



P A C H E T E

DEGUSTARE



DE JELNA
AMPRENTA TRANSILVANIEI
VINURI

WINE TASTING





**SPECIAL
SELECTION**

1

PACHET I - 450 LEI / PERSOANA

3 Vinuri din gama special selection + 1 vin gama Navicella

Starter - Platou brânzeturi nobile

Antreu - Creveți în sos de vin

Fel principal la alegere între :

- Mușchi de vită cu piure de cartofi cu trufe, sparanghel și roșii cherry.
- Piept de rață cu piure de cartofi dulci și sos citrice.
- Obrajori de porc la sous-vide cu piure de mazăre și sos de vin.
- Tagliatelle cu creveți.

Desertul casei

dealu' negru
NAVICELLA

2

PACHET II - 350 LEI / PERSOANA

2 vinuri din gama Dealu Negru + 2 vinuri din gama Navicella

Starter - Charcuterie locala

Fel principal la alegere între

- Pulpă de rață confit cu piure de cartofi, varză roșie și sos de vin.
- Somon la cuptor cu risotto și sos de citrice.
- Gulaș de mistreț (rețetă săsească din Jelna) cu castraveți murați.
- Tagliatelle cu ciuperci de pădure și trufe negre.

Desertul casei

degustare vinuri



JELNA
dealu'negru

3

PACHET III – 250 LEI / PERSOANĂ

2 vinuri din gama Jelna + 2 vinuri din gama Dealu Negru

Starter : Charcuterie locală

Fel principal la alegere între :

- Tomahawk de porc cu piure de cartofi cu boabe de muștar și sos de piper verde murat
- Piept de pui la sous-vide cu legume la grill și sos de brânzeturi.
- File de păstrăv cu mămăliguță și sos alioli
- Risotto cu ciuperci de pădure

Desertul casei

JELNA
dealu'negru
NAVICELLA

4

PACHET IV – 180 LEI / PERSOANA

1 vin gama Jelna + 1 vin gama Dealu Negru + 1 vin gama Navicella

Platou de branzeturi nobile

Pachetele sunt valabile pentru grupuri de minim 6 persoane.

Felul principal este la alegere și include garnitură.

Apa este inclusă în degustare, pe durata degustării.

Timpu pentru degustarea ghidată de sommelier e de 50 minute.

degustare vinuri

SPECIAL SELECTION

1

PACKAGE I – 450 RON / PERSON

3 wines from the Special Selection range + 1 wine from the Navicella range

Starter – Noble cheese platter
Entrée – Shrimps in wine sauce

- Beef tenderloin with truffle mashed potatoes, asparagus, and cherry tomatoes.
- Duck breast with sweet potato puree and citrus sauce.
- Sous-vide pork cheeks with pea puree and wine sauce.
- Tagliatelle with shrimp.

House dessert



dealu' negru
NAVICELLA

2

PACKAGE II – 350 RON / PERSON

2 wines from the Dealu Negru range + 2 wines from the Navicella range

Starter – Local charcuterie platter

Main course (choice of):

- Duck leg confit with mashed potatoes, red cabbage, and wine sauce
- Baked salmon with risotto and citrus sauce.
- Wild boar goulash (Saxon recipe from Jelna) with pickled cucumbers.
- Tagliatelle with wild mushrooms and black truffles.

House dessert



JELNA 
dealu'negru

3

PACKAGE III – 250 RON / PERSON

2 wines from the Jelna range + 2 wines from the Dealu Negru range

Starter – Local charcuterie platter

Main course (choice of):

- Pork tomahawk with mustard seed mashed potatoes & green pickled pepper sauce
- Sous-vide chicken breast with grilled vegetables and cheese sauce.
- Trout fillet with polenta & aioli sauce
- Risotto with wild mushrooms

House dessert

JELNA 
dealu'negru
 NAVICELLA

4

PACKAGE IV – 180 RON / PERSON

1 wine from the Jelna range + 1 wine from the Dealu Negru range + 1 wine from the Navicella range

Noble cheese platter

Notes:

Packages are available for groups of minimum 6 persons.

Main course is à la carte (choice included with garnish).

Water is included throughout the tasting.

Guided wine tasting with the sommelier lasts approx. 50 minutes.

AMPRENTA TRANSILVANIEI

Suntem o familie tânără de antreprenori din județul Bistrița-Năsăud, satul Jelna, fascinată de vin și de cultura vinului. Nu facem altceva decât să continuăm și să ocrotim o poveste, o zonă și un spirit viti-vinicol care a zăcut adormit timp de mai multe secole aici în Jelna. Dealurile unde ne-am plantat vița-de-vie conform hărților vechi de câteva secole ale acestei zone viti-vinicole, au fost cultivate cu viță-de-vie, fără a fi specificate soiurile. Până și pe harta iosefină realizată de Imperiul Austro-Ugar în 1766, prima cartare a Transilvaniei, apar întinse plantații de viță de vie pe dealurile din Jelna. Păstorum cu drag 26 de hectare de vita-de-vie, varsta medie fiind de 10 ani, iar soiurile pe care le avem sunt: Sauvignon Blanc, Feteasca Alba, Feteasca regala, Muscat Ottonel, Pinot Noir. Suntem o crămă mică artizanală, de familie, producem undeva la 80.000 sticle anual și plănuim ca odată cu maturizarea viței-de-vie să ajungem la o producție de 120.000 sticle pe an.

Accesează QR code-ul
pentru a ne lăsa un
REVIEW!



Google
Reviews ★★★★★



www.hoteljelna.ro



[jelnatransilvania](https://www.facebook.com/jelnatransilvania)



[cramajelna](https://www.instagram.com/cramajelna)



www.jelnatransilvania.ro

