

RESTORAN I VINARIJA TARPOŠ



Orašački put bb
Vrbica
Arandjelovac 34300
Srbija

Telefon: +381 34 725 805

Na samo sat vremena od Beograda, na obodima Orašačkog brda kod Arandjelovca, nalazi se restoran i vinarija Tarpoš. Ovde vas očekuju izuzetna hrana, vrhunska vina i očaravajući pogled u srce Šumadije.

Na padinama Venčaca i Vrbičkih brda oduvek su rasli bujni vinogradi, a između dva svetska rata, ovde je osnovana i "Venčačka vinogradarska zadruga" koja je proizvodila oko 300.000 litara vina, među kojima su bila i penušava vina pravljena prema tradicionalnoj, šampanjskoj metodi. Nakon Drugog svetskog rata nekada slavna vrbička i orašačka vina, koja je probala čak i Eleonora Ruzvelt, pala su u

zaborav. Sadržaj:

Gde se nalazi

Restoran Tarpoš

Jelovnik

Organizacija proslava

Vinarija Tarpoš

Vina Tarpoš

Menuet Chardonnay

Cuvée Tarpoš

Lipar

Rose Tarpoš

Tarpoš 1804

Merlot Tarpoš

Merlot Reserve Tarpoš

Gde kupiti Tek 2003. godine Tihomir Tika Timotijević, rodom iz Arandjelovca, inače

uspešan građevinski inženjer, donosi odluku da na obodima Orašačkog brda, iznad

Arandjelovca zasadi svoje vinograde i postavi nove temelje za vinariju Tarpoš, ali 4 za

vinogradarstvo i vinarstvo čitavog kraja.

Gde se nalazi Restoran i vinarija Tarpoš se nalaze u selu Vrbica, oko 5 km pre

Arandjelovca, na Orašaćkom putu. Od Beograda je udaljen sat vremena ili 69km.

Restoran Tarpoš Vinski restoran Tarpoš se nalazi u okviru vinarije Tarpoš. S

uzvišenja na kome se nalazi, pruža se pogled koji oduzima dah, jer ga okružuju

vinogradi i zatalasana Šumadija, kao i okolne planine Bukulja i Venčac. Restoran

Tarpoš ima dve sale i prelepu baštu. Glavna sala raspolaže sa 120 sedećih mesta, a

velika stakla od poda do plafona, omogućavaju gostima da uživaju u pogledu tokom

čitave godine. Tokom letnjeg perioda gostima restorana Tarpoš najprivlačnija je

prelepa bašta u koju se može smestiti oko 100 gostiju. Dok budete uživali u

ukusnim zalogajima i vrhunskim vinima, čarobni zalasci sunca nad Šumadijom,

doprineće vašem potpunom opuštanju i ushićenju. S obzirom da je broj mesta u

restoranu ograničen, najbolje je da na vreme rezervišete svoja mesta. Rezervacije

se primaju svakog dana od 10 do 18 časova na broj telefona: +381 69 200 50

20 Jelovnik Jelovnik restorana Tarpoš obuhvata prave gurmanluke. Tajna odličnog

ukusa hrane u Tarpoš restoranu leži u iskustvu kuvara, koje je brižljivo sticano

godinama unazad, a koje gosti na svojim nepsima prepoznaju. Ovde ćete uživati u

vrhunskom spoju izuzetno spremljene hrane i nagrađavanim pitkim vinima. Na

jelovniku su jagnjeći kotleti, teleće brizle, ćureći file punjen kozjim sirom, svinjski file

sa suvim šljivama i bademom, vinogradarska mućkalica, losos salata i još mnogo

toga. Organizacija proslava Vitraž sala je idealna za privatne proslave, sastanke i

korporativne događaje, a broji do 50 mesta. Tim za organizaciju proslava restorana

Tarpoš, rado će vam izaći u susret i pomoći vam da vaša proslava postane događaj

za pamćenje. Vinarija Tarpoš Pored restorana nalazi se i vinarija Tarpoš okružena

bujnim vinogradima koji se prostiru na 10 hektara. Vinogradi u kojima se gaje

Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc, Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot, rastu

na nadmorskoj visini od 350 m, na zemljištu bogatom crvenom glinom, koje daje

specifičan teroar vinima Tarpoš.

Vina Tarpoš Vinarija Tarpoš proizvodi sedam vrhunskih vina, koja su dobitnici

mnogobrojnih nagrada. Na ovogodišnjem međunarodnom takmičenju Mundus Vini

Spring Tasting 2022 vina Tarpoš rosé (Syrah) i Lipar (Sauvignon blanc) iz nove

berbe 2021. osvojila su dve srebrne medalje. Vinarija Tarpoš proizvodi bela vina:

Menuet Chardonnay, Cuvée Tarpoš, Lipar (Sauvignon Blanc); Rose Tarpoš (Cabernet

Sauvignon), i crvena vina: "1804" (Cabernet Sauvignon, Merlot), Tarpoš Merlot i Tarpoš Merlot Reserve.

Menuet Chardonnay Elegantni Menuet Chardonnay je pravi ples u čaši, zbog savšenog sklada mirisa i ukusa tropskog voća i sočnih breskvi. Ovaj šardone u punom sjaju odiše elegantnom svežinom finih herbalnih tonova, uz mineralnosti koja svedoči o jedinstvenom spoju crvene gline i slojeva kamena vrbičkih vinograda. Menuet Chardonnay se najbolje slaže uz specijalitete restorana Tarpoš, kao što su: rolnice od dinje i njeguške pršute, ćureći ražnjić, file lososa na žaru. Cuvée Tarpoš Cuvée Tarpoš je specijalna kupaza tri bele sorte grožđa, koju čine Riesling, Chardonnay i Sauvignon Blanc. Višeslojne arome voćnih tonova zelene jabuke i manga, prepliću se sa začinskim notama nane i žalfije. Svežina, punoća i elegancija rizlinga usklađena je sa kremasto voćnim ukusom šardonea i prefinjenim začinskim karakterom sovinjon blana. Cuvée Tarpoš idealno se slaže uz specijalitete restorana Tarpoš, kao što su: dimljeni losos punjen salatoma od celera i jabuka, grilovan ćureći file punjen ovčjim sirom, začinskim travama i uvijen u panceti, file soma na žaru.

Lipar Belo vino Lipar Tarpoš je Sauvignon Blanc osvežavajućih mirisa zrelog voća i citrusa. Harmonične svežine i punog ukusa, ovo vrhunsko belo vino izdvajaju pikatno slane mineralne note u samoj završnici ukusa, koje otkrivaju tajnu specifičnog teroara i spoj crvene glive sa kamenom. Lipar Tarpoš se najbolje slaže uz specijalitete restorana Tarpoš, kao što su: zakuska Tarpoš, rolnice od pečene paprike kozjeg sira i njeguške pršute, vinogradarski ražnjić, teleće brizle na žaru. Rose Tarpoš Rose Tarpoš je vrhunski roze od čistog Cabernet Sauvignon-a. Ovaj pitak rose odlikuju arome jagoda i malina, izuzetan sklad svežine i punoće ukusa, svilenkasta tekstura i sočno voćna svežina u završnici ukusa. Rose Tarpoš svašeno se slaže uz specijalitete restorana Tarpoš, kao što su: grilovana suva šljiva punjena kozjim sirom uvijena u panceti, grilovan kozji sir sa sosom od borovnica, malina, seckanih oraha i svežom nanom, vinogradarska pita.

Tarpoš 1804 Tarpoš 1804 je vrhunsko crveno vino koje slavi veliki istorijski datum - Prvi srpski ustanak i začetak stvaranja nove, moderne Srbije. Ovo izuzetno vino koje pleni svojom elegantnom strukturom i osvežavajućim voćnim notama, je kupaza Cabernet Sauvignon (70%) i Merlot-a (30%), koji zasebno odležavaju 30 meseci u hrastovim buradima. Tarpoš 1804 sjajno se slaže uz specijalitete restorana Tarpoš,

kao što su: tatar biftek, domaća kobasica na žaru, medaljoni od bifteka sa sosom od šumskog voća.

Merlot TarpošJoš od prve berbe Merlot predstavlja zaštitni znak vinarije Tarpoš.

Izuzetno vino raskošne snage i strukture, koje svedoči o šumadijskom podneblju, i specifičnom spoju crvene gline i kamena, na kojima rastu vinogradi Tarpoš. Merlot Tarpoš odlično se slaže uz specijalitete restorana Tarpoš, kao što su: rolnice od dinje i njeguške pršute, ćureći ražnjić, file lososa na žaru.

Merlot Reserve TarpošMerlot Reserve Tarpoš je čistokrvni merlo iz stroge selekcije groža sa najboljih parcela. Ovaj "šumadijski Sen-Emilion", koji je odležavao 40 meseci u hrastovim buradima od 225 i 500 l, pojaviće se ograničenoj seriji od 2.000 boca (0.75 l) i 300 Magnuma (1.5 l). Gde kupiti Vina Tarpoš možete kupiti u bolje snabdevenim vinotekama, kao i direktno u vinariji, ili u online prodavnici vinarije Tarpoš. Preporučujemo da ih probate uz savršene gurmanluke u izuzetnom restoranu Tarpoš, jer je to savršeni kutak u koji ćete se stalno vraćati, i mesto na kojem vino i hrana postaju jedno, a ljudi još bliži jedni drugima.

Mobilni: +381 63 397 087

Mobilni: +381 69 200 50 20

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)