



## POZDRAV IZ KUHINJE

Ovcirkove pogačice & Regrat s fižolovo peno  
Vino: Penina rose, letnik 2009, polsuho

### MENU

#### HLADNA PREDJED

Slastne goveje rezine z bajnofškim  
poltrdim sirom na marinirani posteljici  
radiča

**Vegi:** Slastne bučkine rezine  
Vino: Beli trio, letnik 2012, suho

#### TOPLA PREDJED

Ajdov krap nadevan s proseno kašo,  
oblit s čemaževo omako  
Vino: Sauvignon, letnik 2013, polsuho

#### GLAVNA JED

Belokranjska pečenka  
z omako modre frankinje v družbi juliene  
zelenjave in krompirjeve zloženske

**Vegi:** File postrvi v družbi juliene zelenjave  
in krompirjeve zloženske  
Vino: Modra frankinja, letnik 2011, suho

#### SLADICA

Aromatična strjenka z jabolki,  
medom in vanilijo  
Vino 1: Rumeni muškat, letnik 2013,  
polsladko  
Vino 2: Rumeni muškat, letnik 2012, izbor,  
sladko

*Vabljeni na Vinski večer v Hiši  
kulinarike in turizma*

*9. 4. 2015,  
z začetkom ob 18. uri*

*Gostišče na Trgu, Hiša  
kulinarike in turizma  
Glavni trg 30  
8000 Novo mesto*



## Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma





## Vinska klet Prus

Z veseljem Vas vabimo na Vinski večer v Hiši kulinarike in turizma, ki se bo odvijal v četrtek, 9. 4. 2015, ob 18. uri.

Predstavljali bomo vina iz vinske kleti Prus, v družbi vinarja Jožefa Prusa.

Predstavitev in pokušanje vin bomo popestrili s postrežbo belokranjskih jedi ter z glasbenim programom.

Cena na osebo je 15 evrov, za 2 osebi pa 25 evrov.

Domačija Prus s Krmačine pri Metliki izžareva vedrino prijetnega življenjskega utripa. Tri generacije pod eno streho simboliziramo vinogradniško tradicijo družine.

Na Prusovi kmetiji dajemo velik poudarek kakovosti vina. Pridelujemo vse kategorije vin: od penine do mirnih vin rednih trgatev pa tja do predikatov, kot so pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, ledeno vino, suhi jagodni izbor in tudi našo posebnost, slamnato vino - vino iz sušenega grozdja. Vinska klet Prus je znana predvsem po predikatnih vinih, za katera smo prejeli številne zlate, velike zlate medalje in šampionska odličja na vinskih ocenjevanjih doma (Vinska vigred Metlika, ocenjevanja vin v Drašičih, Vino Slovenija Gornja Radgona, Vino Ljubljana) in mednarodnih ocenjevanjih v tujini (Decanter World Wine Awards v Franciji, Vinovita Zagreb, Prešov Slovaška, Bruselj Belgija).

Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite najkasneje do 7. 4. 2015, na naš elektronski naslov [vinski.vecer@gmail.com](mailto:vinski.vecer@gmail.com), ali na telefonsko številko 041 767 654, kamor sporočite ime in priimek osebe oziroma oseb, ki se bodo udeležile dogodka.

**Veselimo se srečanja z Vami!**



Gostišče na Trgu,  
Hiša kulinarike in turizma  
Glavni trg 30  
8000 Novo mesto

E-mail: [vinski.vecer@gmail.com](mailto:vinski.vecer@gmail.com)