



Nápojový a jídelní lístek Vinného sklípku Vinárium

Pít, či vypít? To je, oč tu běží!

Zavínění začneme sudovým vínem dle aktuální denní nabídky, kterou vám rádi sdělíme „per huba“: (A: 12)

0,1 l 25 Kč

0,25 l (džbánek) 49 Kč

0,5 l 89 Kč

1 l 175 Kč

Rozlévané lahvové víno 0,1 l od 45 Kč

Po zavínění jsme připraveni na lahvové víno sedící na baru dle aktuální denní nabídky, kterou vám sdělíme stejně pohotově jako v případě sudového.

Vína pečlivě vybíráme z moravských, rodinných vinařství. Jsou vymazlená a vyrobená z vlastních kvalitních hroznů, proto vás po nich rozhodně hlava bolet nebude. (A: 12)

Sangria Vinárium, 0,5 l 123 Kč

Kouzlili jsme s vínem a ovocem! Po mnohých pokusech jsme vyladili klasickou sangrii do moravské podoby. Španělé by koukali! Sezónní ovoce, moravské víno, vodka, sirup bez konzervantů a led udělají ten správný zážitek. (A: 12)

Portské víno, 0,5/1 dcl 69/99 Kč

Sladké víno Tawny je vyrobené z červených hroznů vypěstovaných na svazích kolem řeky Douro v severním Portugalsku. Je fortifikováno vinnou pálenkou a zraje pět let v dubových sudech. (A: 12)





- Likérové víno Šaler**, 0,5/1 dcl 49/79 Kč
Moravská varianta portského vína. Má rubínově červenou barvu s vůní nakládaných višni a sladkou karamelovou chutí. Vyrobeno z odrůdy Zweigeltrebe. (A: 12)
- Cérčino tajemství**, vinný šnaps, 0,5/1 dcl 39/79 Kč
Originálně jsme spojili víno, vodku a sirup bez konzervantů. Testování kombinací bylo velmi veselé..., ale po probuzení jsme zapomněli, jaké poměry jsme použili. A tak zase celé dokola... (A: 12)

Nejen vínem je člověk živ aneb Zobaní a to další

- Nakládaný plísňový sýr**, 0,5/1 ks, krajíc chleba 39/73 Kč
Klasika každého moravského sklípku. Speciální koření, speciální chuť. (A: 1, 3, 7, 12)
- Mistrova pochoutka** 59 Kč
Náš kytarový Mistr Igor si zaslouží být zvěčněn. Úctu mu vyjadřujeme přijímáním památného pokrmu, jehož je spoluautorem: 1/2 ks nakládaného plísňového sýra, 30 g klobásy, okurka a krajíc chleba vezdejšího. Ami. (A: 1, 3, 7, 12)
- Degustační talíř**, 450 g 349 Kč
Teď se konečně najím! Paštika – **Kachní na pomerančích** nebo **Vepřová s brusinkami a portským vínem** od Stávka – bez lepku a éček, k tomu tři druhý sýra, suchá klobása, okurka a hodně chleba. (A: 1, 7, 12)
- Parmazánový sýr**, 100 g 65 Kč
Jmenuji se Gojus a zral jsem v Litvě 18 měsíců. Jsem lehce natvrdlý, ale právě to je důležité. (A: 7, 12)
- Ementálský sýr**, 100 g 65 Kč
Jsem Rokiškio a zral jsem v Litvě 6 měsíců. Jsem o něco měkčí, než můj parmazánový brácha. (A: 7, 12)





- Raráškovy bobky, 100 g** 65 Kč
„Byl jednou jeden malý rarášek, a ten ...“ Kostky eidamového sýra v pikantním koření obsahující mimo jiné chili, levanduli nebo citronovou trávu. „... to měl těžké.“ (A: 7, 12)
- Zázrivský korbáčik, 5 ks** 49 Kč
Sýrová klasika ze Slovenska. „Korbáčikmi to v Zázrivej začalo... a dnes môžeme byť hrdí na to, že tento malý sýrový výrobok sa stal známym a obľúbeným aj ďaleko za hranicami nášho chotára.“ (A: 7, 12)
- Paštika, 150 g** 169 Kč
Hlad na hrad! Pardon... **Brusinková s portským vínem** nebo **Kachní na pomerančích**. Bez lepku a éček. Portské víno dodává J. Stávek z Němčiček. 3 krajíce chleba by měly stačit. (A: 1, 12)
- Suchá klobása, 100 g** 59 Kč
Nakrájená voňavá klobása s portským vínem nebo jiná dle denní nabídky. Ale nebojte, všechny jsou super! (A: 12)
- Španělské mandle, 50 g** 59 Kč
Velké jako nehet place opravdu velkého dospěláka. I španělské mandle se hodí k moravskému vínu. (A: 8)
- Kešu a arašidy v medu** nebo v **chilli**, 100 g 55 Kč
Něco sladkého a dobrého na zobání? Anebo něco pekelně ostrého? (A: 5, 8)
- Picos, španělské kreky, 90 g** 35 Kč
Vypadá to jako miniaturní rohlíčky a obsahuje trochu olivového oleje, ale jinak bez výrazné chuti, takže aroma ani chuť moravského vína nenaruší. Celkově však potěší. (A: 1)
- Lysické brambůrky, solené** nebo **česnekové**, 100 g 35 Kč
Brambůrky se vyrábí ručně z vybraných odrůd brambor pěstovaných na úpatí Českomoravské vrchoviny soukromým





zemědělcem. Tyto odrůdy brambor a vlastní technologie výroby dává Lysickým brambůrkům jedinečnou chuť.

Olivy

55 Kč

Mnoho oliv, mnoho variant. Základem jsou zelené a černé. Vyšší level jsou pak plněné slaninou, modrým sýrem, citrónem, ančovičkou, paprikou, ... Uff, raději se zeptejte. (A: 12)

Olivový koktejl

65 Kč

Mix oliv a miloučké pidizeleniny. Móc roztomilé! (A: 12)

Krajíc chleba se sádlem nebo škvarkovou pomazánkou

35 Kč

Chuť vesnické zabíjačky přímo u nás. A to se vyplatí! (A: 1)

Červíci se solí, 7 g

45 Kč

Čtete správně: křupaví červíci se solí. Obsahují vysoký podíl bílkovin a nenasycených tuků a **žádný cukr**. Budete koukat, jak vám budou chutnat a hlavně kolik pozdvižení vyvolají, protože larvy Potemníka moučného.

Něco teplého zahřeje i u srdce

Vinárníček, 0,2 l

79 Kč

Naše domácí testy prokázaly, že na zimu a brouzdání po vánočních trzích je nejlepší svažené červené víno, vodka a sirup bez konzervantů. Cukr dodá vyběhanou energii. (A: 12)

Svažené víno, 0,2 l

59 Kč

Směs koření skořice, anýzu, hřebíčku a kardamomu. Voňavý svařák z červeného nebo bílého vína. (A: 12)

Čaj, 0,4 l

49 Kč

Biočaj Sonnentor: černý, zelený nebo ovocný.

Káva

35 Kč

Na co stroj, když máme ruce. Rozpustná nebo turek. (A: 7)





Nealko pro řidiče, vodiče a vůbec

- Nealkoholické víno, 0,7 l** 249 Kč
Jemně perlivé, nealkoholické víno Revine se vyrábí z čerstvých mladých vín, přičemž přítomnost přírodního CO₂ přispívá k lepšímu zachování čerstvosti i stability. Nealkoholické víno působí na organismus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení. (A: 12)
- Limonáda Vinárium, 0,4 l** 69 Kč
Hodiny a hodiny domácího testování proběhly, abysme dodali tu nejlepší kombinaci sezónního ovoce, sirupu bez konzervantů, to vše zalili perlivou Mattonkou a ochladili ledem.
- Džus, 0,2 l** 49 Kč
Jablečný nebo pomerančový. 100% přírodní, bez umělých barviv i chemických konzervantů.
- Mattoni, perlivá nebo jemně perlivá, 0,33 l** 35 Kč
Heinrich Mattoni zavedl novinku v podobě skleněných lahví, do kterých se stáčil pramen z Kyselky na karlovarsku. Na nich se v roce 1866 vůbec poprvé objevila etiketa s rodinným erbem rodu Mattoni – červeným orlem. Ten zůstal symbolem značky až dodnes.
- Filtrovaná voda, 0,5 l/1 l** 19/35 Kč
Máme jedinečnou, alkalickou, filtrační konvici 4 v 1! Ostatní konvice v ČR pouze filtrují. Naše dělá hned čtyři důležité úpravy vody: 1. **Zlepšuje pH** = mění kyselou vodu na zásaditou. 2. **Upravuje ORP** (oxidačně redukční potenciál) = vytváří antioxidační vodu. 3. **Filtruje hrubé nečistoty**: chlór, vodní kámen, rez a další... 4. Díky květu života **harmonizuje vnitřní strukturu vody**.





Nevína, ale potěší

Kabrón 12° Prémiový ležák , láhev 0,5 l	39 Kč
Brněnský pivovárěk Kočovný Kozi ze Slatiny připravil tradiční český ležák, v němž se chmelem rozhodně nešetřilo... (A: 1)	
Pivo plzeňské , láhev 0,5 l	39 Kč
Europivo. (A: 1)	
Birell , láhev 0,5 l	39 Kč
Ej, ty vinný rebele! Běž do Birelle! (A: 1)	
Slivovica Žufánek 50% , 0,2/0,4 dcl	59/89 Kč
A do třetí nohy! Ekoslivovice z osmi odrůd švestek z chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty. Jemná, lahodná, zdravá!	
Meruňkovica Žufánek 45% , 0,2/0,4 dcl	59/89 Kč
A do čtvrtý nohy! Jemný ovocný destilát vyrobený trojnásobnou destilací vyzrálých meruněk. Intenzivní vůně a plná chuť předurčuje meruňkovici jako výborný digestiv po dobrém jídle. Takže?	

**Už jste četli náš Blog o víně?
Víte, jaké akce plánujeme?
Jak se jmenuje náš profil na FB a IG?**

Zde jsou správné odpovědi:
www.vinarium-brno.cz

