

MENU / МЕНИ



Tikves - Wine Tourism dooel
Industrijska, no.2,
1430 Kavadarci,
Macedonia
Phone (043)400-988, 447-519
<http://www.tikves.com.mk>
e-mail: tours@tikves.com.mk

• Menu packs

Wine tasting pack "Basic"

You can enjoy in the selection of 5 wines from the categories Classic, Special Selection and Alexandria Cuvée

320 mkd

Wine tasting by glass

If you see wine tasting as a challenge and adventure, here you can taste any wine from Tikves Winery

Classic, Special Selection, Alexandria Cuvée glass

60 mkd

Terroir Bela Voda and Barovo

120 mkd

Domaine Lepovo Chardonnay and Pinot Noir

150 mkd

Domaine Lepovo Grand Cuvée

300 mkd

"Tikves platter" pack

A best selection of cheese, prosciutto and smoked meat along with 5 different wines

650 mkd

• Wine and dine packs

Starter menu pack

We provide you with popular menu pack of our restaurant along with 3 glasses of the best wines.

You will be served with:

- Green salad mix with parmigiano and prosciutto combined with dressing sauce
- Pork or chicken fillet with grilled vegetables side dish
- Daily chef's dessert choice

850 mkd

Tikves specials menu pack

A journey thru Tikves valley region with the locally produced products cooked at the best of the chef's served with 4 glasses of finest wines. You will enjoy:

- Tikves new age salad
- Carp fish fillet with green cream sauce
- Pork ribs from oven in wine sauce with vegetables
- Daily chef's dessert choice

1100 mkd

• Пакет мени

Основен пакет за дегустација

Ви нудиме можност да дегустирате 5 вина од категориите Classic, Special Selection и Alexandria Cuvée.

320 ден.

Дегустација на чаша по избор

Ако дегустацијата на вино за вас преставува предизвик и авантура, можете да одберете било кое вино

Класик, Специал Селекшн, Александрија Куве

60 ден.

Тероар вина - Бела Вода и Барово

120 ден.

Домаин Лепово Шардоне и Пино Ноар

150 ден.

Домаин Лепово Гранд Куве

300 ден.

Пакет "Тиквешки ордевер"

Селекција на најдобрите сирења, кашкавали, пршута и пушено месо придружено со 5 различни вина.

650 ден.

• „Храна и вино“ пакети

Стартер пакет мени

Ви нудиме популарен сет од храна со модерен пристап на нашата кујна заедно со 3 чаши од најдобрите вина.

Ќе бидете послужени со:

- Салата со пармезан, пршута и дресинг
- Свинско/пилешко филе со грилован зеленчук
- Десерт на денот

850 ден.

Тиквешки специјалитети пакет мени

Ви нудиме патување низ вкусовите на Тиквешката преку локално произведени и приготвени продукти од начинот готвач, сервирано со 4 чаши од најубавите вина.

Ќе уживате во:

- Тиквешка „new age“ салата
- Филе крап од Тиквешко езеро со зелен сос
- Печени свински ребра со сос од вино и зеленчук
- Десерт на денот

1100 ден.

Business menu pack

We offer you a bit of the international cuisine for your pleasure in 4 courses and a selection of 4 finest wines:

- Smoked salmon salad with ren and quail egg in sous vide
- Rolled sea bass with gnocci and swiss chard cream sauce
- Pork fillet Wellington with vegetables
- Daily chef's dessert choice

1650 mkd

Special Selection menu pack

Specially Selected recipes from the best of our Chef in 5 courses and a selection of 5 finest wines:

- Beef fillet carpaccio with cherry tomato, parmigano and sweet raspberry sauce
- Shrimps in kadaif
- Sea bass in blanket with green sauce
- Pork fillet in boletus sauce and grilled vegetables
- Daily chef's dessert choice

2250 mkd

Terroir menu pack

Premium taste cuisine in 7 courses and a selection of 7 finest wines of Tikves Winery:

- Sea bass/sea bream fillet carpaccio
- Roasted octopus in pelati sauce and rosemary
- Salmon file in citrus sauce
- Celeriac cream soup
- Beef medallions in red wine sauce
- Sous vide lamb in sauce
- Daily chef's dessert choice

2950 mkd

Бизнис пакет мени

Вкусот на шефот преку селекција на рецепти во 4 сервирања, сервирано со селекција на 4 различни вина од Тиквеш.

1650 ден.

- Салата со чаден лосос, рен и јајце од препелица во су вид
- Ролована риба лаврак со њоки и крем сос од блитва
- Свинско филе Велингтон со зеленчук
- Десерт на денот

Special Selection пакет мени

Кујна со премиум вкус во селекција на шефот на кујна во 5 сервирања, сервирано со селекција на 5 премиум вина од Тиквеш.

2250 ден.

- Карпачо од телешко месо со шери домати, пармезан и сладок сос од малина
- Шампи во кадаиф
- Лаврак во бланкет и зелен сос
- Свинско филе во сос од вргањ печурки и грилован зеленчук
- Десерт на денот

Тероар пакет мени

Премиум вкус на мени со 7 сервирања и селекција на 7 вина од најдобрите програми на Тиквеш:

2950 ден.

- Карпачо од морска риба лаврак/ципура
- Печен октопод во сос од пелати и рузмарин
- Филе лосос во ситрус сос
- Крем сума од целер
- Телешки медаљони во сос од црвено вино
- Јагнешко во су вид со сос
- Десерт на денот



•Salads

Macedonian salad

Most traditional salad in Macedonia is always prepared with the freshest ingredient, tomatoes, cucumbers, onion, and always with roasted green peppers, with white traditional sheep cheese and olives, seasoned with extra virgin olive oil and parsley.

130 mkd

Tikves new age salad

Tikves salad is the best combination of tasteful Macedonian vegetables, fine cheeses and modern cuisine approach at our restaurant. Green salad mix, cherry tomatoes, quinoa, parmigiano, champions mushrooms, dressing of extra virgin olive oil, lemon zest, honey and mustard.

190 mkd

Blue cheese salad

Creamy salad prepared by our chef with special dressing from honey, sour cream, mustard and extra virgin olive oil, fresh green salads mix, cherry tomato, walnuts, chickpeas, raisins, roasted bacon.

200 mkd

Shrimps salad

Always fresh from the near by Aegean sea we offer you the taste of salad. Of fresh leaves of lettuce and rocket, cherry tomato, fresh cucumber, sweet&sour sauce, parmigiano and fried shrimps.

350 mkd

•Салати

Македонска салата

Состојки: домати, краставички, кромид, секогаш со печени пиперки, со бело овчо традиционално сирење и маслинки, зачинето со екста ладно цедено маслиново масло и мајдонос.

130 ден.

Тиквешка new age салата

Оваа салата е најдобрата комбинација на вкусните македонски зеленчуци, вкусни сирења и модерен пристап на нашата кујна. Зелен салатен микс, шери домати, киноа, пармезан, печурки шампињони и дресинг сос од екстра ладно цедено маслиново масло, лимон, мед и сенф.

190 ден.

Рокфор салата

Кремаста салата подготвена од нашиот готвач со специјален дресинг од мед, павлака, сенф, екстра ладно цедено маслиново масло, листови од микс на свежа зелена салата, шери домати, ореви, наут, суво грозје, пржена сланина.

200 ден.

Салата од шкампи

Секогаш свежо од Егејското море Ви нудиме салата од марула и рукола, шери домати, краставички, слатко - лут сос, пармезан и шкампи.

350 ден.



• Cold starters

"Cheese Plate"

A plate of the best selection of traditional Macedonian cheeses in combination with some international. 250gr.

300 mkd

"Prosciutto plate"

The plate filled with pork prosciutto and smoked beef fillet. 150 gr.

500 mkd

"The platter"

A combination of the best cheeses and prosciutto. 150gr of cheeses and 100gr of prosciutto.

600 mkd

• Hot starters

Schrimps in kadaif

Wrapped schrimps in traditional oriental dried pasta kadaif and fried in olive oil, seasoned with cucumbers and parsley.

250 mkd

Gnocchi with cheese dressing

A delicate taste of several cheeses mixed in dressing sauce covering the soft gnocchies.

300 mkd

Foie gras

Famous french cuisine taste of soft and creamy taste of foie gras.

350 mkd

• Ладно предјадење

Даска сирење

Селекција од најдобрите македонски традиционални сирења и кашкавали комбинирани со некои интернационални видови на сирење. 250 гр

300 ден.

Даска со пршута

Даска сервирана со свинска пршута пушено говедско филе. 150гр.

500 ден.

Даска комби

Најдобрите македонски сирења и кашкавали дополнети со пршута и пушено говедско филе. 150гр сирење и 100гр пршута и филе

600 ден.

• Топло предјадење

Шкампи во кадаиф

Шкампи завиткани во традиционален кадаи, пржени на маслиново масло и зачинети со мајдонос и краставички.

250 ден.

Њоки со крем сос од разни сирења

Деликатен вкус на крем сос од 3 видови на сирење прелиен на меки вкусни њоки.

300 ден.

Фоа гра – џигер од патка (Foie gras)

Прочуен специјалитет од француската кујна сервиран во кремаст и мек вкус на џигер од патка -фоа гра.

350 ден.

•Fish

Carp fillet with green cream sauce

The most traditional fish for the region, carp fish fillet from the nearby Tikvesh lake, seasoned with traditional spices, garlic. 200gr.

250 mkd

Salmon fillet in a sauce a la chef

Fresh salmon fillet marinated in special sauce of our chef and some side dish vegetables. 200 gr.

500 mkd

Sea bass / gilt-head bream with avocado raguot

A delicious taste of avocado ragu with sea bass/ gilt-head bream fillet. 200gr.

450 mkd

•Main course

Wellington pork/beef fillet

Juicy pork/beef fillet in sous-vide seasoned with chestnut cream and champions mushroom, rolled in bacon and wrapped in French pastry. 200gr.

390/800 mkd

Pork fillet in prunes sauce

Delicate pork fillet with savory sweet prunes and honey sauce. 200gr.

390 mkd

Beef fillet in dark chocolate and red wine sauce

Delicious black taste on the beef fillet as a special recipe of the chef. 200gr.

800 mkd

•Риба

Филе речна риба крп со зелен крем сос

Филе од најтрадиционалната речна риба од Тиквешкото езеро, зачинета со традиционални зачини, лук. 200 гр

250 ден.

Лосос филе во сос а ла шеф

Филе свеж лосос мариниран во специјален сос на нашиот шеф со зеленчук како гарнир. 200гр.

500 ден.

Филе лаврак/ ципура со рагу од авокадо

Богат вкус на рагу од авокадо со филе од лаврак/ ципура 200гр.

450 ден.

•Готвени јадења

Свинско/ телешко филе Велингтон

Сочно свинско/телешко филе со прелов пире костен, печурки шампињони, обвиено во сува сланина и лиснато тесто. 200гр.

390/800 ден.

Свинско филе во сос од суви црни сливи

Деликатен вкус на сочно свинско филе во сладок сос од суви црни сливи и мед. 200гр.

390 ден.

Телешко филе во сос од црна чоколада и црвено вино

Вкус на црна чоколада и црвено вино со најсочното телешко филе. 200гр.

800 ден.

•Desserts ~~~~~

Daily desserts brought by our chef

Each day our chef is preparing some special dessert by his best experience. Please ask the personnel for the daily dessert.

150 mkd

Cherry vanilla

Creamy sweet and sour taste of cherries and vanilla

150 mkd

Ice cream ball

Vanilla ice cream.

50 mkd

•Additional ~~~~~

House bread with spicy butter

Bread made in the restaurant served with specially spiced butter.

40 mkd

Ajvar – macedonian papprika paste

Macedonian specialty made by the traditional recipe at the restaurant. 100gr.

100 mkd

Roasted nuts

Various roasted nuts. 100gr.

150 mkd

•Десерти ~~~~~

Десерт на денот по избор на нашиот готвач

Секој ден нашиот готвач подготвува некој посебен десерт од неговото најдобро искуство Ве молиме прашајте кај напиот персонал за дневниот десерт.

150 ден.

Шери ванила

Кремаст слатко кисел вкус на вишна и ванила

150 ден.

Сладолед - топка

Сладолед од ванила - топка.

50 ден.

•Додатоци ~~~~~

Порција домашен леб со зачинет путер

Леб подготвен од нашиот персонал и сервиран со специјално зачинет путер.

40 ден.

Ајвар - порција

Направен по традиционална рецептура од напиот персонал. 100gr.

100 ден.

Апетисани

Разни апетисани. 100gr

150 ден.



•Soft Drinks

Water

Non sparkling water 1 lit.	60 mkd
Non sparkling water 0.33lit	50 mkd
Sparkling water 1 lit.	60 mkd
Sparkling water 0.25lit.	50 mkd
Grape juice a Tikves Winery product 0.25 lit	60 mkd
Schweppes biter lemon 0.25lit	60 mkd
Coca-Cola 0.25 lit	60 mkd
Coffee Espresso	50 mkd
Coffee Macchiato, Cappuccino	50 mkd
Tea	50 mkd

•Безалкохолни Пијалаци

Вода

Негазирана вода 1 лит.	60 ден.
Негазирана вода 0.33лит.	50 ден.
Газирана вода 1лит.	60 ден.
Газирана вода 0.25лит.	50 ден.
Гроздов сок производ на Тиквеш 0.25лит	60 ден.
Швепс битер лемон 0.25лит	60 ден.
Кока-Кола 0.25лит	60 ден.
Кафе Еспресо	50 ден.
Кафе Макијато, Капучино	50 ден.
Чај	50 ден.

•Wine list

White wines

Bela Voda terroir	950 mkd
Barovo terroir	950 mkd
Alexandria Cuvée	400 mkd
Temjanika Special Selection	350 mkd
Muscat Otonel Special Selection	350 mkd
Grenache Blanc Special Selection	350 mkd
Sauvignon Blanc Special Selection	350 mkd
R'kaciteli Special Selection	350 mkd
Chardonnay Special Selection	350 mkd
Chardonnay Oak Edition	380 mkd
Alexandria	230 mkd
Temjanika Classic	230 mkd
Chardonnay Classic	230 mkd
Traminac Classic	230 mkd

•Винска листа

Бело вино

Бела Вода	950 ден.
Барово	950 ден.
Александрија Кувѐ	400 ден.
Темјаника - Special Selection	350 ден.
Мускат отонел - Special Selection	350 ден.
Гренаш бел- Special Selection	350 ден.
Совињон бел - Special Selection	350 ден.
Ркацители - Special Selection	350 ден.
Шардоне - Special Selection	350 ден.
Шардоне - Oak Edition	380 ден.
Александрија	230 ден.
Темјаника Класик	230 ден.
Шардоне Класик	230 ден.
Траминец Класик	230 ден.

Rose wine

Alexandria Cuvée	400 mkd
Rose Classic	230 mkd
Alexandria Rose	230 mkd

Red wines

Bela Voda terroir	950 mkd
Barovo terroir	950 mkd
Alexandria Cuvée	400 mkd
Vranec - Special Selection	350 mkd
Cabernet Sauvignon Special Selection	350 mkd
Merlo - Special Selection	350 mkd
Cabernet & Merlot Oak Edition	380 mkd
T'ga za Jug	240 mkd
Alexandria	230 mkd
1 чаша вино во пакети со дегустација 50 мл.	230 mkd
1 чаша вино во пакети со ручек или вечера 100 мл.	230 mkd

Розе

Александрија Куве	400 ден.
Rose Classic	230 ден.
Alexandria Rose	230 ден.

Црвено вино

Бела Вода	950 ден.
Барово	950 ден.
Александрија Куве	400 ден.
Вранец - Special Selection	350 ден.
Каберне Совињон - Special Selection	350 ден.
Мерло - Special Selection	350 ден.
Каберне и Мерло - Oak Edition	380 ден.
Т'га за Југ	240 ден.
Александрија	230 ден.
1 чаша вино во пакети со дегустација 50 мл.	230 ден.
1 чаша вино во пакети со ручек или вечера 100 мл.	230 ден.

Domaine Lepovo winery

Grand Cuvée

2700 mkd

Pinot Noir

1200 mkd

Chardonnay

1200 mkd

Domaine Lepovo винарница

Grand Cuvée

2700 ден.

Pinot Noir

1200 ден.

Chardonnay

1200 ден.



Note:

The packages are available from 15th April to 15th October only and must be reserved at least 7 days in advance. Minimum 6 guests are needed for realization of each package. The transport is not included in the service.

1. "Picnic at Barovo wine plantations" package

- Walk around the Barovo vineyard 2500 den/ per person
- Wine tasting and traditional cheese snack
- Local sightseeing and visit of the St. Archangel Michael Monastery
- Wine tasting and a unique gastronomic experience of the Macedonian traditional cuisine, prepared on the spot at the vineyard.

Details:

Barovo vineyard is located 130 km south of Skopje and 35 km of the city of Kavadarci and the Tikvesh wine vault. Planted at 600 m above sea level in the base of the beautiful Kozhuf mountain, it's the tallest vineyard in Macedonia. On the way of the ancient lane Via Ignatia, in the picturesque landscape of Boshavija, there are only a few isolated villages and lively nature, perfect for relaxing walks, bike ridings or fishing at the river Boshavica.

Our staff will be delighted to serve you the best traditional food prepared on the spot in the cottage at the vineyard.

2. "Tikvesh and Domain Lepovo" package

- Walk around the vineyard 2500 den/ per person
- Domain Lepovo
- Wine tasting and traditional cheese snack
- Local sightseeing and visit of the St. George Monastery in Negotino
- Walk through the Tikvesh wine vault
- Wine tasting and 3 meal course lunch in the restaurant at the Tikvesh wine vault

Details:

Lepovo vineyard is 90 km south distanced of Skopje and 7 km of the city of Negotino and the Tikvesh wine vault. The vineyard is planted on 180 m above sea level in the region Crveni Bregovi, which has the ideal fertile soil, suitable for cultivation of the wine type Chardonay.

The vineyard is located on the way of the ancient road that interconnects the ancient cities Antigonea and Stobi.

3. "Unique Tikves winery experience" package

- A walk around the vineyard 7000 den/ per person
- Domain Lepovo
- Wine tasting at a wine vault
- Domain Lepovo
- Local sightseeing and a visit of the St. George Monastery in Negotino
- Visit of the food and wine museum in Kavadarci
- Afternoon break at Hotel Fani
- Walk around the Tikvesh wine vault
- 4 meal course dinner accompanied with a special wine selection
- Night accommodation, breakfast included at hotel Fani
- Walk around Barovo wine plantations

- Wine tasting at the Barovo vineyard
- Lunch - picnic at the Barovo vineyard
- Local sightseeing and visit of St. Archangel Michael Monastery

Details:

This 2-day package covers up the visits of all the important places for grape cultivation and wine brewing in the framework of the Tikvesh wine vault.

VAT 18% is included in the price.

Payment in cash or by VISA, Maestro or Mastercard.

Payment with an invoice or in cash.

Tikvesh offers additional services on clients request (photo shooting, package combinations etc.) and charges by a fixed price list.

Tikvesh-Wine Tourism has the right to make changes in terms of prices at any time except for clients who have an authorised surety contract.

НАПОМЕНА:

Пакетите кои следуваат се достапни само во период од 15 април до 15 октомври и потребна е резервација минимум 7 дена однапред. Минимален број на гости за реализација на пакетот е 6 лица. Превозот не е вклучен во цената на услугата.

1. Пакет "Пикник на лозови насади Барово"

- Прошетка низ лозовите насади Барово
- Дегустација на вино и закуска со традиционални сирења
- Разглед на околината и посета на манастирот Свети Архангел Михаил
- Дегустација на вина проследена со македонска традиционална храна подготвена на лице место во лозовите насади од нашиот Шеф.

2500 ден./лице

Детали:

Лозовите насади Барово се наоѓаат на 130 км јужно од Скопје и 35 км од градот Кавадарци и винарската визба Тиквеш. Посадени се на надморска висина од 600 метри во подножјето на една од најубавите планини во Македонија, Кожуф Планина, што ги прави највисоки лозови насади во Македонија. На патеката на античкиот пат Виа Игнациа, во прекрасниот предел на Бошавија има само неколку напуштени села и недопрена природа, погодна за прекрасни прошетки, возење на велосипед, риболов на реката Бошавица.

Нашиот персонал ќе ве послужи со најдобрата традиционална храна подготвена од нашиот Шеф на самото место во куќичката на лозовите насади. За реализација се потребни минимум 6 лица.

2. Пакет "Тиквеш и Домеин Лепово"

- Прошетка низ лозовите насади Домеин Лепово
- Дегустација на вино со закуска на традиционални сирења
- Разглед на околината и посета на манастирот Свети Ѓорѓи во Неготино
- Прошетка низ винарската визба Тиквеш
- Дегустација на вино и ручек во 3 сервирања во ресторан на винарската визба Тиквеш

2500 ден./лице

Детали:

Лозовите насади Лепово се наоѓаат на 90 км јужно од Скопје и 7 км од градот Неготино и винарската визба Тиквеш. Посадени се на надморска висина од 180 метри во месноста Црвени брегони кои се најидеалната почва за винската сорта грозје Шардоне. Лозјата се лоцирани на патеката на античкиот пат кој ги поврзува античките градови Антигонеа и Стоби.

3. Пакет "Unique Tikves winery experience" дводневен аранжман

- Прошетка низ лозовите насади Домеин Лепово
- Дегустација на вино од винарија Домаин Лепово
- Разглед на околината и посета на манастирот Св. Ѓорѓи во Неготино
- Посета на музеј на храна и вино во Кавадарци
- Попладневен одмор во Хотел Фени
- Прошетка низ винаријата Тиквеш
- Дегустација на вина во винарија Тиквеш
- Вечера во 4 сервирања проследена со селекција на вина
- Ноќевање со појадок во хотел Фени
- Прошетка низ лозови насади Барово

7000 ден./лице

- Дегустација на вино од насади Барово
- Ручек - пикник на лозовите насади Барово
- Прошетка низ околните места, посета на манастир „Св.Архангел Михаил“

Детали:

Овој дводневен пакет опфаќа посети на сите позначајни места за производство на грозје и вино во рамките на винарска визба Тиквеш.

ДДВ 18 % вклучен во цената.

Плаќање во готово на лице место или со VISA, Maestro или Mastercard.

Плаќање по про ф-ра или во готово на лице место.

Тиквеш нуди и други услуги по барање на клиентите (фотосесија, комбинација од понудените пакети и сл.) за што наплаќа по постоечки ценовник

Тиквеш - Вински Туризам го задржува правото да ги промени цените во секое време освен за оние клиенти кои имаат склучено годишен договор за соработка.