

Jídelní lístek

Předkrmy

100 g	Nakládané olivy s kořením	44,- Kč
80 g	Marinovaný losos <i>s medovobořčičným dresinkem</i>	74,- Kč
100 g	Mozzarella v parmské šunce z grilu <i>se zakysanou smetanou s kapary</i>	79,- Kč
100 g	Tataráček z lososa <i>s čerstvým koprem a hoblinkami parmezánu</i>	99,- Kč
300 g	Sýrová mísa <i>hermelín, eidam, niva, mozzarella, zdobené ořechy</i>	118,- Kč
80 g	Carpaccio <i>z hovězí svíčkové s rukolou, sypané hoblinkami parmezánu, zdobené bazalkovým pestem</i>	119,- Kč

Polévky

0,3 l	Královská česnečka <i>s bramborem, sýrem, a chlebovými kostičkami</i>	35,- Kč
0,3 l	Hovězí vývar <i>s játrovými knedlíčky a zeleninou</i>	35,- Kč
0,3 l	Tomatová polévka <i>se smetanou a bazalkou</i>	38,- Kč

Ryby

200 g	Filet lososa na glazované baby karotce <i>v balzamik</i>	179,- Kč
200 g	Čerstvý filet z lososa <i>na špenátovém lůžku, jemněný mandlemi</i>	179,- Kč

Čerstvé těstoviny

300 g	Fettuccine se sušenými rajčaty, <i>kuřecím masem ve smetanové omáčce, sypané parmezánem</i>	122,- Kč
300 g	Fettuccine s kuřecím masem <i>v tomatové omáčce s cuketou, lilkem a paprikou, sypané parmezánem</i>	119,- Kč
250 g	GNOCCHI con pollo e spinaci <i>špenát, kuřecí maso, smetana a česnek</i>	119,- Kč
250 g	GNOCCHI v tomatové omáčce <i>s kuřecím masem, čerstvou bazalkou, sypané parmezánem</i>	119,- Kč

Salátové mísy

200 g	Míchaný zeleninový salát <i>barevné papriky, rajčata, okurky, ledový salát, zálivka</i>	43,- Kč
300 g	Šopský salát <i>směs barevných paprik, okurek, rajčat, balkánský sýr</i>	92,- Kč
300 g	Salát „Caesar“ <i>s grilovaným kuřecím masem, restovanou slaninou, parmezánem, česnekovými krutony, ledovým salátem a dresinkem Ceasar's</i>	118,- Kč
300 g	Salát „Inspiry“ <i>rajčata, barevná paprika, okurka, ochucené sezamovým olejem s kuřecími prsíčky v koření Tandory masala, jarní cibulkou a sladkou chilli omáčkou</i>	122,- Kč

Jídelní lístek

Pizza 32 cm

FOCACCIA <i>pizza chléb, olivový olej, rozmarýn</i>	47,- Kč
Cibulový pizza chléb <i>zakysaná smetana ochucená česnekem, slanina, cibule</i>	67,- Kč
MARGHERITA <i>sugo, mozzarella, bazalka</i>	89,- Kč
ŠUNKOVÁ <i>sugo, mozzarella, šunka</i>	109,- Kč
SPINACI <i>špenátové listy, mozzarella, česnek, smetana, vejce</i>	109,- Kč
SALAME <i>sugo, mozzarella, pikantní salám</i>	112,- Kč
CLASIKO <i>sugo, mozzarella, šunka, žampiony</i>	119,- Kč
HAWAII <i>sugo, šunka, ananas, mozzarella</i>	123,- Kč
MEXICANA <i>sugo, mozzarella, pikantní salám, cibule, vejce, feferonky</i>	126,- Kč
QUATTRO STAGIONI <i>sugo, šunka, žampiony, mozzarella, pikantní salám, olivy</i>	126,- Kč
AL CAPONE <i>sugo, šunka, pikantní salám, směs paprik, mozzarella</i>	126,- Kč
QUATTRO FORMAGGI <i>niva, parmezán, mozzarella, eidam, smetana</i>	124,- Kč
PEPERONI <i>sugo, mozzarella, gril. papriky, anglická slanina, feferonky, parmezán</i>	139,- Kč
POLLO E MIELE DI BOSCO <i>smetana, mozzarella, kuřecí maso, grilovaná cibule, med</i>	139,- Kč
CRANBERRY'S <i>sugo, kuřecí prsa, modrý sýr, brusinky, mozzarella, smetana</i>	139,- Kč
AL PROSCIUTTO <i>sugo, mozzarella, gril. papriky, parmská šunka, rucola</i>	149,- Kč

Přílohy an pizzu dle vlastního výběru

50 g Cibule	12,- Kč
50 g Žampiony	12,- Kč
80 g Rajčata	12,- Kč
50 g Olivy	12,- Kč
80 g Špenát	12,- Kč
80 g Brokolice	12,- Kč
50 g Paprika	12,- Kč
50 g Eidam	12,- Kč
50 g Feferonky	12,- Kč
1 ks Vejce	12,- Kč
80 g Šunka	22,- Kč
80 g Pikantní salám	22,- Kč
80 g Mozzarella	22,- Kč
50 g Niva	22,- Kč
80 g Kuřecí maso	22,- Kč
50 g Gorgonzola	25,- Kč
50 g Parmská šunka	35,- Kč

Za pizzu 26 cm účtujeme 2/3 ceny pizzy velké.

Děkujeme za pochopení.

1 ks Pizza krabice a krabice na jídlo	10,- Kč
---------------------------------------	---------

Jídelní lístek

Drůbeží maso

150 g	Smažené kuřecí řízečky <i>v trojobalu</i>	95,- Kč
150 g	Kuřecí steak na bazalce <i>s jemnou bazalkovo-smetanovou omáčkou</i>	119,- Kč
150 g	Kuřecí steak s grilovaným ananasem <i>se švestkovou omáčkou</i>	124,- Kč
150 g	Rolované kuřecí prso <i>se sušenými rajčaty, obalené v pancettě s jemnou smetanovou omáčkou</i>	125,- Kč
150 g	Tandori kuřecí prsíčka <i>plněná brokolici a baby karotkou</i>	125,- Kč
150 g	Kuřecí prso plněné sušenými švestkami <i>zabalené ve slanině se švestkovou omáčkou</i>	127,- Kč
150 g	Kuřecí Fajitas podávané na litinové pánvi <i>s ledovým salátem, rajčaty, mexickou salsou, kysanou smetanou, papričkami Jalapeños a tortillou</i>	139,- Kč

Hovězí maso

Beefsteak pro Vás připravíme na tyto způsoby:

- **krvavé - rare**
- **středně propečený - medium**
- **propečený - well - done**

250 g	Top blade steak <i>z loupané plece amerických masných býčků, podávaný s fazolkami na slanině, vyjimečný zážitek pro milovníky i znalce hovězího masa</i>	249,- Kč
200 g	Beefsteak „Tartuffo“ <i>s jemnou lanýžovou omáčkou</i> <i>doporučujeme v kombinaci se štouchanými brambory s cibulkou ve smažené obilné placce</i>	275,- Kč
200 g	Pfeffer steak <i>s koňakovou omáčkou a zeleným pepřem</i>	275,- Kč

Speciality

150 g	Tatarský biftek s topinkami <i>Možnost zamíchat na přání hosta</i>	195,- Kč
-------	--	----------

Vepřové maso

150 g	Smažený vepřový řízek v trojobalu <i>vepřová panenská svičková</i>	108,- Kč
200 g	Marinovaný bůček <i>s rozpečeným chlebem a česnekovou majonézou</i>	112,- Kč
150 g	Čertovské maso <i>směs dvou druhů mas, se šunkou, žampiony, chilli papričkami, s opečenou klobásou, zdobené stroubaným křenem</i>	114,- Kč
250 g	Steak z vepřové kotlety <i>na čerstvých bylinkách, podávaný s jarní cibulkou, restované na pancettě</i>	127,- Kč
300 g	Velký steak z krkovice <i>s opečenou cibulí a slaninou</i>	127,- Kč
250 g	Kotleta na houbovém ragú <i>s čerstvým tymiánem</i>	127,- Kč
450 g	Pečená žebírka <i>v originální medové marinádě</i>	133,- Kč
200 g	Marinovaná vepřová panenka <i>s rozmarýnem, zeleným pepřem, česnekem a opečenou cibulkou podávaná na rozpálené litinové pánvi</i> <i>doporučujeme v kombinaci s bylinkovou nebo česnekovou bagetkou</i>	135,- Kč
200 g	Vepřová panenka <i>plněná fazolkami a anglickou slaninou</i>	146,- Kč
150 g	Krčmářské brambory <i>se smetanou, vepřovou panenkou, nivou, brokolici a barevným pepřem podávané na smažených bramborách</i>	148,- Kč
200 g	Panenské steakové medailonky <i>doplňené grilovanou slaninou</i>	149,- Kč

Bezmasé pokrmy

200 g	Grilovaná čerstvá zelenina <i>s bylinkami na olivovém oleji</i>	49,- Kč
200 g	Špenátové brambůrky <i>špenát, smetana, eidam, česnek, žampiony</i>	79,- Kč
100 g	Smažený sýr	79,- Kč
100 g	Smažený hermelín	82,- Kč

Maso není tepelně upraveno! Děkujeme

Jídelní lístek

Přílohy

150 g	Smažené hranolky	28,- Kč
150 g	Vařené pařížské brambůrky	28,- Kč
150 g	Smažené krokety	28,- Kč
150 g	Restované fazolky na slanině	29,- Kč
150 g	Bramborová kaše	33,- Kč
150 g	Smažené americké brambory	35,- Kč
4 ks	Smažené bramboráčky	35,- Kč
200 g	Dušená baby karotka	35,- Kč
200 g	Smetanové brambůrky <i>s česnekem, slaninou a smetanou</i>	39,- Kč
200 g	Šťouchané brambory <i>s anglickou slaninou a cibulkou</i>	39,- Kč
250 g	Šťouchané brambory <i>s anglickou slaninou a cibulkou</i> smažené v obilné placce	49,- Kč
1 ks	Topinka navíc	4,- Kč
1 ks	Česneková bagetka	16,- Kč
1 ks	Bylinková bagetka	16,- Kč

Omáčky

50 g	Kečup	15,- Kč
50 g	Tatarská omáčka	15,- Kč
50 g	Ďábelská omáčka	16,- Kč
50 g	Caesar's dressing	17,- Kč
50 g	Pepřová omáčka flambovaná na koňaku	20,- Kč

Dezerty

Domácí Tiramisu	47,- Kč
Tvarohový Míša	49,- Kč
Domácí lívanečky <i>s hustou smetanou a malinami</i>	57,- Kč
Horké borůvky <i>s tvarohem, zakysanou smetanou, vlašskými ořechy</i>	64,- Kč
Domácí čokoládový dort <i>se zakysanou smetanou</i>	59,- Kč

Nabídkový lístek zmrzlinových pobárů
Vám na přání nabídne naše obsluha.

Na platbu stravenkami vracíme do 5,- Kč,
a součástí účtu musí být hlavní jídlo.

Nápojový lístek

PIAZZA kafe

Espresso piccolo	32,- Kč
Espresso s mlékem	32,- Kč
Espresso double	49,- Kč
Cappuccino	37,- Kč
Caffè Latte	44,- Kč
Ledová káva	48,- Kč
Vídeňská káva	38,- Kč
Alžírská káva	45,- Kč
Turecká káva	27,- Kč
Irská káva, 2cl whisky	65,- Kč
Čaj-ovocný, černý Pickwick	25,- Kč
Čaj Pickwick Leafas	44,- Kč
Horká čokoláda	36,- Kč
Grog, 4cl rum	38,- Kč
2 dcl Svařené víno	38,- Kč
Mléko ke kávě	3,- Kč

Nealkoholické nápoje

0,25 l bonaqua jemně perlivá, neperlivá	24,- Kč
0,33 l Cappy pomeranč, multi, grep, jablko, bruska, jahoda, rybíz, meruňka, ananas	31,- Kč
0,33 l Coca-Cola <i>Coca-Cola light</i>	31,- Kč
0,2 l NESTEA broskev, zelený čaj	31,- Kč
0,33 l Fanta <i>Sprite</i> Kinley	31,- Kč
0,25 l Red Bull - Energy Drink	58,- Kč
0,25 l Semtex	40,- Kč
0,75 l RÖMERQUELLE	72,- Kč

Pivo

Točené

0,3 l Gambrinus Excelent 11°	17,- Kč
0,5 l Gambrinus Excelent 11°	25,- Kč
0,3 l Prazdroj 12°	23,- Kč
0,5 l Prazdroj 12°	34,- Kč

Labvové

0,33 l Nealko Radegast	22,- Kč
0,33 l Nealko Radegast polotmavé	25,- Kč
0,5 l Černý Kozel	22,- Kč

Rozlévaná vína

20 cl Bílé víno Veltlínské zelené	32,- Kč
20 cl Červené víno Svatovavřínecké	32,- Kč
10 cl Chardonnay Habánské sklepy	24,- Kč
10 cl Zweigeltrebe Habánské sklepy	24,- Kč
10 cl Sauvignon Chateau Bzenec	24,- Kč
10 cl Modrý Portugal Chateau Bzenec	24,- Kč
10 cl Lambrusco	23,- Kč
4 cl Portské víno Royal Oporto Ruby	39,- Kč

Aperitivy

10 cl Cinzano <i>Bianco, Rosso, Extra dry</i>	49,- Kč
10 cl Bohemia Sekt <i>brut</i>	45,- Kč
4 cl Becherovka	38,- Kč
4 cl Slivovice Jelínek	41,- Kč
4 cl Campari	49,- Kč

Whisky

4 cl Tullamore Dew	55,- Kč
4 cl Johnie Wolker Red	55,- Kč
4 cl Jack Daniels	60,- Kč

Bourbon

4 cl Jim Beam	55,- Kč
---------------	---------

Vodka

4 cl Wodka Gorbachow	41,- Kč
4 cl Wodka Gorbachow Platinum	43,- Kč
4 cl Absolut vodka	45,- Kč
4 cl Jelzin jablko, švestka	33,- Kč

Gin

4 cl Dynybyl Special Dry Gin	40,- Kč
------------------------------	---------

Cognac

4 cl Martell V.S.	89,- Kč
4 cl Metaxa*****	70,- Kč

Likéry

4 cl Jägermeister	49,- Kč
4 cl Fernet citrus, Stock, Orange	33,- Kč
4 cl Dynybyl Black Widow Fernet, citrus	33,- Kč
4 cl Griotka	31,- Kč
4 cl Vaječný likér	31,- Kč
4 cl Rum	30,- Kč
4 cl Captain Morgan	30,- Kč

Cigarety dle platného zákona

MB, LM

Doutníky s příchutí - vanilkové, cherry
Doutníky bez příchutě - Imperial

Vinný lístek

Osvěžující aperitiv

Bohemia Sekt nealkoholický	0,10 l	45,-
Bohemia Sekt brut	0,10 l	45,-
Bohemia Sekt demi sec	0,10 l	45,-

Další aperitivy

CINZANO Bianco	0,10 l	49,-
CINZANO Rosso	0,10 l	49,-
CINZANO Extra Dry	0,10 l	49,-
CAMPARI Bitter	0,04 l	49,-



Bohemia Sekt nealkoholický	0,75 l	230,-
Bohemia Sekt demi sec	0,75 l	260,-
Bohemia Sekt brut	0,75 l	260,-
Bohemia Sekt sec	0,75 l	260,-
Bohemia Sekt demi sec rosé	0,75 l	260,-
Bohemia Sekt Chardonnay brut	0,75 l	280,-
Bohemia Sekt Blanc de Noirs	0,75 l	280,-
Bohemia Sekt PRESTIGE brut	0,75 l	390,-
Bohemia Sekt PRESTIGE rosé brut	0,75 l	390,-
Bohemia Sekt PRESTIGE demi sec	0,75 l	390,-
Château Radyně extra brut	0,75 l	320,-
Chateau Belvedere doux	0,75 l	290,-



Louis Girardot brut	0,75 l	890,-
---------------------	--------	-------



Alfred Gratien Classique brut	0,75 l	1 500,-
-------------------------------	--------	---------

Vinný lístek

Odrůdová jakostní vína

Chardonnay Habánské sklepy 0,75 l 164,- Kč

Víno světle žluté barvy se zelenými reflexy, odrůdově typické vůně s nádechem tropického ovoce. Chuť tohoto vína je sametově sladká a harmonická. Toto Chardonnay vynikne s drůbežím masem v různých úpravách a smetanovým omáčkám.

Rulandské bílé Habánské sklepy 0,75 l 164,- Kč

Rulandské bílé (také Pinot blanc) se u nás pěstovalo již za vlády Karla IV. Toto víno je světle žluté barvy, ve vůni s typickou chlebovinkou, někdy až mandlovým nádechem. U mladého vína je výraznější kyselinka, jež však delším zráním zjemní. Velmi dobře se hodí k výraznější úpravě vepřového i bověžního masa, velmi chutná s uzeným masem a také k měkkým sýrům s bílou plísní.

Veltlínské zelené Habánské sklepy 0,75 l 164,- Kč

Zelenkavě žlutá barva, svěží a jemně kořenitá vůně a příjemně pikantní chuť skvěle vynikne s různě upravenými rybami nebo jemně upravenou drůbeží

Zweigeltrebe Habánské sklepy 0,75 l 164,- Kč

Víno s barvou velice intenzivní tmavě inkoustově červeně s velmi dobrou viskozitou. Vůně zralých lesních plodů s dominantou brusinek. Velmi dobře se hodí ke zvěřině, pfeffersteaku či jehněčímu s rozmarýnem.

Ryzlink rýnský Chateau Bzenec 0,75 l 164,- Kč

Bzenecká lípka Chateau Bzenec 0,75 l 185,- Kč

Pečlivě vybrané brozno odrůdy Ryzlink rýnský z několika nejpříhodnějších vinic dávají Lipce její neopakovatelnou harmonii.

Chateau Bzenec rosé Chateau Bzenec 0,75 l 164,- Kč

Víno krásné lososové barvy, vyznačuje se svěží a delikátní vůní připomínající lesní ovoce a dokonale osvěžující a harmonickou chutí.

Frankovka Chateau Bzenec 0,75 l 164,- Kč

Modrý Portugal Chateau Bzenec 0,75 l 164,- Kč

Ročníková odrůdová vína bílá

Sauvignon pozdní sběr Vinařství Pavlov 0,75 l 360,- Kč Mikulovská podoblast

Vyšší zlatavá barva, bobaté ovocné aroma připomínající angrešt, broskve či bílý rybíz, chuť je plná, bobatá, středně dlouhá. Doporučujeme podávat ke grilovaným či pečeným rybám, jemným zvěřinovým paštikám či grilovanému selátku.

Müller Thurgau pozdní sběr Vinařství Pavlov 0,75 l 360,- Kč Mikulovská podoblast

Světle zelenkavě zlatavá barva, vůně je bobatá s tóny muškátu či broskví a chuť je elegantní a uhlazená, jemně kořenitá. Doporučujeme podávat ke studeným předkrmům, delikátním zeleninovým salátům, k jemným drůbežím specialitám.

Chardonnay výběr z broznů Vinařství Pavlov 0,75 l 360,- Kč Mikulovská podoblast

Zlatavá barva se zelenkavými reflexy, bobaté, máslovo ovocné aroma, kulatá, bobatá a šťavnatá chuť.

Doporučujeme podávat k pečeným mořským i sladkovodním dravým rybám, koryšům, k výraznějším úpravám drůbežního masa.

Rulandské bílé pozdní sběr Vinařství Pavlov 0,75 l 360,- Kč Mikulovská podoblast

Víno světle žluté barvy se zlatavými reflexy, svěží a příjemné vůně s tóny brusky mění se v závěru v jemnou vůni žlutého melounu s podtóny čerstvě pečeného chleba. Chuť je intenzivní s ovocnými tóny, která vynikne při podávání s rybami v jakémkoliv úpravě, k humrovému koktejlu a k polotvrdým sýrům.

Rulandské šedé pozdní sběr Vinařství Pavlov 0,75 l 360,- Kč Mikulovská podoblast

Světle žlutá barva, typicky odrůdová vůně, s chlebnatými či ovocnými tóny, velmi pěkná chuť, šťavnatá, harmonická. Doporučujeme k zaječí pašticce, grilovaným rybám, smetanovým ragout.

Pálava pozdní sběr Vinařství Pavlov 0,75 l 360,- Kč Mikulovská podoblast

Vyšší zlatá barva, jemně aromatická vůně s ovocnými tóny připomínající ananas, pěkná, kulatá a čistá chuť s kořenitým charakterem a zbytkovým cukrem. Doporučujeme podávat k pikantním úpravám vepřového masa, asijské kuchyni či nepřiliš sladkým dezertům.

Chardonnay pozdní sběr Víno Mikulov 0,75 l 265,- Kč Sommelier Club

Čistá, žlutě zelenkavá barva ve sklence ukazuje na mladé víno pocházející z vyzrálých broznů. Ve vůni se otevírá vůně připomínající sladké exotické ovoce či sušené plody. Chuť je zatím ještě mladá, šťavnatá, v dochuti se objevuje příjemná kyselinka s typickou grepovostí v závěru. Doporučujeme podávat k různým úpravám sladkovodních ryb, jemnější úpravy drůbežního masa nebo krémovým polévkám.

Vinný lístek

Ročníková odrůdová vína bílá

Sauvignon **Vino Mikulov** **0,75 l** **295,- Kč**
pozdní sběr **Sommelier Club**

Světle žlutá barva, výrazné, ovocné aroma připomínající angréšt či rybíz, chuť je vyvážená, šťavnatá, svěží.

Doporučujeme podávat k dravým sladkovodním rybám, k pečené drůbeži.

Tramín červený **Vino Mikulov** **0,75 l** **295,- Kč**
pozdní sběr **Sommelier Club**

Žlutě zlatavá barva, jemně kořenitá vůně připomínající růžové květy, bobatá, kořenitá vůně.

Doporučujeme podávat k pikantním úpravám drůbeže či ryb, k asijské kuchyni.

Ryzlink rýnský **Vino Mikulov** **0,75 l** **260,- Kč**
pozdní sběr **Sommelier Club**

Světle zlatavá barva, vůně je ovocná s typickými tóny lipového květu, chuť je jemně pikantní, středně dlouhá.

Doporučujeme podávat k jemným úpravám dravých ryb, telecímu masu či ke studeným předkrmům

Rulandské šedé **Vino Mikulov** **0,75 l** **295,- Kč**
výběr z broznu **Sommelier Club**

Vyšší žlutě zlatá barva, vůně je typicky odrůdová - jemně chlebnatá s výraznými tóny ovoce, šťavnatá, vyvážená a dlouhá chuť. Doporučujeme podávat k delikátním úpravám mořských ryb či plodů, k drůbežím pokrmům se smetanou.

Chardonnay **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**
pozdní sběr

Jemná, zlatožlutá barva, čistá, elegantní, máslově oříšková vůně doplněná ovocným podtextem, harmonická, šťavnatá chuť s harmonickou kyselinkou.

Doporučujeme podávat k jemnějším úpravám ryb či mořských plodů, delikátním úpravám drůbežního masa či vepřové panenky.

Tramín červený **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**
pozdní sběr

Zlatavá barva, decentně kořenitá vůně, typicky odrůdová, jemně kořenitá chuť, šťavnatá.

Doporučujeme podávat k pikantním úpravám drůbežního či vepřového masa, asijské kuchyni či nepřiliš sladkých dezertům.

Veltlínské zelené **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**
pozdní sběr

Jiskrný vzhled společně se světle zelenavě žlutou barvou napovídají o mladosti tohoto vína. Výrazná čerstvá květinová vůně s nádechem ovocných tónů, v pozadí jemně minerální. Chuť je překvapivě bobatá, šťavnatá, s jemnou kořenitou dochutí. Doporučujeme podávat k lebkým salátům, k rybám, či k jemným krémovým polévkám.

Rulandské šedé **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**
pozdní sběr

Malé zatížení keřů umožnilo vyrobit mimořádně bobatě a extraktivní víno. Barva vína je zlatožlutá s krásnou jiskrou. Vůně extraktivní, jemně kořenitá s ovocným charakterem. Chuť je vyvážená, bobatá, s pevnou kyselinkou. Doporučujeme podávat k rybám, mořským plodům, ke kuřecímu masu či k jemně úpravě vepřové panenky.

Ročníková odrůdová vína červená

Cabernet Sauvignon **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**
pozdní sběr

Vino sytě rubínové barvy s fialovými odlesky, plné vůně připomínající černý rybíz. V chuti se projevuje vyzrálost broznu, je plná, mohutná a šťavnatá s příjemnou tříslovinou v závěru. Vynikající při podávání se zvěřinou, steaky, jehněčímí kotletkami nebo sýry s uslechlou plísní.

Modrý Portugal **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**

Vino granátové barvy se širokou vůní připomínající vyzrálé černé třešně. Chuť je ovocná a až nezvykle bobatá na kvalitní, hebké třísloviny. Je vhodná k pikantním úpravám drůbeže, pizze, k těstovinám.

Frankovka **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**
pozdní sběr **Velkopavlovická podoblast**

Vysoce kvalitní víno sytě červené barvy. Ovocně kořenitý buket s nádechem papriky podtrhuje velice harmonickou chuť podpořenou vyšším obsahem kyselin. Doporučujeme k pikantním úpravám vepřového masa a k hovězím steakům.

Cuvée 1614 **Habánské sklepy** **0,75 l** **360,- Kč**
Velkopavlovická podoblast

Jedinečné spojení odrůd Zweigeltrebe a Rulandské modré. Barva je krásně rubínová s tmavým meniskem, poměrně bobatá ovocná vůně připomínající divoké třešně, v pozadí jemně kořenitě. Chuť je harmonická, bobatá, s měkkým taninem a dlouhým závěrem. V gastronomii se toto vynikající víno skvěle snoubí s mnoha pokrmy, můžeme doporučit podávat k pikantnějším úpravám vepřového masa, steakům, zvěřině, ale i k sýrům s uslechlou bílou plísní.

Zweigeltrebe **Habánské sklepy** **0,75 l** **450,- Kč**
barrique **Velkopavlovická podoblast**
pozdní sběr

Svěží ovocné víno sytě červené barvy, které překvapí kombinací višňového aroma a nádechu vanilky. Dobře tělo harmonizuje s měkkou sametovou chutí. Doporučujeme k výrazným úpravám tmačích mas, grilovanému vepřovému či uzeneému selátku. Velmi vhodná v kombinaci s uslechlými plisňovými sýry.

Selection barrique **Vino Mikulov** **0,75 l** **275,- Kč**
Sommelier club

Svatovavřínecké ročníku 2004, které tvoří základ tohoto exkluzivního vína, zráló šest měsíců na novém dubovém sudu. Toto víno lze charakterizovat jako sametově plné, extraktivní červené víno s jemným nádechem vanilky a dubového dřeva s výraznou chutí a dlouho přetrvávajícím dojmem v ústech s příjemnou tříslovinovou dochutí.

Cabernet Sauvignon **Vino Mikulov** **0,75 l** **275,- Kč**
pozdní sběr **Sommelier Club**

Jiskrné víno granátové barvy s fialovými odlesky. Ve vůni se objevují tóny červeného peckového ovoce doplněné typickými cabernetovými tóny - černorybízová marmeláda. V pozadí můžeme najít tóny máty peprné. Chuť je středně plná, poměrně svěží, ovocná s měkkou tříslovinou se šťavnatou dochutí.

Rulandské modré **Vino Mikulov** **0,75 l** **275,- Kč**
pozdní sběr **Sommelier Club**

Vynikající víno světlejší granátové barvy s vůní připomínající lesní plody - jahody, maliny. Chuť je kulatá, sametová a harmonická. Doporučujeme podávat s jemnější úpravou zvěřiny, k uslechlým sýrům.