



**restaurant cafe**  
zátiší



**VINNÝ LIST**

WINE LIST | WEINKARTE

## BÍLÁ VÍNA

### ROZLÉVANÁ VÍNA



RULANDSKÉ ŠEDÉ

cena: 42 Kč  
0,15 l

CHARDONNAY/ITÁLIE

cena: 42 Kč  
0,15 l

ROSÉ/ITÁLIE

cena: 42 Kč  
0,15 l

### VINAŘSTVÍ HRABAL/PELVINS



SAUVIGNON

Barva vína je světle zelenožlutá, aroma připomíná kopřivu až broskev. Chuť je kořenitě plná, výrazně ovlivněná vůní.

**Doporučujeme k předkrmům s výraznou chutí, rybám s výraznější úpravou, drůbeží, těstovinám, tepelně upraveným darům moře. Vhodné i k dezertům.**

cena: 260 Kč  
láhev 0,75 l



RYZLINK RÝNSKÝ

Víno má světle zelenožlutou barvu a příjemný buket, připomínající vůni lipového květu. Chuť je výrazná, pikantní s příjemnou kyselinkou.

**Doporučujeme k mírně pikantním pokrmům, k rybám, drůbeží a telecímu masu, víno pro delší posezení.**

cena: 260 Kč  
láhev 0,75 l



CHARDONNAY, pozdní sběr

Barva vína je světle jiskřivá zelenožlutá až žlutá. Vůně bohatá, s nádechem ovoce, v níž lze rozpoznat broskve, meloun, ananas, a citrusové plody. Chuť je plná, extraktivní, připomínající exotické plody.

**Doporučujeme k rybám, drůbeží, k těstovinám se sýrem, středně vyzrálým sýrům.**

cena: 420 Kč  
láhev 0,75 l



MUŠKÁT MORAVSKÝ, kabinet

Barva vína je světle žlutá, vůně výrazná muškátová, někdy po černém rybízu, chuť jemně aromatická s nižším obsahem kyselinky.

**Doporučujeme k jemným paštikám, rybím pokrmům a mírně sladkým dezertům.**

cena: 380 Kč  
láhev 0,75 l



TRAMÍN ČERVENÝ, pozdní sběr

Víno je zlatozelené až zlaté barvy, kořenitě vůně. Chuť je plná, extraktivní, připomínající květiny a přezrálé ovoce, s nižším obsahem kyselin. Smyslné, vláčné a jemné víno.

**Doporučujeme k drůbeží, vyzrálým sýrům s ušlechtilou plísní nebo k dezertům.**

cena: 580 Kč  
láhev 0,75 l

*Vína můžou obsahovat tyto alergenů 3,4,7,12. Seznam alergenů u obsluhy.*

VINNÝ LIST | WINE LIST | WEINKARTE

## BÍLÁ VÍNA

### VINAŘSTVÍ VICHARD



#### PÁLAVA, pozdní sběr

Víno je syté zlatožluté barvy, harmonické s kořenitou vůní připomínající mandarinky a vanilku. Chuť je velmi plná, ovocitá, a příjemnou kyselinkou a medovou dochutí.

**Doporučujeme** podávat ke kořeněným pokrmům, paštikám, jemným kozím sýrům či olivám.

cena: 520 Kč  
láhev 0,75 l



#### RULANDSKÉ ŠEDÉ, pozdní sběr

Víno je zlatožluté barvy, ve vůni jemné tóny meruňek a medu. V chuti plné a harmonické s dlouhou dochutí po typické chlebovince.

**Doporučujeme** podávat ke kořeněným jídlům, k těžším úpravám vepřového a drůbežího masa.

cena: 480 Kč  
láhev 0,75 l

### VINAŘSTVÍ U KAPLIČKY



#### HIBERNAL, pozdní sběr

Barva vína je stá se zlatavými odlesky. Velmi intenzivní vůně je strukturovaná z vyzrálých medových plástů a lipového květu. Chuť je plná, svěží a kořenitá s meruňkovým podtónem.

**Doporučujeme** ke zrajícím sýrům nebo jemným paštikám.

cena: 520 Kč  
láhev 0,75 l

### VINNÝ SKLEP MARYŠA



#### SVATOVAVŘINECKÉ ROSÉ

Víno má lososově růžovou barvu, výraznou vůni malinového džemu se smetanou. V chuti je víno ovocného charakteru se svěží kyselinkou.

**Doporučujeme** k uzeným sýrům, grilované zelenině a kuřecímu masu.

cena: 250 Kč  
láhev 0,75 l

### VINAŘSTVÍ VICHARD



#### FRANKOVKA ROSÉ

Víno růžové barvy s lehkou ovocnou vůní po zahradních jahodách s chutí jahodového kompotu a smetany a svěží kyselinkou.

**Doporučujeme** podávat k zeleninovým salátům a drůbežímu masu.

cena: 420 Kč  
láhev 0,75 l

*Vína můžou obsahovat tyto alergenů 3,4,7,12. Seznam alergenů u obsluhy.*

VINNÝ LIST | WINE LIST | WEINKARTE

## ČERVENÁ VÍNA

### ROZLÉVANÁ VÍNA



PINOT NOIR

cena: 42 Kč  
0,15 l

MERLOT/CHILE

cena: 42 Kč  
0,15 l

### VINAŘSTVÍ HRABAL/PELVINS

MODRÝ PORTUGAL

Víno má světle rubínovou barvu. Vůně je příjemná, květinová, někdy až lehce kouřově čokoládová s nádechem po maceškách, seně a ovoci. Chuť je jemná, lehká, s nižším obsahem tříslovin.

**Doporučujeme k** drůbežímu masu s hutnější úpravou, kachně, huse, jemnému bifteku, k zapečeným těstovinám.

cena: 250 Kč  
láhev 0,75 l



CABERNET MORAVIA

Barva vína je rubínově červená s fialovými odlesky. Vůně je bohatá s ovocnými cabernetovými tóny. Chuť je vyrovnaná, sametově plná, s výrazným nádechem tmavých lesních plodů.

**Doporučujeme k** výrazně kořeněné úpravě vepřového masa, k tmavým masům obecně, zvěřině, k huse nebo kachně.

cena: 260 Kč  
láhev 0,75 l



ZWEIGELTREBE, pozdní sběr

Tato odrůda byla vyšlechtěna křížením odrůd Svatovavřínecké a Frankovka. Víno intenzivní rubínové barvy a plné chuti. Ve vůni jsou patrné tóny černého lesního ovoce a ostružin.

**Doporučujeme k** pestrým houbovým pokrmům, sýrům holandského typu, zvěřině a kořeněným pokrmům z tmavého masa.

cena: 420 Kč  
láhev 0,75 l



### CHATEAU LEDNICE

RULANDSKÉ MODRÉ, výběr z hroznů

Vyzrálostí hroznů dosáhlo víno barvu tmavých třešní. Ve vůni se střídá vůně květů planých trnek s vůní jahodové marmelády. Vyvážená chuť je podpořena sladkým taninovým tříslem. V dochuti se objevují čokoládově karamelové tóny.

**Doporučujeme ke** všem úpravám červeného masa.

cena: 420 Kč  
láhev 0,75 l



*Vína můžou obsahovat tyto alergenů 3,4,7,12. Seznam alergenů u obsluhy.*

VINNÝ LIST | WINE LIST | WEINKARTE

## ZAHRANIČNÍ VÍNA

### ITÁLIE - CA' DI RAJO



#### PINOT GRIGIO

Barva tohoto vína je bílá intenzivně do zlatova, charakteristicky intenzivní, zaoblená květinová vůně. Chuť velice příjemně navinulá, zaoblená.

**Doporučujeme k pokrmům ne příliš výrazné chuti, k bílým a pečeným masům.**

cena: 420 Kč  
láhev 0,75 l



#### TRAMINER AROMATICO IGT

Světle žlutá barva se zlatavými odlesky. komplexní víno, ve vůni květinové a pomerančové tóny v závěru pak vyzrálé meruňky. V chuti je víno svěží, tělnaté s lehce minerální dochutí.

**Doporučujeme jako aperitiv, velmi dobré s pikantními předkrmly, k chřestu, k rizotu s mořskými plody nebo ke grilované rybě.**

cena: 520 Kč  
láhev 0,75 l



#### CABERNET FRANC

Barva tohoto vína je rubínové červená s fialovými odlesky. Intenzivní vůně připomínající orientální koření a skořici. Harmonické a komplexní víno jak na vůni tak i v chuti.

**Doporučujeme k pikantním předkrmům, houbovému rizotu. Velmi dobře se hodí ke steakům, pečení, italským uzeninám „cotechino“ a ke zralým sýrům.**

cena: 460 Kč  
láhev 0,75 l

### CHILE - VIU MANENT



#### SAUVIGNON BLANC RESERVA

Barva vína je světle zelenožlutá, výrazné aroma připomíná broskev a nektarinku. Chuť je ovlivněna vůní s intenzivním dozvukem citrusových plodů.

**Doporučujeme k těstovinám, drůbeži, čerstvému ovoci, salátům nebo sushi.**

cena: 640 Kč  
láhev 0,75 l



#### CARMENERE GRAN RESERVA

Barva vína je sytější červená, ve vůni se mísí švestky, fíky a tmavá čokoláda. Chutí připomíná šalvěj, cedr, černý čaj se snoubí s dubovým dřevem a to vše dává vínu dlouhý, vyvážený závěr.

**Doporučujeme k pečeným červeným masům, zvěřině nebo kachně, rovněž ke špenátovým těstovinám s rajčatovou omáčkou, také ke krémovým modrým sýrům.**

cena: 810 Kč  
láhev 0,75 l

*Vína můžou obsahovat tyto alergenů 3,4,7,12. Seznam alergenů u obsluhy.*

VINNÝ LIST | WINE LIST | WEINKARTE



## ZAHRANIČNÍ VÍNA

### ARGENTINA-TRAPICHE



#### CHARDONNAY OAK CASK

Barva vína je zářivě žlutá. Vůně svěží s tóny tropického ovoce, především ananasu, banánu a melounu. Chuť je plná, citrusová, připomínající exotické plody s dlouhým jemným dozvukem.

**Doporučujeme k** rybám, mořským plodům, bílému masu a měkkým sýrům.

cena: 580 Kč  
láhev 0,75 l



#### MALBEC OAK CASK

Barva hluboká s pevně fialovým nádechem, vůně černých višní, švestek a koření. Chuť harmonická a plná s tóny černého rybízu, mocca kávy, a špetkou tabáku. Bohatá na tříslovinu, vytváří elegantní dlouhý dozvuk.

**Doporučujeme k** jehněčím kotletám, vepřovému masu, nebo aromatickým sýrům.

cena: 580 Kč  
láhev 0,75 l

### FRANCIE-LA FORGE ESTATE



#### VIOGNIER RESERVE

Tato odrůda dává báječná vína opulentní a olejnaté struktury. Má zeleno žlutou barvu, exoticky voní po květinách, broskvích, meruňkách a zázvoru, je velmi aromatické ve vůni i chuti.

**Doporučujeme k** drůbežímu a vepřovému masu, smetanovým omáčkám a jemným sýrům. Vhodné i jako aperitiv či k dezertům.

cena: 590 Kč  
láhev 0,75 l



#### SYRAH

Barva tohoto vína je temně rudá, má blízko k černému odstínu s jemnou, harmonickou, lehce pikantní vůní s nádechem cedru, tymiánu a koření. Chuť je jemná, elegantní s příjemným dlouhým dozvukem. Jedná se o velmi kvalitní víno.

**Doporučujeme k** masu a zvěřině, kozímu sýru a ostatním měkkým sýrům.

cena: 590 Kč  
láhev 0,75 l



#### CHABLIS

Hrozny pocházejí zčásti ze starých vinic a dávají vínu zlatavou barvu se zelenkavými odstíny. Chablis má výraznou vůni ovoce a rostlin – grapefruit, koriandr, kapradí, ptačí zob, chřest a dokonce artičoky. Jemnou harmonickou chuť doprovází bohatý a svěží dlouhotrvající závěr.

**Doporučujeme k** rybám, mušlím, drůbeži, sušeným masům a kozím sýrům.

cena: 1250 Kč  
láhev 0,75 l

*Vína můžou obsahovat tyto alergenů 3,4,7,12. Seznam alergenů u obsluhy.*

VINNÝ LIST | WINE LIST | WEINKARTE

## ZAHRANIČNÍ VÍNA

### RAKOUSKO - KREMS



#### GRÜNNER VELTLINER

Půda, na které roste réva, dává této nejnámější rakouské odrůdě kořenitost, ovocitost, svěžest, jemnost. Víno s charakteristickou kyselinkou a příjemným závěrem.

**Vhodně doprovází všechny masité pokrmy, telecí maso a rybí speciality.**

cena: 590 Kč  
láhev 0,75 l



#### RIESLING

Svěží, jiskrný ryzlink s bohatým primárním ovocným aroma, které následuje chuť čerstvého ovoce, s tóny zralých citrusů v dochuti.

**Doporučujeme k asijské kuchyni, rybím pokrmům, samostatně nebo k sushí.**

cena: 690 Kč  
láhev 0,75 l

### NĚMECKO - HEINRICH BASTEN



#### RIESLING FEINHERB

Víno se zlatými odstíny, nádherným aroma medu a heřmánku patří ke skvostům vinařství. Chuť je plná, harmonická s dlouhou perzistencí. Po polknutí ucítíte minerální dochuť. Víno většinou bývá polosuché až polosladké. Vždy však cítíte intenzivní ovocné tóny merunek a dalšího ovoce. Většinou mají nižší obsah alkoholu a ovocem provoněnou šťavnatou kyselinku. Díky tomu působí velmi svěže a proto se dobře popíjejí.

**Doporučujeme k rybím a mořským pokrmům, drůbeží v lehčí úpravě, zeleninovým salátům.**

cena: 650 Kč  
láhev 0,75 l



#### DORNFELDER

Lehké, chutově plné sametové víno s plným tělem, buketem červeného peckovitého ovoce a s převahou jak lesního ovoce, ale i třešní v aroma. Dlouze ovocně dozrívá. Jde o vyjimečný, zajímavý a ovocem provoněný velmi lehký Dornfelder s optimálním podílem tříslovin. Toto víno je vhodné před konzumací dekantovat. Vyrobeno z hroznů o cukernatosti odpovídající výběru z hroznů. Milovníci červených vín by se do tohoto vína zřejmě zamilovali už po prvních doušcích. Tento Dornfelder je velmi lehký, přestože je v chuti velmi plný. Neucítíte tolik tříslovin a právě díky tomu jde o víno velmi lehké, přestože je provoněno lesním ovocem.

cena: 650 Kč  
láhev 0,75 l

*Vína můžou obsahovat tyto alergenů 3,4,7,12. Seznam alergenů u obsluhy.*

VINNÝ LIST | WINE LIST | WEINKARTE

## SEKTY

### BOHEMIA SEKT

#### DEMI SEC



Věčně mladý Bohemia Sekt demi sec je jakostní šumivé víno harmonické, jemně polosladké chuti a svěží středně plně květnaté vůně. Nejoblíbenější jakostní šumivé víno v České republice. Vyznačuje se dlouhotrvajícím perlením. Cuvée je sestavováno podle originální receptury z vysoce kvalitních bílých vín nejlepších odrůd.

**Doporučujeme v horkém letním odpolední v kombinaci s vyzrálými jahodami.**

cena: 320 Kč  
láhev 0,75 l

#### BRUT



Vysoce ušlechtilé jakostní šumivé víno s jemnou a svěží vůní, harmonickou chutí s příjemně vystupujícími kyselinami a jemným dlouhotrvajícím perlením. Hlavní podíl v cuvée tvoří Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené, menší podíl ostatních odrůd je výrobním tajemstvím vinařů – sklepmistrů a technologů.

**Doporučujeme jako aperitiv či „welcome drink“ na nejprestižnějších recepcích.**

cena: 320 Kč  
láhev 0,75 l

#### PRESTIGE BRUT



Bohemia Sekt Prestige brut je neopakovatelné šumivé víno, vyráběné tradiční metodou s dobou ležení na kvasinkách 15-18 měsíců. Cuvée vzniklo jedinečnou kombinací jakostních odrůdových vín z vybraných vinic jižní Moravy. Ryzlink rýnský dodává sektu bohatou vůni a pikantní kyselinku, Ruňandské bílé extraktivní tóny v chuti a Ryzlink vlašský pak doplňuje svěžest. Bohemia Sekt Prestige brut má unikátní jiskrný vzhled, nezaměnitelnou chuť, příjemnou zelenkavě zlatavou barvu a jemné dlouhotrvající perlení.

cena: 420 Kč  
láhev 0,75 l

### ITÁLIE - CA' DI RAJO

#### PROSECCO BRUT DOC TREVISO



Víno jasně slámově žluté barvy se zelenými odlesky. Perlení je delikátní a perzistentní. Komplexní vůně s tóny banánu, ananasu, divokých květin a chleba. V chuti připomíná ovoce, jablka a hrušky.

**Doporučujeme jako aperitiv podávaný s obalovanou osmaženou zeleninou, ke smaženým pokrům nebo sýrům. Vhodné také k plodům moře, jako jsou ústřice, krevety a nebo k lanýžům.**

cena: 580 Kč  
láhev 0,75 l



*Vína můžou obsahovat tyto alergenů 3,4,7,12. Seznam alergenů u obsluhy.*

VINNÝ LIST | WINE LIST | WEINKARTE