

A LA CART MENU / МЕНИ



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

• 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

• Salати

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 магнонос.

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 малсиново 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 магнонос 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

•Рибa

Филе речна риба крaп 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.

•Гoтвени 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 напиеот 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 напиеот 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 лимон 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
Rkaciteli 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
Traminec Classic	230 mkd

• Винска листа

Бело вино

Бела Вода	950 ден.
Барово	950 ден.
Александрија Куве	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

Domaine Lepovo винарница

Grand Cuvée

2700 mkd

Grand Cuvée

2700 ден.

Pinot Noir

1200 mkd

Pinot Noir

1200 ден.

Chardonnay

1200 mkd

Chardonnay

1200 ден.

DOMAINE
LEPOVO

