



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	od 25 Kč
0,25 l (džbáněk)	od 49 Kč
0,5 l	od 89 Kč
1 l	od 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. Španěl 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)





Cércino 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 Zobání a to další

Nakládaný plísňový sýr, 0,5/1 ks, krajíc chleba

39/75 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)

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 polotvrdý Tylžský sýr (Tilsiter) a zral jsem v Litvě. Jsem o něco měkčí, než můj parmazánový příbuzný. (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 chilli, levanduli nebo citronovou trávu, „... to měl těžké.“ (A: 7, 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 arašídy 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 to 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.
- Olivy** 55 Kč
Mnoho oliv, mnoho variant. Základem jsou zelené a černé. Vyšší level jsou pak plněné slaninou nebo modrým sýrem nebo paprikou nebo ... Uff, raději se zeptejte. (A: 12)
- Olivový koktejl** 65 Kč
Mix oliv a miloučké pidizeleniny. Móc roztomilé! (A: 12)
- Krajíc chleba se škvarkovou pomazánkou** 35 Kč
Chuť vesnické zabíjačky přímo u nás. A to se vyplatí! (A: 1)

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 svařené červené víno, vodka a si-rup bez konzervantů. Cukr dodá vyběhanou energii. (A: 12)





Svařené 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	
Na co stroj, když máme ruce. Rozpustná nebo turek. (A: 7)	35 Kč

Nealko pro řidiče, vodiče a vůbec

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.	
Pomerančový džus, 0,2 l	49 Kč
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 stáčel 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 ad. 4. Díky květu života harmonizuje vnitřní strukturu vody .	





Nevína, ale potěší

- Kabρόn**, láhev 0,5 l 39 Kč
Inspirováno španělským jménem Juan Cabρόn. Uvařený v brněnském pivovaru Kočovný Kozi. (A: 1)
- Pivo plzeňské**, láhev 0,5 l 45 Kč
Europivo. (A: 1)
- Birell**, láhev 0,5 l 39 Kč
Ej, ty vinný rebele, běž do Birelle! (A: 1)
- Sudličkova slivovice 50%**, 0,2/0,4 dcl 39/69 Kč
A do třetí nohy! Sudličkova pálenice se nachází v malebné víscce jménem Sudličkova Lhota, v prostorách středověké zemanské tvrze, v místě, kde jsou první dochované záznamy o destilaci alkoholu už z 15. století a dnes se výroba přesunula do Hrobic u Pardubic.
- Sudličkův meruňkový likér 37,5%**, 0,4 dcl 45 Kč
A do čtvrtý nohy! Pokud se nechcete pouštět do větších akcí, jste zde správně. Meruňkový likér má intenzivní ovocnou vůni a **plnou a sladkou chuť**. Vyrábí se macerací odrůdy Velkopavlovické meruňky. Likér je ideální volbou pro výjimečné události. Doporučit ho můžeme také jako výborný digestiv po dobrém jídle. Takže?
- Dominikánský rum Ron Magua Añejo 37,5 %**, 0,2/0,4 dcl 59/89 Kč
Nasládlá chuť s nádechem třtinového cukru. Rum z jedné z nejstarších palíren v Dominikánské republice vyrobený z čerstvé cukrové třtiny a **zrající v dubových sudech**.





Originální spojení vína a vody s každým douškou vinného šnapsu.

CÉRCINO TAJEMSTVÍ

