

RAKIJE SRBIJE

КОЛО

BALKANIQUE BISTROT

RAKIJA OF SERBIA

KOLO
BALKANIQUE BISTROT

ZLATNA



ZLATNA RAKIJA

Spoj znanja i ljubavi, od prve ubrane vocke
do flase pred Vama.

U osnovi svega je bila iskrena ljubav i ogroman trud.

Pred Vama je Zlatna rakija-rakija ljubavi i znanja!



KOLO

BALKANIQUE BISTROT

Gorda



GORDA RAKIJA

Gorda šljiva je piće ponosnih, kajsija zavodi na prvi miris, a mudra dunja pleni ukusom mekane večnosti.

Ovo je priča o ženi po imenu Gorda koja se nekada davno doselila na obronke planine Rudnik. Tada počinje istorija njene porodice u ovim krajevima. Plodna zemlja i rodni šljivici održali su porodicu na okupu...

Godine su donele zaborav i bacile senku na ono sto je suštinski vredno i važno, a vekovima je bilo tkano kroz Rudničku šljivu. Gradeći priču o rakiji kojoj dadoše ime Gorda, naslednici su želeli da se oduže, korenima, plodnoj zemlji, kao i da vrate zaboravljene vrednosti...

Iako po svom kvalitetu potpuno zaslužuje svoje pridevsko značenje, ime Gorda je nadenuto rakiji, po precima Aronu i Gordi koji su se prvi naselili na ovo porodično imanje, a Gorda je na njemu zasadila prve šljive!

Gorda je emocija! Ona nas je održala i uvek nas vrati mestu gde se sećamo, učimo, lekovito plaćemo i smejemo se. Iz nje crpimo snagu da opstanemo za sve one koji nisu tu i stvorimo nasledje za one koji nam dolaze i stasavaju.



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



JELIČKI DUKAT

Bežeći od razbojnika
devojka Jelica pade.
Pusti suzu devojačku
i skamenjena, prelepa,
planina Jelica postade...

Od suze njene devojačke
raskošno drvo šljive niče,
pri dvorovima Jovanovim,
suncem obasjane Pridvorice

Prodanovići suzu njenu
u dukat zlatni pretvoriše
na ponos svoj i svoga kraja,
Dukat Jelicki oplemeniše,
i s ljubavlju stvoriše...



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



STARA SOKOLOVA RAKIJA

Tajna stare sokolove je u većem broju manjih tajni. Nasjlepša od njih je u neobičnoj ljubavi rakija i hrastovog bureta.

*“Kao i svaka ljubav i ova oplemenjuje, što vise godina traje,
rakija je sve bolja”*

Radisav Rade Bogdanović

“...balon koji je tetka Georgina večeras otvorila, dobila je od nekog Velizara Bogdanovića-Krivajca iz Kosjerića kod Bajine Bašte. Taj Bogdanović ima neobičan šljivik. U njemu je uvek duvalo, ali su peteljke bile tako jake da nijedna šljiva nikada nije pala na zemlju. Šljivik je bio smešten na brdu Spasovik, na strani gde su se ukrštala dva vremena i sedam zimskih sa sedam ljetnjih vetrova. Struje su pravile takvu vazдушnu smesu da se u njoj nije mogla održati ni jedna štetocina. Voće se od vetrova nije moglo prskati, a od kada je sveta i veka i tog šljivika, u njemu nije viđen crv. Zveri su ga zaobilazile, ljudi zle naravi ga se klonili. Rakija je pravljen po posebnom receptu koji se u Bogdanovića kuci čuva kao najveća tajna....”

(citat iz romana Koktel Menhetn)



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



RAKIJA UTEHA NAŠA

Tog nedeljnog jutra 07. oktobra 1912. ispostaviće se najslavnijeg Prokupačkog jutra, redov Stojan Dobričanin predak jednog od nas, žuri da ne zakasni. Prati ga u stopu žena Danica njoj u ruci zembilj sa nešto hrane, a Stojanu o ramenu puška i u ruci pletenka sa rakijom da počasti drugare...

Naime u 08:00 počinje postrojavanje II pešadijskog puka, moravske divizije i poziva "Knjaz Mihajlo" - "Gvozdenog puka". Skupilo se puno sveta, a medju njima 60 oficira, 455 podoficira i kaplara, 4210 redova, 29 muzikanta, 3 popa...

Svi oni kreću u slavu tog jutra, a nama ostaje pitanje?

Koja je i kakva rakija bila u pletenci?

Skloni smo da verujemo dobra "Moravka", jer osim jos par sorti u to doba drugih sem "Moravke nije ni bilo.

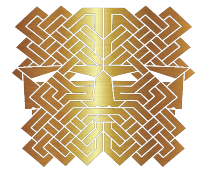
Nje sada ima samo u tragovima.... Mi njih pratimo... I čekamo...



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT

TROGLAV



RAKIJA



RAKIJA TROGLAV

Rakija koja obogaćuje ukus i dušu.

Čuvar vekovne tradicije koje se prenosila sa kolena na koleno.

Poznat prema svojoj naklonosti prema ljudima, Troglav je oduvek pratio svoj narod, deleći njegovu sudbinu, kroz dobra i zla vremena, krepeći delo, osvežavajući duh i raspirujući ponos.

Svaka glava Troglava simbolizuje vlast na jednim elementom:

ukus, miris, boja...



KOLO

BALKANIQUE BISTROT

Destilerija
HUBERT1924



RAKIJE HUBERT

Arbarajući život, uz pesmu putujući, ispijajući čašicu života na brzinu, izmedju glasova bečara i znoja starih majstora počeli smo priču o Hubertu. Dram po dram, željni slasne kapljice napravismo svoj birc, gde zore budimo sa punom čašicom, a noći uspavljujemo abrovima iz šora.

Šta više nam treba, osim malo dobrog gušta i veselih lica starih i mladih, malo tradicije, malo novih mustri i da kapljica stalno teče....

U svakom virsoftu, na svakom ćosku, na užeglom suncu ili u hladu bagrema vajkada se vajkalo čašicom dobre rakije od zajutra do za videla. Ukusa ima koliko duša ište, jasnih i blagih, a miris se širi poljima ravnim, ispija se s nogu, uz zvuke tamburice, kad zamiriše ona puno je srce. Duplovana, kratka, prepečena.... Svakom je gostu dobro došla.



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



ЛАЗАР
ПРЕМИЈУМ ВОЋНЕ РАКИЈЕ



RAKIJE LAZAR

Pravo iz “Evropske sahare” sa devojačkog bunara gde se svaka želja ispunjava, kao rezultat truda, znanja i veze savremene tehnologije i tradicionalne recepture dolaze premium voćne rakije bistre prirodnog mirisa i prirodne arome.

Lazar rakije nisu dobre, one su vrhunske.



KOLO

BALKANIQUE BISTROT

AKOV

RAKIJA



RAKIJE AKOV

“Priroda ti mnogo pruža samo treba znati kako sa njom”

Žarko Mikić

Šta ako ono što volimo, delimo sa onima koje volimo?

Šta ako oblikujemo naše sutra, i ne verujemo u slučajnost?

Šta ako je veza između prirode, nasleđa i našeg umeća neraskidiva?

Kao prošlost i budućnost,

Kao tri stabla koja stvaraju jednu krošnju.

Šta ako nas je iskonska znatiželja dovela do savršenog ukusa života?

Iz voća...

Iz vode...

iz bureta...

Iz nasleđa gde je krunisano 7 sprskih kraljeva.

Ako prepoznaš decenijsko usavršavanje u lepoti koju nikada ranije nisi
okusio,

I osetiš finoću u svakoj kapi,

Ako ti se krv ugrije, a srce zaigra i vatrena energija prostruji čitavim telom,

Mašta zakovitla

I probudi sva tvoja čula,

Znaćeš da je Akov!



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



БОЈКОВЧАНКА



RAKIJA BOJKOVČANKA

...Naime, jedna od porodičnih tajni, koja se prenosila sa kolena na koleno u okviru tradicije koja je podrazumevala da se bure nikada do kraja ne isprazni i da se u bure sa mladom prepečenicom doda malo stare, dobre, proverene prepečenice i da se na taj način duh tradicije i prošlosti prenese na novu generaciju konačno je dobio i naučno objašnjenje.

Japanski naučnik Masara Emoto baveći se čudnim svojstvima vode potvrdio je da ona može da memoriše različite informacije i da u svojoj kristalnoj strukturi u skladu sa njima ostvi trag u vidu informacije..

Esencijom kvaliteta i poezija ukusa Bojkovčanke dobija se iz posebno selektovanih buradi koja se “ puštaju da lete”.

Ovakav postupak starenja rakija jedinstven je i karakterističan samo za naš brend. Kvalitet rakija iz ovih buradi može da se oseti iz prve kapljice, a za osećaj letenja potrebno je rakiju konzumirati u malo većoj količini!



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



RAKIJE ZARIĆ

Razvijajte ukus za dobre stvari!

Za rakiju kažu da najbolje prija ako imate prijatelje, a da je opasna ako vam je to jedini. Zato se preporučuje umereno i odmereno ispijanje ovog pića. Mnoge narodne izreke se vezuju za rakiju. Kada se misli na njena lekovita svojstva, kaže se da najbolje leči bolesti slomljenog srca i napaćene duše.

Kada se misli na dugovečnost kaže se:

“Ne treba ti drugog leka, rakija je apoteka,
a Bog dobar neka čeka”!



KOLO

BALKANIQUE BISTROT

PRUNA
since 1934
DISTILLERY & WINERY



RAKIJE PRUNA

Priču o našim rakijama najbolje pričaju brda,
voćnjaci i vinogradi istočne Srbije. Kada utihnu vetrovi košava i gornjaka
može se čuti i sam Dunav koji vekovima teče i svedoči o istoriji ovih predela
i tradiciji proizvodnje rakija. Naši proizvodi nose u sebi sećanja na davnu
1934. godinu, kada je deda Bogica iz sela Vukovića započeo posao
uslužnog pečenja rakija.

Velika inovacija uz malo tradicije
sa stilom za one sa stilom!!!!



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



RAKIJE BAJINA BAŠTA

Sa nepokolebljivom verom u snagu našeg podneblja i poštovanjem nemerljive tradicije proizvodnje rakija u našem kraju, mi svaki naš korak na poseban način usklađujemo sa našim istorijskim i geografskim poreklom, uvek sa jasnom vizijom i misijom da proizvodimo vrhunske autentične rakije od najboljeg voća i autohtonih sorti šljiva zapadne Srbije.

I uvereni smo da ćete zato u svakom gutljaju BB rakija uvek prepoznati mirise i ukuse tog našeg jedinstvenog podneblja i osetiti – živo srce Drine i beskrajnu dušu Tare!



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



❖ МОНАСТИР КОВИЉ ❖



RAKIJE KOVILJ

Kovilj – selo među javom i međ snom, selo u koje se
vraćaju rode!

Mesto pomirenja Stefana Prvovenčanog i Ugarskog kralja Andrije , mesto
gde je u tu čast Sveti Sava u 13. veku podigao manastir i čiji monasi danas
svojim trudom, radom i dušom učestvuju u proizvodnji vrhunskih rakija,
konjaka i likera od oraha i meda na tradicionalni način!



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



RAKIJE BARABA

Baraba kakve nema

Pravljenje rakija za nas je pucketanje u buradima tokom vrenja, zrak sunca u kapi bistre i mirisne rakije, prvi dodir pića na nepsima i uzivanje u prvom mirisu, radost zbog posla koji je urađen valjano, na svojoj zemlji, od sopstvenog brizljivo biranog voca i pomoću znanja i iskustva koji su se tokom dugog vremena pretvorili u ponos.

Neuhvatljivo znanje se stiče generacijama i nemoguće ga je naučiti iz knjiga.

Na teroaru Subotice i Palića su rođene mnoge autohtone sorte krušaka, grozđa, breskvi, kajsija i jabuka.

Baraba, linija premijum rakija, je najbolje sto dolazi iz naše kuće i predstavlja nas same i našu filozofiju i potpunost.



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



RAKIJE SMUK

Podrum Vukojević svojom porodičnom tradicijom traje još od davne 1895. godine kada se čukundeda Vukoje privučen prirodnim lepotama i bogatstvima kraja doselio na Kopaoničko područje. Plodove naših vocnjaka koji zriju na Istočnoj strani Kopaonika beremo ručno u svom najzrelijem stadijumu.



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



RAKIJE VOLOS

Verujemo u prirodu

Sve voćke same po sebi poseduju enzime i kvasce.
Mi smatramo da ih ne treba uništavati dodavanjem bilo kakvih sredstava.

Skupljamo sazrelo voće i ne upotrebljavamo nijednu mašinu tokom
proizvodnje niti koristimo ekološka sredstva.

Naša proizvodnja se kreće od 400 do 600 litara
po vrsti voća, zbog toga je svaka naša flaša
numerisana, a serija ograničena.

Kada proizvodimo rakiju od voća, negovanog i probranog, očuvanjem svih
njegovih supstanci potrebnih za fermentaciju, dobijamo voćnu rakiju
jedinственog karaktera.

Našoj rakiji nisu potrebni ekstrakti i arome da bi bila prirodna.



KOLO

BALKANIQUE BISTROT

Destilerija
TOKTM



RAKIJE TOK

“Mesto gde rakija živi”

Naše rakije su sve ono što ste od rakija očekivali, i više od toga. Za pola veka kreiranja magije suština nam je ostala ista. Unapredili smo svoja znanja, ali smo zadržali motiv sa kojim je sve krenulo, da svakog dana budemo za nijansu bolji zbog sebe i zbog drugih. Iz ljubavi, naša filozofija nije da se stvori masa već kvalitet. Celokupna proizvodnja destilerije Tok strogo je kontrolisana i količinski ograničena, zato što verujemo u suštinu, a ne u formu. Emocija je ono što nas pokreće i ono čemu se uvek iznova vraćamo. Rakije traže vreme, posvećenost, strast i stalno prisustvo. Sve te elemente u kombinaciji sa istinskim kvalitetom, pretočili smo u boce!



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



DJEDOVA RAKIJA

Toplina porodice i snaga tradicije

Slovimo za narod koji sve radi srcem i sa mnogo ponosa. Znaju nas i kao istinske domaćine kojima se gosti uvek rado vraćaju. Volimo da volimo, da zapjevamo, da uživamo ali i da naporno radimo dok ne postignemo savršene rezultate.

Upravo to je i filozofija koja se krije iza naših rakija.

Reč rakija je arapskog porijekla (al-rak) i znači znoj što najbolje opisuje sam proces pravljenja rakija.

Nakon mnogo truda, rada, pažnje i želje pred vas iznosimo najbolje što voćka nudi-rakiju!

Kvalitet našeg “tečnog zlata” je naš znak prepoznatljivosti i razlog zbog kojeg sa obrazom i ponosom iznosimo čašicu i pred najzahtevnije nepce.

Probajte jednom i vratićete nam se, garantujemo!

“Ako ima alkohola u biljkama i drveću, mora da je priroda planirala da bude malo alkohola i u čoveku” A.P. Herbert



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



PERUN RAKIJA

U destileriji Perun sve počinje sa voćem.
Ovde se koristi suština onoga što priroda daje.
Nema kompromisa kada je u pitanju proces izrade vrhunskih rakija.
Savršeno voće, savršen proces proizvodnje
dovodi do savršene rakije i to je
tako jednostavno i lako.

U slavenskoj mitologiji, Perun je Bog neba i grmljavine.
Ova rakija s pravom nazvana Perun je rakija božanskog ukusa.
Savršeno izbalansirana slatkoća,
intenzivna i duboka voćna aroma šljive.



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



PEVAC RAKIJA

Destilerija Pevac je simbol očuvanja i implementiranja
najsavremenije tehnologije
koje rezultira prefinjenim ukusima rakija vrhunskog kvaliteta.
Svoju istoriju podrum Pevac ispisuje i upotpunjuje svakodnevno
snagom vizije pretače u najfinije arome
i ukuse rakija kojma je teško reći ne!

Podrum Pevac iznedrio je rakije autentičnih ukusa: dunje, kruške,
šljive, maline, kajsije i loze koje donose nesvakidašnji ukus za sva čula.

Ono po čemu se izdvaja je “Zlatni Pevac”,
rakija od dunje sa jestivim 23 karatnim listicima zlata.



КОЛО

BALKANIQUE BISTROT



RTANJSKA RAKIJA

U istočnoj Srbiji, nadomak grada Boljevca, u podnožju planine Rtanj-mestu
čudesnih energija i misteriozne prirode, destilerija Rtanjska svoju dušu
pretače u najlepšu rakiju.

Destilerija Rtanjska bavi se proizvodnjom voćnih rakija čijoj fantaziji ukusa
uz tajnu recepturu doprinose dati geografski položaj
i poznata “ ruža vetrova”.

To je priča za medije, a prava istina je sledeća...

Našeg čukundedu Djordja su na tri dana oteli vanzemaljci koji su u saradnji
sa njim doveli ovo piće do savršenstva i iskoristili ga kao pogonsko gorivo
za svoj brod kako bi se vratili na matičnu planetu, u znak zahvalnosti
recepturu su ostavili njemu u amanet da sačuva i
prenese na naredne generacije Rtanjsku Dusu.

Drink like a legend!



KOLO

BALKANIQUE BISTROT



Poštovani, cene naših rakija smo podelili u tri grupe, što generalno nije odnos kvalitet-cena, ali jeste ambalaža - cena itd, itd, itd...

Rtanjska, Baraba, Bajina Bašta, Gorda, Djedova - 355,00
Zlatna, Akov, Hubert, Zarić, Bojkovčanka, Kovilj, Troglav,
Perun, Smuk, Tok - 395,00

Pruna, Uteha Naša, Jelički Dukat, Stara Sokolova, Lazar,
Volos, Pevac-515,00

**Pored toga možete probati i koktele sa rakijama,
koje smo napravili za Vas:**

Medunja (Rtanjska medovača, limun, belance,
soda voda) - 660,00

Letnja Nirvana (Zlatna viljamovka, tonik, ruzmarin,
dehidrirana kruška) - 660,00

Kolo Kajsija (Zlatna kajsija, kajsija džem, limun, nana,
prosecco) - 660,00

Vrenje Zrenje (Zlatna šljiva, šljiva džem, limun, med,
ruski kvas) - 660,00



GALERIJA BELGRADE – ULAZ 5

BULEVAR VUDROA VILSONA 12
11000 BELGRADE