1st course

Lazar salad - white wine **Grasevina** 100 ml.

2nd course

Salmon carpaccio - white wine **Pinot Grigio** 100 ml.

3rd course

Risotto with shrimp - white wine **Allure Grand Cuve** 100 ml.

4th course

Beef muscle in dark sauce - red wine **Erigon Kratosija** 100 ml.

5th course

Cheesecake - rose wine **Fortuna** 100 ml.

2250 den.

BUKEFAL

МЕНИ

Чаша вино за добредојде **Pearl Sparkling Brut**

1st course

Салата со горгонзола и круша - бело вино **Allure Gewürztraminer** 100 мл.

2nd course

Карпачо од бифтек - бело вино **Belan** 100 мл.

3rd course

Лаврак - бело вино **Allure Grand Cuve** 100 мл.

4th course

Свинска бајадера - црвено вино **Erigon Kratosija** 100 мл.

5th course

Јунешки бифтек - црвено вино **Bukefal** 100 мл.

6th course

Поширана Круша - розе вино **Fortuna** 100 мл.

3100 den.



BUKEFAL

menu

A welcome glass of **Pearl Sparkling Brut**

1st course

Salad with gorgonzola and pear - white wine **Allure Gewürztraminer** 100 ml.

2nd course

Carpaccio Steak - white wine **Belan** 100 ml.

3rd course

Sea bass - white wine **Allure Grand Cuve** 100 ml.

4th course

Pork bayadera - red wine **Erigon Kratosija** 100 ml.

5th course

Beef steak - red wine **Bukefal** 100 ml.

6th course

Poached Pear - rose wine **Fortuna** 100 ml.

3100 den.

Салати Salads

Лазар Салата | Lazar salad



марула, рукола, ајсберг, млад спанаќ, печено кравјо сирење, ореви, суви смокви, шери домати, дресинг сос, 200 гр. lettuce, arugula, iceberg, baby spinach, roasted cow cheese, walnuts, dried figs, cherry tomatoes, dressing sauce, 200 gr.

320 den.

Салата со горгонзола и круша | Salad with gorgonzola and pear



марула, рукола, ајсберг, млад спанаќ, круша, горгонзола, ореви, брусница, дресинг сос, 200 гр. lettuce, arugula, iceberg, baby spinach, pear, gorgonzola, walnuts, cranberry, dressing sauce, 200 gr.

320 den.

Ранч Салата | Ranch salad



марула, рукола, ајсберг, млад спанаќ, краставица, кркава сланина, пченка, црвен кромид, шери домат, пармезан, дресинг сос 200 гр. lettuce, arugula, iceberg, baby spinach, cucumber, crispy bacon, corn, red onion, cherry tomato, parmesan, dressing sauce 200 gr.

300 den.

Медитеранска салата | Mediterranean salad



марула, рукола, ајсберг, млад спанаќ, шери домати, пршута, пармезан, индиски орев, дресинг сос, 200 гр. lettuce, arugula, iceberg, baby spinach, cherry tomatoes, prosciutto, parmesan, nuts, dressing sauce, 200 gr.

320 den.

Салата фиеста | Fiesta salad



марула, рукола, ајсберг, млад спанаќ, ракчиња, краставица, сусам, калинка, дресинг сос, 200 гр. lettuce, arugula, iceberg, baby spinach, shrimp, cucumber, sesame, pomegranate, dressing sauce, 200 gr.

330 den.

Шопска салата | Shopska salad



домати, краставица, овче сирење, маслинка, кромид, 200 гр. tomato, cucumber, sheep cheese, olives, onion, 200 gr

250 den.

Македонска салата | Macedonian salad



домати, краставица, печена пиперка, овче сирење, кромид, маслинка, 200 гр. tomato, cucumber, grilled pepper, sheep cheese, onion, olives, 200 gr.

250 den.

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS



млечни продукти / dairy products



морска храна / seafood



пченка / corn



глутен / gluten



јаткасти намирници / nuts

Ладни предјадења Cold Appetizers

Традиционален залак | Traditional Roll



печена црвена пиперка, овчо сирење, сос од босилек, црвен кромид, рукола, намаз од маслинки, 120 гр. \ roasted red pepper, sheep cheese, basil sauce, red onion, arugula, olive spread, 120 gr.

350 den.

Карпезе Бурата | Caprese Burata



бурата, рукола, шери домати, песто сос, 150 гр. \ burata, arugula, cherry tomatoes, pesto sauce, 150 gr.

470 den.

Свинско Тонато | Pork Tonnato



сувидирано свинско каре, рукола, мајонез со туна, сув домат, 150 гр. \ sous vide pork loin, arugula, tuna mayonnaise, dry tomato, 150 gr..

290 den.

Карпачо од лосос | Salmon carpaccio



лосос, рукола, портокал, капери, црно семе, калинка, цитрусен дресинг, 150 гр. \ salmon, arugula, orange, capers, black seed, pomegranate, citrus dressing, 150 gr.

490 den.

Карпачо од бифтек | Beef carpaccio



јунешки бифтек, рукола, капери, пармезан, шери домати, цитрусен дресинг, 150 гр \ beef steak, arugula, capers, parmesan, cherry tomatoes, citrus dressing, 150 gr.

550 den.

Селекција на локално сирење | Selection of local traditional cheeses



овчо сирење, кравјо сирење, биено сирење, овчи кашкавал, суво овошје, ореви, цем, 250 гр. \ sheep cheese, cow cheese, whipped cheese, sheep's cheese, dried fruits, walnuts, jam, 250 gr.

480 den.

Винска даска | Wine starter



бри, пармезан, ементал, плаво сирење, салама со бибер, кулен, пршута, чадено месо, цем, ореви, суво овошје, маслинки, 500 гр. \ brie, parmesan, emmental, blue cheese, salami with pepper, kulen, prosciutto, smoked meat, jam, nuts, dried fruit, olives, 500 gr.

1100 den.

АЛЕРГЕНИИ | ALLERGENS



млечни продукти /dairy products



риба /fish



глутен /glutten



јаткасти намирници / nuts



јајца /egg

Топли предјадења Hot Appetizers

Полнети полжави | Stuffed snails



полнети полжави, магдонос, путер, лук, 120 гр. \
stuffed snails, parsley, butter, garlic, 120 gr.

650 den.

Бри со мед и ореви | Brie with honey and walnuts



печено бри сирење, мед, орев, брусница, 125 гр. \
baked brie cheese, honey, walnut, cranberry, 125 gr.

460 den.

Домашен колбас во вино | Homemade sausage with wine



колбас од сопствено производство, црвено вино, палента, 200 гр. \
homemade sausage, red wine, polenta, 200 gr.

350 den.

Крцкаво пилешко | "Crispy" chicken



пилешко филе, корнфлекс, слатко лут сос, 200 гр. \
chicken fillet, cornflakes, sweet chili sauce, 200 gr.

380 den.

Печено кравјо сирење со слатко од зелени смокви | Baked cow's cheese with green fig relish



кравјо сирење, диви зелени смокви, нане, 100 гр. \
cow cheese, wild green figs, mint, 100 gr.

200 den.

Шумски печурки | Forest mushrooms



ргањ, шампињони, хумус од наут, путер, бело вино, лук, магдонос, 250гр. \
boletus mushrooms, champignons, chickpea hummus, butter, white wine, garlic, 250gr.

350 den.

Пита со сирење | Pie with cheese



360 den.

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS



млечни продукти / dairy products



јајца / egg



пченка / corn



глутен / gluten



јаткасти намирници / nuts

Супа *Soupa*

Сезонска крем супа | Seasonal cream soup



сезонски зеленчук, крутон со крем сир и семки, 220 гр.\
seasonal vegetables, crouton with cream cheese and seeds, 220 gr.

250 den.

Рижото *Risotto*

Рижото со шкампи | Risotto with shrimp



арборио ориз, зеленчук, шкампи, путер, пармезан, доматно пире,
кромид, тиквица, морков, бело вино, 250 гр. \ arborio rice, vegetables,
shrimp, butter, parmesan, tomato puree, onion, zucchini, carrot,
white wine, 250gr.

530 den.

Италијанско рижото | Italian Risotto



арборио ориз, вргањ, сланина, пармезан, путер, кромид, лук, бело вино, 250 гр. \
arborio rice, boletus, bacon, parmesan, butter, onion, garlic, white wine, 250 gr.

460 den.

Рижото со зеленчук | Risotto with vegetables



арборио ориз, пармезан, путер, тиквица, морков, кромид, лук, бело вино, 250 гр. \
arborio rice, parmesan, butter, zucchini, carrot, onion, garlic, white wine, 250 gr.

380 den.

Тестенини *Pasta*

Путанеска | Puttanesca



таљатели, маслинки, капери, шери домати, пармезан, лук, инчуни, 250 гр. \
tagliatelli, olives, capers, cherry tomatoes, parmesan, garlic, anchovies, 250 gr.

290 den.

Карбонара | Carbonara



таљатели, пармезан, жолчки, сланина, 250 гр. \
tagliatelle, parmesan, egg yolk, bacon, 250 gr.

360 den.

Тоскана | Toscana



таљатели, пилешко филе, млад спанаќ, сув домат, пармезан, лук, 250 гр. \
tagliatelle, chicken fillet, baby spinach, dried tomato, parmesan, garlic, 250 gr.

390 den.

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS



млечни продукти / dairy products



яјца / egg



морска храна / seafood



риба / fish



глутен / gluten

Риба и морска храна Fish and seafood

Туна стек | Tuna steak



филета од туна, сусам, гарнир, соја сос, 200 гр. \
tuna fillet, sesame, side dish, soya sauce, 200 gr.

1100 den.

Лосос со хербален сос | Salmon with herbal sauce



лосос, гарнир, сос, 200 гр. \ salmon, side dish, sauce, 200 gr.

1000 den.

Лаврак | Seabass



лаврак / бранцин, гарнир, 500 гр \ sea bass, side dish, 500 gr.

880 den.

Крап | Carp



крап, гарнир, 300 гр. \ carp fish, side dish, 300 gr.)

590 den.

Ракчиња на путер | Shrimp's on butter



ракчиња, маслиново масло, лук, магданос, путер, 280 гр. \
shrimp, olive oil, garlic, parsley, butter, 280 gr.

900 den.

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS



млечни продукти / dairy products



риба / fish



морска храна / seafood



соја / soya

Специјалитети од јунешко месо

Beef Specialties

Бифтек во сос од зелен бибер | Beef steak in green pepper sauce



јунешко филе, сос, гарнир, 250 гр. \\
beef fillet, sauce, side dish, 250 gr.

1500 den.

Рибај | Ribeye



јунешки рибај, сос, 400 гр. \\
beef ribeye, sauce, 400 gr.

1200 den.

Рамстек | Rump steak



јунешки рамстек, сос, 350 гр. \\
beef rump steak, sauce, 350 gr.

1100 den.

Томахавка | Tomahawk



јунешка томахавка, сос, 850 гр. \\
beef tomahawk, sauce, 850 gr..

2300 den.

Јунешки мускул во темен сос | Veal muscle in dark sauce



јунешки мускул, печурки, сос, гарнир, 220 гр. \\
beef muscle, mushrooms, sauce, garnish, 220 gr.

700

Специјалитети од свинско месо

Pork Specialties

Традиционална тава (за 2 лица) | Traditional pan (for 2 persons)

јунешко, свинско филе, свинско ребро, пиперки, печурки, домат, кромид, 500 гр. \
beef, pork fillet, pork ribs, peppers, mushrooms, tomato, onion, 500 gr.

1100 den.

Sous Vide

Свинско филе со сос од вргањ |
Pork tenderloin with Boletus mushrooms sauce



сувидирано свинско филе, сос, гарнир, 220 гр. \
sousvide pork tenderloin, sauce, side dish, 220gr.

590 den.

Sous Vide

Свинско ребро со чоколадиран сос |
Pork rib with chocolate sauce



сувидирано свинско ребро, чоколадиран сос, гарнир, 220 гр. \
sousvide pork rib, chocolate sauce, side dish, 220 gr.

550 den.

Специјалитети од пилешко месо

Chicken Specialties

Пилешко во теријаки сос | Chicken teriyaki



пилешко филе, јапонски сос теријаки, гарнир, 220 гр.\
chicken breast, japanese sauce teriyaki, side dish, 220 gr.

490 den.

Полнето пилешко | Stuffed chicken



пилешко филе, моцарела, блитва, сув домат, пармезан сос, гарнир, 220 гр.\
chicken fillet, mozzarella, swiss chard, dried tomato, parmesan sauce, garnish, 220 gr.

530 den.

Детско мени *Kids menu*

Пилешко филе | Chicken fillet

пилешко филе, помфрит, 220 гр.\
chicken breast, french fries, 220 gr.

290 den.



Десерти Desserts

Поширана круша во црвено вино / Poached pear in red wine - 150 gr.



220 den.

Чоколадна торта / Chocolate cake - 150 gr.



220 den.

Тирамису / Tiramisu - 150 gr.



200 den.

Чизкејк / Cheesecake - 150 gr.



200 den.

Панакота / Panna cotta - 100 gr.



180 den.

Црна алва / Black halva - 100 gr.



100 den.

Бела алва / White halva



100 den.

Слатко од зелени смокви / Sweet from green figs - 100gr.

100 den.

*Created
with love*



LAZAR
• WINERY •

Vano Tashev no.21, 1440 Negotino,
Republic of Macedonia

Phone: +389 (0) 71 281 566

www.lazarwinery.mk
booking@lazarwinery.mk



LAZAR

• WINERY •

ВИНСКА
КАРТА
Wine Card

Pearl

SPARKLING
BRUT



850 den. | 0,75 ml



170 den. | 0.125 ml

Пенливо вино направено по Шармат метод, од сортата на грозје Шардоне. Аромите на зелено јаболко, зрел цитрус и круша со освежителна киселост и лесно тело го будат вашиот апетит и ви нудат чувство на префинетост.

Се служи на температура од 4-6°C.

Ви препорачуваме да уживате во друштво како освежителен пијалок или во комбинација со лесна храна и речна риба.

Sparkling wine made using the Charmat method, from the sorting of Chardonnay grapes. The aromas of green apple, ripe citrus and pear with refreshing acidity and light body awaken your appetite and offer you a feeling of refinement.

Serve at a temperature of 4-6°C.

We recommend you enjoy it in company as a refreshing drink or in combination with light food and river fish.

Pearl

SPARKLING
BRUT-ROSÉ



850 den. | 0,75 ml



170 den. | 0,125 ml



Пенливо вино направено по Шармат метод, од сортите на грозје Шардоне и Пино Ноар. Ароми на црвени бобинки и презрели цитрусни овошја, додека освежувачката киселост и лесното тело го будат вашиот апетит и чувство на префинетост.

Се служи на температура од 4-6°C.

Ви препорачуваме да уживате во друштво како освежителен пијалок или во комбинација со лесна храна, речна риба и свежи овошни салати.

Sparkling wine made using the Charmat method, from the Chardonnay and Pinot Noir grape varieties. Aromas of red berries and overripe citrus fruits, while the refreshing acidity and light body awaken your appetite and a sense of refinement.

Serve at a temperature of 4-6°C.

We recommend enjoying it in company as a refreshing drink or in combination with light food, river fish and fresh fruit salads.

Pearl

BLANC DE BLANC



990 den. | 0,75 ml



200 den. | 0,125 ml



Пенливо вино направено по Шармат метод, од сортата на грозје Шардоне, зреено на талог. Виното има богати ароми на жолто јаболко, круша, елегантни цветни нијанси проследени со освежувачка киселост и средно тело кое ви го буди апетитот и чувството за префинетост.

Се служи на температура од 4-6°C.

Ви препорачуваме да се ужива како аперитив, совршено е и со свежа морска храна.

Sparkling wine made using the Charmat method, from the Chardonnay grape variety, aged on the lees. The wine has rich aromas of yellow apple, pear, elegant floral nuances accompanied by refreshing acidity and a medium body that awakens your appetite and a sense of refinement.

Serve at a temperature of 4-6°.

We recommend enjoying it as an aperitif, it is also perfect with fresh seafood.

Pearl

BLANC DE ROSÉ



990 den. | 0,75 ml



200 den. | 0,125 ml

Пенливо вино направено по Шармат метод, од сортите на грозје Шардоне и Пино Ноар, зреено на талог. Виното има богати ароми на јагода, малина, брусница, лубеница, зрела кора од цитрус, елегантни цветни нијанси проследени со освежувачка киселост и средно тело.

Се служи на температура од 4-6°C.

Ви препорачуваме да се ужива со лесни морски плодови и антипasti.

Sparkling wine made using the Charmat method, from the Chardonnay and Pinot Noir grape varieties, aged on the lees. The wine has rich aromas of strawberry, raspberry, cranberry, watermelon, ripe citrus peel, elegant floral nuances accompanied by refreshing acidity and medium body.

Serve at a temperature of 4-6°.

We recommend enjoying it with light seafood and antipasti.

GRAŠEVINA



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml

Суво бело вино со свеж мирис на кора од лимон, зелено јаболко, грејпфрут со дискретни хербални тонови. На вкус ќе ве освои лесното и освежително тело со мека киселост.

Се служи на температура од 8-10°C.

Ви препорачуваме да се ужива со разни салати и специјалитети од пилешко, риба и морски плодови.

Dry white wine with a fresh aroma of lemon peel, green apple, grapefruit with discreet herbal tones. The taste will win you over with its light and refreshing body with soft acidity.

Serve at a temperature of 8-10°.

We recommend enjoying it with various salads and chicken, fish and seafood specialties.

TEMJANIKA



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml

Суво бело вино со прекрасен елегантен мирис на бели цветови, бозел и арома на бела праска. Средно интензивно тело со атрактивен свеж вкус кој долго се памети.

Се служи на температура од 10-12°C.

Ви препорачуваме да се ужива со неутрални сирења, бели меса и лесни десерти.

Dry white wine with a beautiful elegant scent of white flowers, elderberry and aroma of white peach. Medium intense body with an attractive fresh taste that is remembered for a long time.

Serve at a temperature of 10-12°C.

We recommend enjoying with neutral cheeses, white meats and light desserts.

Sauvignon Blanc



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml

Суво бело вино со пиразински ароми на зелена пиперка, свежи зелени ноти на трева, арома на тропско овошје. Пријатен вкус со нежна киселост и средно интензивно тело.

Се служи на температура од 10-12°C.

Ви препорачуваме да се ужива со салати од лиснат зеленчук, специјалитети на база на аспарагус и грашок, македонско сирење и морска риба приготвена на медитерански начин со многу зачини.

Dry white wine with pyrazine aromas of green pepper, fresh green notes of grass, aroma of tropical fruit. Pleasant taste with gentle acidity and medium-intense body.

Serve at a temperature of 10-12°C.

We recommend enjoying it with salads of leafy vegetables, asparagus and pea-based specialties, macedonian cheese and sea fish prepared in a mediterranean way with lots of spices.

Chardonnay



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml

Суво бело вино со ароми на зрели плодови, минералност, зрела праска, кајсија, тропско овошје, мека киселост, средно тело, долготраен послевкус во совршена рамнотежа и хармонија.

Се служи на температура од 10-12°C.

Ви препорачуваме да се ужива со риба и ракчиња и лесно зачинета храна.

Dry white wine with aromas of ripe fruits, minerality, ripe peach, apricot, tropical fruit, soft acidity, medium body, long lasting aftertaste in perfect balance and harmony.

Serve at a temperature of 10-12°C.

We recommend enjoying it with fish and shrimp and lightly spiced food.

Pinot Grigio



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml



Суво бело вино со привлечна арома на бели цветови, ноти од бела праска, зелено јаболко, лесни цитрусни нијанси. Вкусот е свеж со мека, совршено избалансирана киселост и минералност што повикува на повеќе и повеќе.

Се служи на температура од 12-14°C.

Ви препорачуваме да се ужива со специјалитети од крап, морска риба, ракчиња.

Dry white wine with an attractive aroma of white flowers, notes of white peach, green apple, light citrus notes. The taste is fresh with soft, highly balanced acidity and minerality that calls for more and more.

Serve at a temperature of 12-14°C.

We recommend enjoying it with carp, sea fish, shrimp specialists.

FORTUNA

Rosé



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0.125 ml

Суво розе вино од сортата на грозје Каберне Совињон. Со ароми на ситно црвено шумско овошје, цитрусно овошје, ливчиња од роза и дискретна минералност. Вкусот е лесен, освежителен и нежен со ароми на црвено овошје, лубеница и заводлива средно долга завршница.

Се служи на температура од 8-12°C.

Ви препорачуваме да го консумирате со лесна храна, тестенини, разни видови сирење и десерти на база на овошје.

Dry rosé wine from the Cabernet Sauvignon grape variety. With aromas of red forest fruits, citrus fruits, rose petals and discreet minerality. The taste is light, refreshing and delicate with aromas of small red fruits, watermelon and a seductive medium-long finish.

Serve at a temperature of 8-12°C.

We recommend enjoy it with light food, pasta, various types of cheese and fruit-based desserts.

a
GEWÜRZTRAMINER
re



990 den. | 0,75 ml



200 den. | 0.125 ml

Суво бело вино со интензивени ароми на егзотични и зрели овошја надополнети со атрактивни цветни ноти на роза и медитерански зачини. На вкус, нежен со умерена киселост, заводливи вкусови на цитрус и тропско овошје и долг послевкус.

Се служи температура од 10-12°C.

Ви препорачуваме да се ужива со морска храна, пилешко месо или свежи овошни салати.

Dry white wine with intense aromas of exotic and ripe oats complemented by attractive floral notes of rose and Mediterranean spices. On the palate, delicate with moderate acidity, seductive flavors of citrus and tropical fruit and a long aftertaste.

Serve at a temperature of 10-12°C.

We recommend enjoying it with seafood, chicken, or fresh fruit salads.

BELAN



1130 den. | 0,75 ml



230 den. | 0,125 ml

Суво бело вино со заводливи ароми на зрело коскесто овошје и цитруси заедно со бели цветови. Виното е зреено во најдобрите француски дабови буриња, со што на виното му се носат фини минерални ноти, ароми на ванила и тост леб. Вино со средно тело, мека киселост и кремаста структура, проследена со долготрајна завршница.

Се служи на температура од 10-12°C.

Ви препорачуваме да се ужива со рецептi од морска храна, риба, пилешко и тестенини со бел кремаст сос.

Dry white wine with seductive aromas of ripe stone fruit and citrus along with white flowers. The wine is matured in the best French oak barrels, which gives the wine fine mineral notes, aromas of vanilla and toasted bread. A wine with medium body, soft acidity and creamy structure, followed by a long-lasting finish.

Serve at a temperature of 10-12°C.

We recommend enjoying with seafood, fish, chicken and pasta recipes with white creamy sauce.

a l l r e

GRAND CUVÉE



990 den. | 0,75 ml



200 den. | 0,125 ml

Суво бело вино направено од најдобриот избор на сортите грозе Шардоне и Малвазија, зреено во дабови буриња од 6 до 8 месеци. Со арома на пасирана кајсија, дискретна минералност и необична свежина која доаѓа од хармоничната киселост на Малвазија. Вкусот е зрел, полн, структуриран со путерни ноти и долг послевкус.

Се служи на температура од 10-12°C.

Ви препорачуваме да го уживате со печено пилешко, кремasti јадења со тестенини и риба на скара.

Dry white wine made from the best selection of Chardonnay and Malvasia grape varieties, matured in oak barrels for 6 to 8 months. With an aroma of mashed apricot, discreet minerality and unusual freshness that comes from the harmonious acidity of Malvasia. The taste is ripe, full, structured with buttery notes and a long aftertaste.

Serve at a temperature of 10-12°C.

We recommend enjoying it with roasted chicken, creamy pasta dishes and grilled fish.

al MINERVA re



1230 den. | 0,75 ml



250 den. | 0,125 ml

Суво бело вино од сортата на грозје Шардоне изразено преку целото тело и со ароми на слаткото тропско овошје е скротен со ферментација и созревање во најдобрите буриња од француски даб кои му даваат на виното исклучителна комплексност, рафинирана деликатна кремаста структура. Со ароми на путер, тост, ванила, свежо печен леб, кроасан, мед, лешник и бадем.

Се служи на температура од 12-14°C.

Ви препорачуваме да го ужivate во комбинација со кремasti супи, морска храна, риба, специјалитети од пилешко и свинско месо со сос од путер, сладок компир, месо со карамелизирани сосови.

Dry white wine from the Chardonnay grape variety expressed throughout the body and with aromas of sweet tropical fruit is tamed by fermentation and maturation in the best French oak barrels that give the wine exceptional complexity, refined delicate creamy structure. With aromas of butter, toast, vanilla, freshly baked bread, croissant, honey, hazelnut and almond.

Serve at a temperature of 12-14°C.

We recommend enjoying it in combination with creamy soups, seafood, fish, chicken and pork specialties with butter sauce, sweet potatoes, and meat with caramelized sauces.

ORANGE wine



1230 den. | 0,75 ml



250 den. | 0.125 ml

Orange wine е произведено од сортата на грозје Смедеревка со ферментација на грозјето повеќе од 45 дена во отворени резервоари и дополнителни 5 месеци во контакт со лушпата на грозјето. Суво вино со средна киселост, средно интензивни ароми на цитрус, коскесто овошје и јаткасти вкусови. Средно интензивни танини со долготрајна завршница.

Се служи на температура од 12-15°C

Ви препорачуваме да го ужivate со меки сирења, морски плодови, пилешки специјалитети или тестенини со бел сос.

Orange wine is produced from the Smederevka grape variety with grape fermentation for more than 45 days in open tanks and an additional 5 months in contact with the grape skins. Dry wine with medium acidity, medium-intense aromas of citrus, stone fruit, nutty flavors. Medium intense tannins with a long lasting finish.

Serve at a temperature of 12-15°C

We recommend enjoying it with soft cheeses, seafood, chicken specialties or pasta with white sauce.

Pinot Noir



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml



Суво црвено вино со прекрасна рубин црвена боја, нежни ароми на цреша, зрело црвено шумско овошје и виолетови цветови. Вкусот, нежен, елегантен со свилена текстура со вклопени меки танини, елегантно тело и вкусови на дива јагода и цреша кои овозможуваат послевкусот да трае долго.

Се служи на температура од 14-16°C.

Ви препорачуваме да се ужива со печено пилешко месо, печурки и сирења.

Dry red wine with a beautiful ruby red color, delicate aromas of cherry, ripe red forest fruit and violet flowers. The taste, delicate, elegant with a silky texture with soft tannins, elegant body and flavors of wild strawberry, cherry that allow the aftertaste to last long.

Serve at a temperature of 14-16°C.

We recommend enjoying with roasted chicken, mushrooms and cheeses.

a l l u r e

PINOT NOIR



1280 den. | 0,75 ml



260 den. | 0.125 ml



Суво, комплексно црвено вино зреено во нови француски дабови буриња 12 месеци, а потоа зреено уште 12 месеци во самото шише. Интензивна рубин црвена боја, со ароми на зрели рибизли, јагоди, малини и долг послевкус на чоколадо.

Се служи на температура од 16-18°C.

Ви препорачуваме да го ужivate со масни специјалитети од лосос, туна, тестенини или зрели сирења.

Dry, complex red wine aged in new French oak barrels for 12 months, then aged for another 12 months in the bottle. Intense ruby red color, with aromas of ripe currants, strawberries, raspberries and a long aftertaste of chocolate.

Serve at a temperature of 16-18°C.

We recommend enjoying it with fatty specialties of salmon, tuna, pasta or mature cheeses

Erigon CUVÉE



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml



Суво црвено вино направено од Каберне Совињон, Мерло и Ширас. Со вкусови на зрели црни и црвени шумски плодови, слатки зачини, дискретна минералност и заводливи цветни мириси. Со вкусови на црно шумско овошје, кафе и чоколадо, полно тело и зрели танини.

Се служи на температура од 16-18°C.

Ви препорачуваме да го уживате со специјалитети од црвено месо и зрело полномасно сирење.

Dry red wine made from Cabernet Sauvignon, Merlot and Shiraz. With aromas of ripe black and red forest fruits, sweet spices, discreet minerality and seductive floral scents. With flavors of black forest fruits, coffee and chocolate, full body and ripe tannins.

Serve at a temperature of 16-18°C.

We recommend enjoying it with red meat specialties and mature full-fat cheese.

Eriagon MERLOT



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0,125 ml



Суво црвено вино со ароми на зрело црвено шумско овошје, зрел цем од цреши и сливви. Вкусот преку нежни киселини, меки танини и полно тело трае долго со сладок финиш.

Се служи на температура од 16-18°C.

Ви препорачуваме да го ужivate со специјалитети од месо, скара и зреени сирења.

Dry red wine with aromas of ripe red forest fruits, ripe cherry jam and plums. The taste through gentle acids, soft tannins and full body lasts long with a sweet finish.

Serve at a temperature of 16-18°C.

We recommend you enjoy it with meat specialties, barbecue and matured cheeses.

Erigon KRATOŠIJA



910 den. | 0,75 ml



190 den. | 0.125 ml



Суво црвено вино од сорта на грозје Кратошија. Комплексна арома на зрели капини, малини, црна цреша, сува слива, дискретна минералност и слатки зачини. На вкус, сочна и нежна киселост придружена со елегантни кадифени танини, полно тело и супериорен долг и возбудлив финиш.

Се служи на температура од 16-18°C.

Ви препорачуваме да го уживате со специјалитети од месо на скара, традиционални македонски специјалитети од месо и зреени сирења.

Dry red wine from the Kratoshija grape variety. Complex aroma of ripe blackberries, raspberries, black cherries, dried plums, discreet minerality and sweet spices. On the palate, juicy and delicate acidity accompanied by elegant velvety tannins, full body and a superior long and exciting finish.

Serve at a temperature of 16-18°C.

We recommend enjoying it with grilled meat specialties, traditional Macedonian meat specialties and matured cheeses.

BUKEFAL



1280 den. | 0,75 ml



260 den. | 0.125 ml



Суво црвено вино од сортата на грозје Вранец. Зреено во дабови буриња и е синоним за легендарниот црн паству. Арома на зрело шумско овошје, суви сливи, дискретни ароми на тост, кафе и чоколадо. Вкусот е силен, моќен, со полно тело, силни но свилени танини и долготраен вкус.

Се служи на температура од 16-18°C

Ви препорачуваме да го конзумирате со специјалитети од месо на скара, црвено месо, зреени сирења и чоколадни десерти.

Dry red wine from the Vranec grape variety. Matured in oak barrels and synonymous with the legendary black stallion. Aroma of ripe forest fruit, prunes, discreet aromas of toast, coffee and chocolate. The taste is strong, powerful, full-bodied, with strong but silky tannins and a long-lasting taste.

Serve at a temperature of 16-18°C

We recommend enjoy it with grilled meat specialties, red meat, matured cheeses and chocolate desserts.

SHIRAZ



1780 den. | 0,75 ml



300 den. | 0,125 ml



Суво црвено вино, зреено 12 месеци во барик буре што придонесува за комплексноста на виното. Виното изобилува со ароми на слатки зачини, црно шумско овошје, какао и чоколадо, моќен вкус со богато и полно тело поткрепено со елегантни танини завршени со долг послевкус.

Се служи на температура од 16-18°C.

Ви препорачуваме да се ужива со печено месо, BBQ и други богати јадења со црвено месо.

Dry red wine, aged for 12 months in barrique barrels, which contributes to the complexity of the wine. The wine abounds with aromas of sweet spices, black forest fruits, cocoa and chocolate, a powerful taste with a rich and full body supported by elegant tannins finished with a long aftertaste.

Serve at a temperature of 16-18°C.

We recommend enjoying with roasted meat, BBQ and other rich red meat dishes.

ALŠAR

Lazar Ristov



5600 den. | 0,75 ml



Виното АЛШАР се произведува само во врвни берби кога „Господ“ и Лазар Ристов ќе потпишат партнериство за вината који ќе станат звезди.

Направено од сортите на грозје Каберне Совињон, Мерло и Каберне Франк. Виното е зреено над 30 месеци во нови француски дабови буриња што придонесуваат за комплексноста на виното и дополнителни 24 месеци зреено во шишето за совершен баланс и елеганција. Суво црвено вино со длабока рубин црвена боја. Ароми на црно шумско овошје, зрели црни сливи, темно чоколадо и кафе, минерални мириси и кожа. Вино со полно тело, добро интегриран алкохол, елегантни и свилени танини и многу долг финиш.

Се служи на температура од 18°C.

Ви препорачуваме да го уживате со дивеч, јунешки стекови на скара, зачинети чадени колбаси и десерти од темно чоколадо.

The ALSHAR wine is produced only in top vintages when "Gospod" and Lazar Ristov sign a partnership for the wines that will become stars.

Made from the grape varieties Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc. The wine is matured for over 30 months in new French oak barrels that contribute to the complexity of the wine and an additional 24 months matured in the bottle for perfect balance and elegance. Dry red wine with a deep ruby red color. Aromas of black forest fruit, ripe black plums, dark chocolate and coffee, mineral scents and leather. A full-bodied wine, well-integrated alcohol, elegant and silky tannins and a very long finish.

Serve at a temperature of 18°C.

We recommend enjoying it with game, grilled beef steaks, spicy smoked sausages and dark chocolate desserts.



1630 den. | 0,375 ml



300 den. | 0.050 ml

Ice Wine - 8 е слатко десертно вино направено од замрзнато грозје на лозата. Ширата од грозјето потоа се пресува од замрзнатото грозје, што резултира со помала количина но поконцентриран, многу сладок сок. Со ароми на зелено јаболко, цитрус, смоква, лешник, ванила, путер и мед.

Се служи на температура од 10 -12°C.

Ви препорачуваме да го уживате со десерти од овошје, чизкејк, сладолед и со меки сирења.

Ice Wine -8 is a sweet dessert wine made from frozen grapes on the vine. The grape must is then pressed from the frozen grapes, which means a smaller amount but a more concentrated, very sweet juice. With aromas of green apple, citrus, fig, hazelnut, vanilla, butter and honey.

Serve at a temperature of 10 -12°C.

We recommend enjoying with fruit desserts, cheesecake, ice cream and soft cheeses.

Барска листа Bar list

Аперативи / Aperatives

Традиционални жестоки пијалоци од сопствено производство /
Traditional spirits of our own production

Гроздова ракија (зреена во буре) 45% алк.
Traditional grape brandy (oak aged) 45% abv

80 den. / 50ml.

МАСТИКА (традиционн ароматизиран аперитив) 45% алк.
MASTIKA (traditional aromatized apéritif) 45% abv,

80 den. / 50ml.

Ракија од Кајсија 40% алк.
Apricot brandy 40% abv.

80 den. / 50ml.

Ракија од Дуња 40% алк.
Quince brandy 40% abv.

80 den. / 50ml.

Пијалоци / Drinks

Пиво Скопско / Skopsko beer 0,33 ml.

250 den.

Кока кола / Coca Cola 0,25 ml.

100 den.

Швепс / Schweppes 0,25 ml.

100 den.

Овошен сок / Fruit juice 0,25 ml.

100 den.

Кафе, Чай / Coffee, Tea

Espresso / Macchiato	80 den.
Македонско кафе / Macedonian coffee	70 den.
Нескафе / Nescafe	80 den.
Чай / Tea	80 den.

Вода / Water

Визиана / Viziana 0,75 ml.	120 den.
Горска / Gorska 0,75 ml.	140 den.

*Created
with love*



LAZAR

• WINERY •

Vano Tashev no.21, 1440 Negotino,
Republic of Macedonia

Phone: +389 (0) 71 281 566

www.lazarwinery.mk
booking@lazarwinery.mk