PRIČE

IZ PODRUMA

17.11-14.12.2026.



Vrhunsko vino nastaje u tišini podruma i pod otvorenim nebom vinograda.

Spoj okusa koje je oblikovalo vrijeme, a usavršila generacijska vještina.

Bingo

Andrija

VRANAC SELEKCIJA

PROIZVEDENO U BOSNI I HERCEGOVINI

16-18°C

-11% | ~~31,95~~

28,45

Crveno vino
Vranac 750 ml
Andrija

Duboka rubin boja i miris zrelih tamnih višanja i šumskog voća otkrivaju punokrvni karakter hercegovačkog podneblja. Vranac Andrija donosi puno tijelo, ugodnu trpkost i zaokružene tanine koji ostavljaju dug, topao trag na nepcu.

Gastro preporuka i serviranje:

Ovo moćno crveno vino traži jednako karakternu pratnju na stolu. Poslužite ga temperiranog na 16–18 °C uz platu na kojoj dominiraju Premi Delikates goveđi pršut i zreli Brie sira.



-15% | ~~7,95~~

6,75

Ovčiji-kravlji sir
Salakis 330 g
President

54,25

Goveđi pršut
Premi
Menprom, kg

Andrija

Žilavka Selekcija

PROIZVEDENO U BOSNI I HERCEGOVINI

10-12°C

-11% | ~~31,95~~

28,45

Bijelo vino
Žilavka 750 ml
Andrija

Zlatno-žuta boja sa zelenkastim odsjajem i prepoznatljivi mirisi vinogradske breskve, dunje i livadskog bilja donose svu ljepotu hercegovačkog juga u čaši. Žilavka Andrija je puna, mineralna i harmonična, sa ugodnom svježinom i blagim, plemenitim tragom badema u završnici.

Gastro preporuka i serviranje:

Ovo autohtono bijelo vino najbolje pokazuje svoj karakter ohlađeno na 10–12 °C. Poslužite ga uz tradicionalno pogođen par – bogati, blago slani Salakis President ovčiji-kravlji sir i hrskave Maretti krekere sa miješanim povrćem. Platu osvježite tankim kolutovima svježeg krastavca, crvenom rotkvicom i sjeckanim vlascem.

IZ LJUBAVI PREMA DOMAĆEM

-26% | ~~1,55~~

1,15

Krekeri
Miješano povrće
70 g Marretti

-13% | ~~7,75~~

6,75

Kravlji sir
Salakis 330 g
President

Dingač

PLAVAC MALI

PROIZVEDENO U HRVATSKOJ

16-18°C

-12% | ~~33,95~~

29,95

Crveno vino
Plavac Mali 750 ml
Dingač

Vrhunski Dingač donosi raskošnu tamnu rubin boju i bogate arome prezrele šljive, suhe smokve, rogača i mediteranskog bilja. Ovo moćno, gusto i ekstraktno crveno vino osvaja punim tijelom, toplinom i zrelim taninima koji dugo traju na nepcu.

Gastro preporuka i serviranje:

Poslužite ga temperiranog na 16–18 °C uz platu snažnih i pikantnih okusa koji mogu parirati njegovom karakteru. Spojite Premi Menprom pikantnu govedu kobasicu sa biberom i punomasni Salakis President ovčiji sir.



-16% | ~~8,90~~

7,45

Daska za serviranje
44x16,5 cm

-15% | ~~9,25~~

7,90

Ovčiji sir
Salakis 330 g
President

IZ LJUBAVI PREMA DOMAĆEM

-11% | ~~36,85~~

32,65

Goveđa pikant kobasica
s biberom Premi, kg
Menprom

Salvaterra
Rosso Lazzarone



-23% | ~~10,95~~
8,45
Crveno vino
Rosso 750 ml
Lazzarone

-21% | ~~21,50~~
16,95
Čaša za vino
520 ml 4/1

-12% | ~~6,55~~
5,75
Sir Kačkavalj
300 g Mlekovita

-12% | ~~5,70~~
5,00
Rezani pršut
90 g Dobro

PROIZVEDENO U
ITALIJI

16-18°C

Ovo kvalitetno crveno vino iz srca regije Veneto donosi prepoznatljivu italijansku eleganciju, baršunastu teksturu i bogate voćne mirise zrele trešnje, kupine i blagih začinskih nota. Pitko, zaokruženo i harmonično, stvoreno je za opuštena druženja i uživanje uz dobre zalogaje.

Gastro preporuka i serviranje:

Najbolje prija posluženo na 16–18 °C uz klasičnu mediteransku platu. Tanko narezani Dobro pršut i blagi Mlekovita kačkavalj čine nepogrešiv par ovom vinu.

Vukoje

Carsko Vino

PROIZVEDENO U BOSNI I HERCEGOVINI

12°C

Sa čuvenih vinograda u Ušću pored Trebinja dolazi kompleksna, puna i kremasta Žilavka raskošnog mirisa zrelog južnog voća, dunje i finih začinskih tonova. Vino izrazite strukture, mineralnosti i dugotrajne završnice.

Gastro preporuka i serviranje:

Servirajte je na 12 °C.
Zbog svoje punoće i plemenitog karaktera, odlično prati tradicionalne poslastice sa orasima i medom ili toplu pitu od jabuka.



IZ LJUBAVI PREMA DOMAĆEM

-12% | ~~71,65~~

62,95

Vrhunsko bijelo vino
Carska Žilavka 750 ml
Vukoje

VukojE®
Vina carskih vinograda.
PODRUMI VUKOJE·1982

VukojE®
Vina carskih vinograda.
PODRUMI VUKOJE·1982

PROIZVEDENO U BOSNI I HERCEGOVINI

16-18°C

Moćno, odležano vrhunsko vino u kojem se spajaju sorte Vranac, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. Duboke tamne boje, osvaja slojevitim aromama borovnice, kupine, crne čokolade, kafe i plemenitog drveta.

Gastro preporuka i serviranje:

Poslužite ga na 16–18 °C kao krunu večere uz tamne čokoladne poslastice. Njegove baršunaste tanine i note kakaa možete direktno povezati toplim čokoladnim kolačem.

-12% | ~~81,35~~
71,95
Vrhunsko vino
Grand Cuvee 750 ml
Vukoje

VukojE
PODRUMI VUKOJE·1982
VELIKA SELEKCIJA
Vranac R
PREMIUM 2016

IZ LJUBAVI PREMA DOMAĆEM

GRAND CUVEE
Vukoje

Krauthaker

GRAŠEVINA POMALE

PROIZVEDENO U HRVATSKOJ

10-12°C

Jedna od najcjenjenijih slavonskih Graševina donosi raskošan voćni miris zrele jabuke, vinogradske breskve i kamilice. U ustima je puna, živahna i savršeno izbalansirana, sa dugim i ugodno svježim završetkom.

Gastro preporuka i serviranje:

Ohladite je na 10–12 °C. Ovo vrhunsko vino podjednako se dobro slaže uz bogate, klasične plate sa sirom i suhovinom, ali njegov puni karakter dolazi do izražaja u kombinaciji sa delikatesnim filetom šarana.
Uz šaran poslužite prutiće prepečenog hljeba i laganu mariniranu salatu od povrća kao prilog.

-13% | ~~19,45~~

16,95

Vrhunsko bijelo vino
Graševina 750 ml
Krauthaker

-23% | ~~14,90~~

11,45

Dekanter za vino
1,5 l



-27% | ~~24,45~~

17,95 **Filet šarana**, kg
Orahovica

KRAUTHAKER VALLIS 1992 AUREA

Kovačević

Chardonnay Selekcija

PROIZVEDENO U SRBIJI

-10% | ~~41,95~~

37,95

Bijelo vino
Chardonnay 750 ml
Kovačević

10-12°C

Chardonnay Kovačević
Vino koje osvaja već na prvi miris zrele kruške, zelene jabuke i finih, puterastih nota koje dolaze do izražaja pri svakom gutljaju. Chardonnay Kovačević je harmonično, bogato i pitko bijelo vino sa savršeno izbalansiranom svježinom.

Gastro preporuka i serviranje:

Ohladite ga na 10–12 °C i spojite sa kremastom teksturom Briette Chai mekog sira sa začinskim notama i hrskavim prženim indijskim orasima.
Uz tanko narezane kriške svježe kruške i malo meda na plati, ova kombinacija donosi pravi restoranski ugođaj.

-25% | ~~3,65~~

2,75

Indijski orah
prženi 70 g
Mogyi

-21% | ~~5,95~~

4,70

Sir
Chai 125 g
Briette

Kabola
MALVAZIJA

-14% | ~~29,45~~
25,45
Bijelo vino
Malvazija 750 ml
Kabola

PROIZVEDENO U HRVATSKOJ

-10% | ~~2,45~~
2,20
Grisini
Maslinovo ulje
200 g La Mole

Vrhunska istarska Malvazija prepoznatljive zlatno-žute boje osvaja mirisima cvijeta bagrema, svježe jabuke i blagim tragom gorkog badema u završnici. Puna, harmonična i ugodno mineralna, predstavlja pravi biser starskog vinogorja.

Gastro preporuka i serviranje

Ohladite je na 8–10 °C i uparite sa platom koja prati njen voćni profil. Kremasti Briette Tropical sir, hrskavi Maretti krekeri sa četiri vrste sira i La Mole grisini s maslinovim uljem stvaraju savršen balans ukusa.

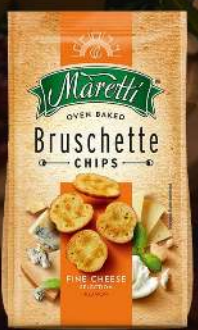
-31% | ~~18,90~~
12,95
Rotirajuća daska za serviranje
33 cm

8-10°C



-21% | ~~5,95~~
4,70
Sir
Tropical
125 g Briette

-26% | ~~1,55~~
1,15
Krekeri
Četiri vrste sira
70 g Marretti



Riva De La Rosa

GAVI

PROIZVEDENO U **ITALIJI**

8-10°C

Prestižno bijelo vino od sorte Cortese iz regije Pijemont odlikuje se suptilnim mirisima citrusa, zelene jabuke i bijelog cvijeća, uz prepoznatljivu mineralnu svježinu. Suho, skladno i profinjeno, odlično otvara apetit i osvježava nepce.

Gastro preporuka i serviranje:

Poslužite ga rashladenog na 8–10 °C uz aromatičnu mediteransku zakusku. Njegova čista kiselina i mineralnost sjajno balansiraju intenzivne note Apetina sira sa bijelim lukom i peršunom. Uz sir poslužite masline, maslinovo ulje, svježi bosiljak i krekere.



-23% | ~~10,95~~

8,45

Bijelo vino
Gavi 750 ml
Riva De La Rosa

-16% | ~~4,90~~

4,10

Apetina
Garlic&Parsley
410 g Arla

RIVA DE LA ROSA

Nuić
Rose Trnjak

PROIZVEDENO U BOSNI I HERCEGOVINI

8-10°C

Napravljen od autohtone sorte trnjak, ovaj hercegovački rosé nosi zavodljivu boju lososa i intenzivne arome šumske jagode, maline i nara. U ustima je živahan, svjež i mineralan, ali sa dovoljno strukture da isprati i ozbiljnije zalogaje.

Gastro preporuka i serviranje:

Idealan je kada se posluži rashlađen na 8–10 °C. Njegova voćna kiselina odlično siječe slanoću i bogat okus Gurman Pavić rezane buđole i kremastog Briette Creamy&Blue sira s plemenitom plijesni. Platu upotpunite grozdom crnog grožđa, suhim smokvama i jezgrama oraha.

VINOGRADI NUIĆ

-16% | ~~25,50~~
21,35
Rose vino
Trnjak 750 ml
Nuić

IZ LJUBAVI PREMA DOMAĆEM



-17% | ~~5,65~~
4,70
Sir
Creamy&Blue
125 g Briette

IZ LJUBAVI PREMA DOMAĆEM



-13% | ~~4,85~~
4,20
Livanjska buđola
90 g Gurman

Čara
POŠIP

10-12°C

PROIZVEDENO U HRVATSKOJ

-12% | ~~32,35~~
28,45
Vrhunsko bijelo vino
Pošip 750 ml
Čara

Zlatne boje i raskošnog mirisa u kojem se prepliću zrela marelica, suha smokva i mediteransko bilje, vrhunski Pošip Čara donosi svu punoću i toplinu korčulanskog vinogorja. U ustima je bogat, zaokružen i pitak, s ugodnom svježinom koja dugo traje.

Gastro preporuka i serviranje:

Poslužite ga ohlađenog na 10–12 °C uz platu koja spaja kontrastne okuse Mediterana. Blago slane kockice sira Apetina Classic uparite sa slatkoćom suhih marelica i grozdom grožđa, koji direktno naglašavaju voćni karakter Pošipa.

-22% | ~~22,90~~
17,95
Čaša za vino
690 ml 4/1



-16% | ~~4,90~~
4,10
Apetina
Original 410 g
Arla

-21% | ~~3,10~~
2,45
Čokolada
75% Cocoa
Narandža 75 g
Najljepše želje



Tikveš
Cuvee Luda Mara

PROIZVEDENO U
MAKEDONIJI

-13% | ~~21,25~~
18,45
Bijelo vino
Luda Mara 750 ml
Tikveš

8-10°C

Ova moderna bijela kupaža spaja svježinu i egzotiku u čaši, donoseći intenzivne mirise breskve, marelice, citrusa i tropskog voća. Pitka, zaokružena i lepršava, osvaja svojom mekoćom i osvježavajućim karakterom.

Gastro preporuka i serviranje:

Rashladite je na 8–10 °C i poslužite uz lagane kremaste poslastice poput cheesecakea ili voćnog tarta od limuna i breskve. Tanjir ukrasite tankim kriškama svježe breskve ili limete, listićima mente i sjeckanim pistacijama.



-14% | ~~21,95~~
18,95
Tvrdi kravlji sir
Kraljevski, kg

Tikveš
Cuvee Luda Mara

PROIZVEDENO U
MAKEDONIJI

Ova karakterna crvena kupaža iz tikveškog vinogorja spaja toplinu juga sa bogatim aromama crnog bobičastog voća, suhe šljive i blagim tonovima vanilije i začina. Vino je baršunasto, slojevito i stvoreno za duge večernje razgovore.

Gastro preporuka i serviranje:

Poslužite ga na 16–18 °C uz platu kontrasta koja spaja slano, kiselkasto i slatko. Pikantni Gerland Blue plavi sir uparite sa Bingo Premium suhom brusnicom i kockicama tamne čokolade sa 75% kakaa i narandžom. Par kriški dehidrirane narandže i listići svježe mente zaokružit će ovu nesvakidašnju degustaciju.

-13% | ~~21,25~~
18,45
Crveno vino
Luda Mara 750 ml
Tikveš

16-18°C



-21% | ~~3,10~~
2,45
Čokolada
75% Cocoa 75 g
Najljepše želje



-23% | ~~1,95~~
1,50
Suha brusnica
100 g Bingo

-23% | ~~26,65~~
20,65
Sir
Formage Blue
Gerland, kg



De Angeli

Malvasia Puglia

11,45

Bijelo vino
Malvasia Puglia 750 ml
DeAngeli

8-10°C

PROIZVEDENO U ITALIJI

Iz sunčane Pulje stiže bijelo vino izražene aromatike, slamnato-žute boje i osvježavajućeg mirisa u kojem dominiraju tropsko voće, bijela breskva i cvjetne note. Lagano, lepršavo i ugodno svježe na nepcu, mami na novi gutljaj.

Gastro preporuka i serviranje:

Ohladite je na 8–10 °C. Ovo vino najbolje dolazi do izražaja samostalno ili uz lagane mediteranske zalogaje, svježe voće i sireve neutralnijeg karaktera.



-25% | ~~9,90~~

7,45

Otvarač za bocu
sa dodacima 3/1

-33% | ~~5,90~~

3,95

Otvarač za bocu
2u1 17x5,5x3,5 cm

** SVE CIJENE SU IZRAŽENE U KONVERTIBILNIM MARKAMA, KM I BAM.).
** FOTOGRAFIJE SU ILUSTRACIONOG KARAKTERA TE NE MORAJU ODGOVARATI TAČNOM IZGLEDU ARTIKLA.
AKCIJA TRAJE DO NAZNAČENOG DATUMA ILI DO ISTEKA ZALIHA ZA EVENTUALNE ŠTAMPARSKE GREŠKE NE ODGOVARAMO.

www.bingobih.ba