



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	35 Kč
0,25 l (džbánek)	59 Kč
0,5 l	99 Kč
1 l	185 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 159 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)





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

74 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

69 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

69 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

69 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

74 Kč

Nakrájená voňavá klobása s portským vínem nebo jiná dle denní nabídky. Ale nebojte, všechny jsou super! (A: 12)





Španělské mandle, 50 g 69 Kč

Velké jako nehet place opravdu velkého dospěláka. I španělské mandle se hodí k moravskému vínu. (A: 8)

Kešu a arašídy v medu, 100 g 59 Kč

Něco sladkého a dobrého na zobání? Anebo něco pekelně ostrého? (A: 5, 8)

Picos, španělské krekrý, 90 g 39 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 39 Kč

Brambůrky se vyrábí ručně z vybraných odrůd brambor pěstovaných na úpatí Českomoravské vrchoviny soukromým zemědělcem.

Olivy 65 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 39 Kč

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

Něco teplého zahřeje i u srdce

Vinárníček, 0,2 l 89 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)





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) 39 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 39 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 25/39 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

- Kabrón**, láhev 0,5 l 39 Kč
Inspirováno španělským jménem Juan Cabrón. 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 vísce jménem Sudličkova Lhota v prostorách středověké zemanské tvrze, v místě, kde jsou první dochované záznamy o destilaci alkoholu už z 15. století. 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**.





Tabulka kombinací vína a jídla

Stupnice vhodnosti: (o) – někdy se může použít, o – ujde, O – docela dobrá kombinace, O – to je ono!

Vína	aperitiv	ryby, mořské plody	uzeniny	játra, paštiky	bílé maso, drůbež	červená masa	zvěřina	sýry	deserty
bílá suchá	O	O	O		O			O	
bílá polosuchá, polosladká	o	o		O				o	O
rosé suchá	o	O	O		o			o	
rosé polosuchá			o					o	O
červená lehká		o	O		O	O	O	O	
červená těžší, tříslavitější						O	O	O	
šumivá suchá	O	o	o	o	O	o	o	o	o
šumivá demi-sec, doux		o			O			o	O
sladká vína	o			o					O
fortifikovaná (vermuty)	(o)								O

