



## 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)

<b>0,1 l</b>	35 Kč
<b>0,25 l (dětský džbáněk)</b>	69 Kč
<b>0,5 l (dospělý džbáněk)</b>	109 Kč
<b>1 l</b>	199 Kč
<b>Rozlévané lahvové víno 0,1 l</b>	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 sangriú 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)





## Nejen vínem je člověk živ aneb Zobání a to další

- Nakládaný plísňový sýr**, 0,5/1 ks, krajíc chleba 49/79 Kč  
Klasika každého moravského sklípku. Speciální koření, speciální chuť. (A: 1, 3, 7, 12)
- Mistrova pochoutka** 84 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)
- Husí paštika**, 300 g a 6 půlek chleba 149 Kč  
Já rád játra, ty rád játra: 30 % husí maso, 10 % husí játříčka, 40 % vepřové maso. (A: 1)
- Parmazánový sýr**, 100 g 74 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 74 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 74 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 arašídý v medu, 100 g** 69 Kč  
Něco sladkého a dobrého na zobání? Anebo něco pekelně ostrého? (A: 5, 8)

**Arašídý, 100 g** 49 Kč  
Prostě slané arašídý, jak je všichni máme rádi. (A: 5)

**Picos, španělské kreky, 90 g** 49 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** 45 Kč  
Brambůrky se vyrábí ručně z vybraných odrůd brambor pěstovaných na úpatí Českomoravské vrchoviny soukromým zemědělcem.

**Olivy** 69 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)

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

**Svařené víno, 0,2 l** 69 Kč  
Směs koření skořice, anýzu, hřebíčku a kardamomu. Voňavý svařák z červeného nebo bílého vína. (A: 12)





**Čaj, 0,4 l** 59 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** 79 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 rodným erbem rodu Mattoni – červeným orlem. Ten zůstal symbolem značky až dodnes.

**Filtrovaná voda, 0,5 l/1 l** 29/49 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 49/75 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 49 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.
- Dominikánský rum Ron Magua Añejo 37,5 %**, 0,2/0,4 dcl 69/89 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 zvěřina masa	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	
červená těžší, tríslovitější						O	O	
šumivá suchá	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

[www.vinarium-brno.cz/blog/](http://www.vinarium-brno.cz/blog/)

