

***Best Western***

***KAMPA – STARÁ ZBROJNICE***

***RESTAURACE – RESTAURANT***

***Ceny kalkuloval: Marie Sýkorová***

***Pokrmý připravili: Miloš Bříza se svým týmem***

***Odpovědný vedoucí:  
Karel Mejtský, Zuzana Herchelová***

***Jídelní lístek je platný od 1. 3. 2005***

***Smluvní ceny***

***Váha masa je uvedena v syrovém stavu.***

***Viliam Sivek – EuroAgentur Praha  
Václavské náměstí 41, Praha 1  
IČ: 12633623  
DIČ: CZ460409715***

## **Pro polaskání jazyčků \* Starters \* Gamenfreuden**

- 70 g**      **Lososový špalíček se směsí mořských řas „Laminaria“**  
*marinovaný v řeřichovém oleji na salse z limet a čerstvých bylinek  
s toastem z černého chleba*
- Salmon chunks with mixture of seaweeds „Laminara“**  
*marinated in cress oil and Salsa of lime and fresh herbs,  
served with toasted black bread*
- Lachsstückchen mit gemischten Meeresalgen „Laminara“**  
*mariniert in Kresseöl, serviert auf Salza aus Limetten und frischen  
Kräutern mit Schwarzbrot-Toast* **155,-**
- 200 g**      **Caprese**  
*plátky čerstvých rajčat prokládané mozzarellou s panenským olivovým olejem  
a fermentovanou bazalkou s máslovou česnekovou bagetkou*
- Caprese**  
*slices of fresh tomatoes inset with mozzarella sprinkled with virgin olive oil  
and fermentated basil with garlic butter baguette*
- Caprese**  
*frische Tomatenscheiben arrangiert mit Mozzarella, verfeinert mit Jungfrauen-  
Olivenöl und fermentierten Basilikum, dazu gereicht  
Knoblauchbutter Baguette* **125,-**
- 70 g**      **Plátky jemně nařezané argentinské svíčkové**  
*servírované na trhaných listech salátu lollo rosso dochucené panenským  
olivovým olejem, hoblinami parmezánu a drceným pařížským pepřem  
s česnekovou bagetou*
- Slices of gently cut Argentin sirloin beef**  
*served on the leafs of lettuce lollo rosso flavoured by virgin olive oil  
and shavings of parmesan with shatter Paris pepper and garlic baguette*
- Geschnittene sanfte Scheiben aus argentinischen Lendenbraten**  
*serviert auf Lollo rosso Salatblättern mit Olivenöl, Parmesanhobelspänen  
und Parispfeffer mit Knoblauchbaguette* **225,-**
- 100 g**      **Malostranské ragú**  
*z kuřecích prsíček a mladé kukuřice gratinované  
v Berycejské omáčce s Armagnacem*
- Lesser Town ragout**  
*chicken breast and young corn au gratin  
in cream sauce with Armagnac*
- Kleinseiter Ragout**  
*aus Hähnchenbrust und jungem Mais, gratiniert  
in Berceiersosse mit Armagnac* **135,-**



**70 g**

**Marinované královské krevety**

*v balzamikovém oleji prokládané plátky arktického lososa  
servírované na garnitūře z citróno-dijonské omáčky s toasty z černého chleba*

**Marinated King Shrimps**

*in balsamic oil inset with slices of arctic salmon  
served on garniture made from of lemon – dijon sauce with black bread toasts*

**Marinierte Königskrevetten**

*in Balsamicöl, mit Scheiben aus arktischem Lachs eingeschaltet,  
auf Garniture aus Zitrone-Dijonsosse mit Toasten aus Schwarzbrot serviert*

**175,-**



**Polévky \* Soups \* Suppen**

**0,22 l**

**Smetanový krém**

*s brokolicovými růžičkami a česnekovými krutonky*

**Fine cream soup**

*garnished with broccoli flowerets and garlic croutons*

**Sahnecremesuppe**

*mit Broccoliröschen und Knoblauch-Croutons*

**75,-**

**0,33 l**

**Staročeská bramborová polévka**

*se slaninou a hřibky v křupavém chlebovém bochánku*

**Old Bohemian potato soup**

*with bacon and mushrooms in crunchy loaf of bread*

**Altböhmische Kartoffelsuppe**

*mit geräuchertem Schinkenspeck und Steinpilzen*

*im knusprigen Brotlaib serviert*

**75,-**

**0,33 l**

**Hovězí Brunoise**

*vývar s kořenovou zeleninou a kerblíkem*

**Beef soup – Brunoise**

*consommé with root vegetables and chervil*

**Rinder – Brunoise**

*Brühe mit Wurzelgemüse und Kerbel*

**75,-**



## **K naplnění gurmánských snů ☼ Top Picks Of the Gourmet** **☼ Erfüllung von Gurmans - Träumen**

**200 g/300 g/400 g** **Svíčková anglická pečeně „Filet de boeuf“**  
*odleželý steak z volské svíčkové provoněný drceným barevným pepřem,  
opečený na lávovém grilu do růžova s restovanými fazolkami  
a bramborovými dukátky*  
**Beef roasted in English style**  
*tenderloin of beef seasoned with tricolor crushed pepper corns,  
roasted medium on lava stone with roasted beans and potatoe ducats*  
**Englisches Rinderfilet „Filet de boeuf“**  
*abgehangenes Rinderfilet aus Ochse, abgerieben mit zerstoßenem  
bunten Pfeffer, gebraten auf Lavastein - Grill, mit gerösteten Bohnen  
und Kartoffeldukaten* **395,-/495,-/595,-**

**200 g** **Biftek „Rossini“**  
*obložený grilovanými husími játry, přelitý výpekem zvýrazněným vínem  
Denis d'Or na opečených slaninových bramborech*  
**Beef steak „Rossini“**  
*garnished with grilled goose liver, glazed with reduced Denis d'Or wine  
and roasted bacon potatoes*  
**Beefsteak „Rossini“**  
*mit gegrillter Gänseleber auf Schinkenspeck gebratenen Kartoffeln  
serviert mit Denis d'Or -Wein verfeinerter Bratensosse übergossen* **395,-**

**200 g** **Biftek „Grimaldi“**  
*zabalený do plátků slaniny upečený do růžova s cibulovými kroužky,  
přelitý omáčkou z mladých pečárek*  
**Beef steak „Grimaldi“**  
*wrapped in bacon, medium roasted with onion rings,  
topped with sauce from French mushrooms*  
**Beefsteak „Grimaldi“**  
*Rinderspeck eingewickelt in geräucherten Schinkenspeckscheiben dazu  
Zwiebelringe, rosa gebraten, dazu Sosse mit französischen Champignons* **395,-**

**180 g** **Telecí Entercote**  
*z telecí roštěné s bylinkovou cibulí a bramborovými rosti*  
**Veal Entercote**  
*grilled veal loin with herb onion and roasted potatoes*  
**Kalb Entercote**  
*saftiges Steak aus Kalbsrostbraten mit Kräuterzwiebel und Kartoffelrösti* **325,-**

**180 g** **Vepřová panenka plněná**  
*mladými výhonky zeleného chřestu se zázvorovou omáčkou  
a restovanými bramborami*  
**Stuffed pork loin**  
*filled with young green asparagus with ginger sauce and roasted potatoes*  
**Schweinefilet gefüllt**  
*mit jungem Spargel dazu Ingwersosse und gerösteten Kartoffeln* **325,-**

**180 g** **Filety z králičího hřbetu**  
*marinované ve směsi sušeného ovoce a šťávy z mučatek  
na lávovém grilu s bramborovými špalíčky*  
**Rabbit loin fillets**  
*grilled on lava stone marinated in mixture of dry fruits  
and fruit juice, potatoe croquettes*  
**Filetstücke aus Kaninchenrücken**  
*mariniert in Trockenobstmischung und Obst-Saft,  
auf Lavastein gegrillt, dazu Kartoffelkroketten* **325,-**

**180 g** **Staročeská pečená kachní prsa**  
*na rozmarýnových větvičkách s bramborovými plackami  
a karamelovým jablíčkem*  
**Old Bohemian duck breast**  
*roasted on rosemary sprigs and served with potatoe pancakes and caramel apple*  
**Altböhmische Entenbrust**  
*gebraten auf Rosmarinzweigen mit Kartoffelrösti und Karamelapfel* **325,-**

**180 g** **Steak z kuřecího stehna na dřevěném uhlí**  
*s citrónovým máslem a lyonskými brambory s jarní šalotkou*  
**Charcoal grilled chicken leg steak**  
*served with lemon butter and Lyonnaise potatoes with shalots*  
**Hühnerkeule Steak auf Grillkohlnholz**  
*mit Zitronenbutter und Lyonnese Kartoffeln mit Schalotte* **225,-**



**Způsob úpravy steaků \* The way your steak is done**  
**\* Form aus Steakszubereitung**

**Slabě propečený - Rare**  
**Středně propečený - Medium**  
**Zcela propečený - Well done**

**K naplnění chuťových pohárků \* The Knight's Favorites**  
**\* Für den Verwöhnten Geniesser**

**180 g**

**Nadívaná kuřecí prsa**

francouzským sýrem „Bleu d'Auvergne“ a lístky máty  
s limetovou šťávou, filírovaná na bylinkovém toastu

**Filled chicken breast**

with French blue cheese „Bleu d'Auvergne“ and mint leaves  
with lime juice served on herb toast

**Hähnchenbrust**

gefüllt mit Käse „Bleu d'Auvergne“ mit Minzeblättern  
und Limettensaft auf Kräutertoast gelegt

**325,-**

**180 g**

**Kuřecí směs**

se zeleninou a sojovými klíčky, ochucená ústřicovou omáčkou  
na hnízdě z rýžových nudlí

**Chicken Stir Fry**

with vegetables and soya sprouts flavoured with oyster sauce  
served on nest of rice noodles

**Hähnchenbruststücken**

mit Gemüse und Sojasprossen, abgeschmeckt mit Austersosse  
im Nest aus Reismudeln

**325,-**

**180g**

**Směs z hovězí svíčkové a vepřové panenky**

na Tamarindu s divokou rýží,  
s lehce nakyslou ovocnou příchutí indických datlí

**Beef and Pork tenderloin Stir Fry**

with slightly tart Indian Tamarind fruit sauce  
served with wild rice blend

**Mischung aus Rinder-und Schweinefilett auf „Tamarind“**

mit Gemüse und Wildreis durch die indischen Datteln  
bekommt dieses Gericht den säuerlich fruchtigen Geschmack

**325,-**

**200 g**

**Grilovaná filátka z říčního pstruha**

se zeleným kořením, limetovou šťávou a bylinkovým máslem  
s mušličkou bramborového pyré

**Grilled trout fillets**

with green spice, lime sauce and herb butter  
and scallop of potatoe puree

**Gebratene Forellefiletten**

mit Grünkräuter, Limettensosse, Kräuterbutter  
und Muschel aus Kartoffelbrei

**325,-**



200 g

**Lososový špíz „Jakitori“**

*marinovaný v rýžovém víně, prokládaný česnekovými puky,  
upečený do zlatova na grilu se smaženými strigolony*

**Salmon needle „Jakitori“**

*marinated in rice wine pricked with garlic  
roasted to a golden colour with fried Strigoloni*

**Lachs - Spiess „Jakitori“**

*in Reiswein marinierte Lachsstücke mit Knoblauch-Trieben aufgespiesst  
und goldbraun gegrillt, gereicht mit frittierten Strigoloni* **325,-**

200 g

**Řezy z jeleního hřbetu**

*nakládané v portském víně a jalovci  
pečené na lávovém grilu s bramborovými vlnkami*

**Fillets from stag loin**

*marinated in port wine and juniper berry baked on lava stone with potatoe chips*

**Filetten aus Hirschrücken**

*marinierte im Portwein und Wacholder auf Lavagrill gebraten mit Kartoffelchips* **445,-**



**Symfonie chutí \* Symphony of taste**

**\* Symphonie des Geschmacks**

500 g

**Fettuccine s čerstvou zeleninou a směsí ořechů**

*lehký vegetariánský salát z těstovin, paprik, rajčat, okurek, oliv, kukuřice,  
borových oříšků a parmezánu, zdobený směsí čerstvých bylinek*

**Fettuccine with fresh vegetable and mixture of nuts**

*light vegetarian pasta salad with peppers, tomatos, cucumbers, olives, corn,  
pine nuts and Parmesan decorated with fresh herbs*

**Fettuccine mit frischem Gemüse und gemischten Nüssen**

*leichter vegetarischer Salat aus Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Mais,  
Pinienkernen und Parmesan garniert mit frischen Kräutern* **225,-**

500 g

**Těstovinové Rigatoni**

*s fazolkami, brokolicí, hráškem a grilovanými medailony tuňáka,  
marinovaného v mořské soli s citrónovou trávou*

**Pasta Rigatoni**

*pasta with green beans, broccoli, peas and grilled tuna medallions  
marinated in sea salt and lemon grass*

**Rigatoni mit grünem Gemüse und Thunfischmedallions**

*gegrillte Thunfischmedallions mariniert in Meersalz mit Zitronenmelisse,  
garniert auf Rigatoni mit Broccoli, Bohnen und Erbsen* **265,-**

*Salát dle sezónní nabídky s výběrem dresingů a olivovým olejem*  
*Seasonal Salad with choice of dressings*  
*Salat nach Saisonangebot ,mit dem Dressingauswahl und Olivenöl*

95,-



100 g

*Variace sýrů na paletě malířského mistra*  
*s kuličkami hroznového vína*  
*Assorted Cheeses on the pallet of a Master painter*  
*garnished with grapes*  
*Käsevariation auf Palette Meister Maler*  
*mit Kugelchen Weintrauben*

95,-



***Sladké vábení \* Sweet Attractions \* Süße Verführungen***

*Krém brulee s meruňkami*  
*Crème Bruleé with apricots*  
*Creme Brulee mit Aprikosen*

95,-

*Horké maliny*  
*se zakysanou smetanou a vanilkovou zmrzlinou*  
*Hot raspberry*  
*with sour cream and vanilla ice cream*

*Heisse Himbeeren*  
*mit Sauerrahm und Vanilleeis*

95,-

*Gratinovaná rebarbora*  
*s drobenkou*  
*Rhubarb au gratin*  
*garnished with butter crumbs*  
*Gratinierter Rhabarber*  
*mit Butterbröselteig*

95,-

*Čokoládová špička „Cappriccio“*  
*Chocolate peak „Cappriccio“*  
*Schokolade Spitze „Cappriccio“*

75,-

*Profiterolky*  
*Profiterols*  
*Profiterolen*

95,-

# NÁPOJE \* BEVERAGES \* GETRÄNKE

## Aperitivy \* Aperitifs \* Aperitive

<b>Campari</b>	<b>0,07 l</b>	<b>70,-</b>
<b>Cinzano</b>	<b>0,07 l</b>	<b>70,-</b>
<b>Martini</b>	<b>0,07 l</b>	<b>70,-</b>
<b>Sekt, Sparkling wine – Bohemia Regia brut</b>	<b>0,10 l</b>	<b>70,-</b>

## Míchané nápoje \* Cocktails \* Cocktails

<b>Bloody Mary</b>		<b>119,-</b>
<i>(vodka, tomatový juice, citrónová šťáva, pepř, tabasco, worcester)</i>		
<b>Gin Fizz</b>		<b>119,-</b>
<i>(gin, citrónová šťáva, sirup, soda, citrón)</i>		
<b>Martiny dry</b>		<b>119,-</b>
<i>(gin, vermouth dry, oliva)</i>		
<b>Manhattan</b>		<b>119,-</b>
<i>(whisky, wermouth rosso, fernet, třešeň)</i>		
<b>Pina Colada</b>		<b>119,-</b>
<i>(rum, malibu, ananasový juice, smetana, ananas)</i>		
<b>Cuba Libre</b>		<b>119,-</b>
<i>(rum, coca-cola, citrónová šťáva)</i>		
<b>B'52</b>		<b>119,-</b>
<i>(baileys, absinth, cahlua)</i>		

## Destiláty a likéry \* Spirits and Liqueurs \* Spirituosen und Liköre

<b>Becherovka</b>	<b>0,04 l</b>	<b>62,-</b>
<b>Fernet Stock</b>	<b>0,04 l</b>	<b>62,-</b>
<b>Slivovice Jelínek</b>	<b>0,04 l</b>	<b>62,-</b>
<b>Baileys</b>	<b>0,04 l</b>	<b>82,-</b>
<b>Bols</b>	<b>0,04 l</b>	<b>82,-</b>
<b>Malibu</b>	<b>0,04 l</b>	<b>82,-</b>
<b>Portské</b>	<b>0,04 l</b>	<b>70,-</b>
<b>Sherry</b>	<b>0,04 l</b>	<b>70,-</b>
<b>Bacardi</b>	<b>0,04 l</b>	<b>82,-</b>
<b>Gin Beefeater</b>	<b>0,04 l</b>	<b>82,-</b>
<b>Hruškovice</b>	<b>0,04 l</b>	<b>90,-</b>
<b>Vodka</b>	<b>0,04 l</b>	<b>82,-</b>

<i>Absinth</i>	<i>0,04 l</i>	<i>82,-</i>
<i>Calvados</i>	<i>0,04 l</i>	<i>90,-</i>
<i>Cointreau</i>	<i>0,04 l</i>	<i>90,-</i>
<i>Cognac Godet V.S.O.P.</i>	<i>0,03 l</i>	<i>135,-</i>
<i>Cognac Godet Gastronom</i>	<i>0,03 l</i>	<i>195,-</i>
<i>Cognac Godet X.O.</i>	<i>0,03 l</i>	<i>329,-</i>
<i>Cognac Hennessy V.S.</i>	<i>0,03 l</i>	<i>110,-</i>
<i>Cognac Courvoisiér V.S.O.P.</i>	<i>0,03 l</i>	<i>135,-</i>
<i>Armagnac</i>	<i>0,03 l</i>	<i>135,-</i>
<i>Whiskey Bourbon</i>	<i>0,04 l</i>	<i>90,-</i>
<i>Whiskey Irish</i>	<i>0,04 l</i>	<i>90,-</i>
<i>Whisky Scotch</i>	<i>0,04 l</i>	<i>90,-</i>
<i>Whisky Scotch 12 years</i>	<i>0,04 l</i>	<i>135,-</i>

### *Pivo \* Beer \* Bier*

<i>Královské krušovické</i>	<i>0,3 l</i>	<i>36,-</i>
<i>Královské krušovické</i>	<i>0,5 l</i>	<i>60,-</i>
<i>Královské krušovické – černé - black</i>	<i>0,3 l</i>	<i>36,-</i>
<i>Clausthaler–nealkoholické–without alcohol-alkoholfrei</i>	<i>0,3 l</i>	<i>36,-</i>

### *Nealkoholické nápoje \* Soft drinks \* Alkoholfreie Getränke*

<i>Coca-cola, coca-cola light</i>	<i>0,2 l</i>	<i>49,-</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,2 l</i>	<i>49,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>49,-</i>
<i>Tonic</i>	<i>0,2 l</i>	<i>49,-</i>
<i>Cappy</i>	<i>0,2 l</i>	<i>49,-</i>
<i>Ledový čaj, Ice tea</i>	<i>0,2 l</i>	<i>49,-</i>
<i>Bon aqua</i>	<i>0,25 l</i>	<i>49,-</i>
<i>Vittel</i>	<i>0,25 l</i>	<i>60,-</i>
<i>Štáva z čerstvých pomerančů – Fresh orange juice</i>	<i>0,2 l</i>	<i>62,-</i>
<i>Burn – energy drink</i>	<i>0,25 l</i>	<i>82,-</i>



## *Míchané nápoje \* Cocktails \* Cocktails*

<b><i>Limonáda Carolina</i></b>	<b>99,-</b>
<i>(grenadine, pomerančový juice, citrónová šťáva, soda)</i>	
<b><i>Italská soda</i></b>	<b>99,-</b>
<i>(grenadine, smetana, soda)</i>	
<b><i>Virgin Mary</i></b>	<b>99,-</b>
<i>(tomatový juice, sůl, pepř, worcester, tabasco, citrónová šťáva)</i>	

## *Teplé nápoje \* Hot drinks \* Warme Getränke*

<b><i>Káva s mlékem</i></b>	<b><i>Coffee with milk</i></b>	<b><i>Kaffee mit Milk</i></b>	<b>49,-</b>
<b><i>Turecká káva</i></b>	<b><i>Turkish coffee</i></b>	<b><i>Türkische Kaffee</i></b>	<b>49,-</b>
<b><i>Vídeňská káva</i></b>	<b><i>Wiener coffee</i></b>	<b><i>Wiener Kaffee</i></b>	<b>59,-</b>
<b><i>Alžírská káva</i></b>	<b><i>Alger coffee</i></b>	<b><i>Algierer Kaffee</i></b>	<b>59,-</b>
<b><i>Irská káva</i></b>	<b><i>Irish coffee</i></b>	<b><i>Irlander Kaffee</i></b>	<b>79,-</b>
<b><i>Latte Macchiatto</i></b>			<b>59,-</b>
<b><i>Káva bez kofeinu</i></b>	<b><i>Decaffeinated Coffee</i></b>	<b><i>Koffeinfreier Kaffee</i></b>	<b>49,-</b>
<b><i>Kakao</i></b>	<b><i>Cocoa</i></b>	<b><i>Kakao</i></b>	<b>49,-</b>
<b><i>Horká čokoláda</i></b>	<b><i>Hot chocolate</i></b>	<b><i>Heisse Schokolade</i></b>	<b>49,-</b>
<b><i>Čaj</i></b>	<b><i>Tea</i></b>	<b><i>Tee</i></b>	<b>49,-</b>



## Vína bílá \* White wines \* Weisswein

- Müller Thurgau** 0,75 l  
Moravíno s.r.o., Novosedý **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
Příjemné ovocné aroma s vůní kvítí  
Nice fruit aroma with a flowery smell  
**389,-**
- Müller Thurgau** 0,75 l  
Ing. František Mádl, **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
Velké Bílovice Světle nazlátlá barva se zelenkavým tónem ovocné aroma  
Light golden colour with a green shade, fruit smell  
**349,-**
- Veltlínské zelené** 0,75 l  
Jaroslav Nestarec, Čejkovice **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
Plné, minerální víno, vítěz soutěže Veltlín 2004  
Full-bodied mineral wine, the winner of Veltlín 2004 competition  
**489,-**
- Muškat moravský** 0,75 l  
Ing. František Mádl, **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
Velké Bílovice Jemná nevtráivá vůně muškátového aroma  
Fine quiet smell of a muscat aroma  
**489,-**
- Ryzlink vlašský** 0,75 l  
Petr Skoupil, Velké Bílovice **víno s přívlastkem kabinet – Cabinet**  
Plné, jiskrné, zlatavé víno  
Full-bodied bright wine with golden shades  
**489,-**
- Chardonnay** 0,75 l  
Polehňa, Blatnice **víno s přívlastkem výběr z hroznů – selection of grapes**  
Vynikající poloha vinice, jemně ovocné ananasové aroma  
Fine fruit pineapple aroma, an excellent vineyard site  
**489,-**
- Chardonnay** 0,75 l  
Petr Skoupil, **víno s přívlastkem výběr z hroznů – selection of grapes**  
Velké Bílovice Víno s tóny citrusového ovoce s vůní barrique sudů  
Wine with citrus fruits shades and aroma of barrique barrels  
**489,-**
- Ryzlink rýnský** 0,75 l  
Polehňa, Blatnice **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
Minerální chuť s vůní po lipovém květu  
Mineral taste, smell of a lime tree flower  
**489,-**

**Sauvignon** 0,75 l

Ing. František Mádl, Velké Bílovice

**víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**

*Svěží lehká pitelnost, svěží ovocnost, jemné aroma broskví, jedinečné víno*

*Easily quaffable, fresh fruit aroma of peaches, an unique wine*

**549,-**

**Tramín červený** 0,75 l

Ing. František Mádl,  
Velké Bílovice

**víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**

*Decentní vůně, jiskrná barva*

*Fine smell, a bright colour*

**549,-**

**Rulandské šedé** 0,75 l

Ing. František Mádl,  
Velké Bílovice

**víno s přívlastkem kabinet – Cabinet**

*Lehké víno s příjemným kořenitým aromatem*

*Light wine with a nice spicy aroma*

**549,-**

**Rulandské šedé** 0,5 l

Jaroslav Nestarec,  
Čejkovice

**víno s přívlastkem výběr z hroznů – selection of grapes**

*Lahvově nazrálé víno, s plnou medově ovocnou vůní*

*Full honey fruit aroma*

**549,-**

**Ryzlink rýnský** 0,2 l

Josef Luňák, Moravská Nová Ves

**ledové víno – ice wine**

*Lahodné dezertní víno jemné chuti i vůně*

*Excellent dessert wine of fine taste and bouquet*

**960,-**

**Carmen Classic Sauvignon Blanc – Chile** 0,75 l

Valle Central

*Intenzivní odrůdové aroma doplněné vůní zralých citrusů,  
jemným nádechem ananasu, s vůní po bylinkách.*

*V chuti je víno velmi plné, s ovocnou chutí a vyváženou kyselinkou.*

*An intense Sauvignon Blanc with fresh fruity aroma of citrus,  
pineapple and herbal character. In the palate shows volume and good  
concentration fruity flavours and persistence.*

**549,-**

**Carmen Reserve Chardonnay – Chile** 0,75 l

Casablanca Valley

*Vysoká žlutá barva, krásná vanilková vůně se snoubí  
se zralostí citrusů a jemným nádechem máslovosti.*

*Plná, tělnatá chuť naznačující jemný dým.*

*A brilliant yellow-greenish color with intense fruity aroma of citrus, banana  
and melons. On the palate the wine shows good balance with fruity flavors.*

**699,-**



## Vína červená \* Red wines \* Rotwein

- Frankovka** 0,75 l  
Jaroslav Nestarec, Čejkovice **odrůdové víno jakostní – premium wine**  
Jemná kořenitá naležená frankovka  
Fine spicy mature wine  
**349,-**
- Frankovka** 0,75 l  
Ing. František Mádl,  
Velké Bílovice **odrůdové víno jakostní – premium wine**  
Výrazné pikantní víno, barrique  
Robust tasty barrique wine  
**389,-**
- Frankovka** 0,75 l  
Moravíno s.r.o., Novosedý  
Lehká vůně a chuť barrique **víno s přívlastkem kabinet – Cabinet**  
Light barrique smell and taste  
**549,-**
- Svatovavřínecké** 0,75 l  
Petr Skoupil,  
Velké Bílovice **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
Lehkost, ovoce, pitelnost- atributy tohoto vína  
Light fruit wine, quaffable well  
**549,-**
- Svatovavřínecké – barrique** 0,75 l  
Ing. František Mádl,  
Velké Bílovice **odrůdové víno jakostní – premium wine**  
14 měsíců na nových sudech Alliere, vyleženost, jemnost  
This fine mature wine was 14 months in Alliere barrique barrels  
**549,-**
- Modrý portugal** 0,75 l  
Petr Skoupil,  
Velké Bílovice **víno s přívlastkem kabinet – Cabinet**  
Bohaté, lahodné víno  
Rich delicious wine  
**349,-**
- Modrý Portugal** 0,75 l  
Polehňa, Blatnice **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
Plné, aromatické buketní víno  
Full-bodied aromatic wine with nice bouquet  
**389,-**
- Cabernet sauvignon** 0,5 l  
Moravíno s.r.o.,  
Novosedý **víno s přívlastkem výběr z hroznů – selection of grapes**  
Plné, vyzrálé víno s vůní černého rybízu, noblesní  
Full-bodied mature noble wine with the black current bouquet  
**489,-**

- Cabernet sauvignon** 0,75 l  
 Moravíno s.r.o., Novosedý **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
 Jemně vyzrálé víno, lahodné, výrazně barevné  
*Slightly mature delicious wine with pronounced colour*  
**489,-**
- Cabernet sauvignon** 0,75 l  
 Petr Skoupil, **víno s přívlastkem výběr z hroznů – selection of grapes**  
 Velké Bílovice Barva bordeaux, nazrálost, černý rybíz  
 Bordeaux colour, mature, black current aroma  
**549,-**
- Rulandské modré** 0,75 l  
 Moravíno s.r.o., Novosedý **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
 Typická barva, aroma lesních jahod  
 A typical colour, aroma of forest strawberry  
**549,-**
- André** 0,75 l  
 Smerák **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
 Svěží, lehce ovocné víno, barvy rubínu  
 Fresh slightly fruit wine of the ruby colour  
**489,-**
- Zweigeltrebe** 0,75 l  
 Antonín Cícha, Blatnice pod sv. Antonínkem **víno s přívlastkem pozdní sběr – late harvest**  
 Víno vyzravané v sudu, jemné v barvě s fialovým okrajem menisku  
 The wine matured in barrels, fine colour with lilac edge  
**489,-**
- Carmen Classic Cabernet Sauvignon – Chile** 0,75 l  
 Valley Cental Vysoká jasná rubínová barva, jemná vůně bezového květu  
 je doplněná vůní jeřabin, červených a černých lesních plodů, jahod a malin  
 A bright ruby colour with intense aroma of red and black fruits  
 like cherries, strawberries, raspberries and cassis  
**599,-**
- Carmen Reserve Merlot – Chile** 0,75 l  
 Rapel Valley Vysoká temná červená barva, krásná ostružinová vůně  
 s jemně nasládlou vůní vanilky.  
 Velmi plná až překypující chuť s příjemnou sladkostí.  
 Plnost drobného lesního ovoce, ostružin a přežrálých švestek.  
 A deep red colour with intense aroma of ripe blackberries and plums  
 with a lot of sweet vanilla. Full deep and rich.  
**799,-**



## **Sekty ✻ Sparkling wines ✻ Schaumwein**

### **Brut de brut**

*Moravíno s.r.o., Novosedý*      0,75 l      brut      **490,-**

### **Chateau Mělník**

*J. Lobkowitz, Zámek Mělník*      0,75 l      brut      **420,-**

### **Champagne**

*Piper Heidsieck*      0,75 l      brut , cuvée      **1995,-**

*Moët & Chandon*      0,2 l      imperial brut      **699,-**

*Moët & Chandon*      0,75 l      imperial brut      **2600,-**

*Vueve Cliquot Ponsarden*      0,75 l      brut      **2790,-**

