

**Hotel  
RAKOVEC**



# Hotel RAKOVEC



Vážení hosté,

Opět se nám blíží listopadové svátky mladého vína, českého božolé, tato vína jak jistě víte se mají podávat podle tradice se svatomartinskou husou.

## Na čtvrtek 11.11. 2010 připravujeme Svatomartinské menu

<b>Předkrm</b>	<b>49 Kč</b>
50 g Husí játra konfitovaná v sádle, servírovaná s křupavým domácím chlebem	
<b>Polévka</b>	<b>39 Kč</b>
0.3 l Silný kachní a husí vývar s čerstvou zeleninou, hlávkovým zelím a strouhaným zázvorem	
<b>Hlavní jídlo</b>	<b>189 Kč</b>
1/4 Pečená svatomartinská husa na bílém a červeném kysaném zelí s domácím houskovým a bramborovým knedlíkem se smaženou cibulkou.	
<b>Moučník</b>	<b>49 Kč</b>
100 g Domácí bramborové taštičky plněné povidlím sypané opraženou strouhankou, cukrem přelité máslem	

## Dále pak ve dnech od 15.11.2010 – 20.11.2010 zvěřinové hody

pro tyto dny jsme připravily následující jídelní lístek,  
k nahlédnutí na další straně.

Pokud máte zájem o rezervaci v tyto dny volejte prosím na tel. číslo 774 790 790,  
nebo požádejte obsluhující personál.

Těšíme se na Vaší návštěvu, personál hotelu Rakovec

# Hotel RAKOVEC



## Zvěřinové hody

od 15.11.2010 – 20.11.2010

### PŘEDKRMY

100 g	Plněné rajčátko zaječí fáší s mandlemi	49 Kč
80 g	Zaječí paštika balená ve výběrové slanině s brusinkami	49 Kč
80 g	Jelení carpaccio prokládané čerstvými bylinkami zdobené parmezánem a limetkou	99 Kč
100 g	Grilovaná zvěřinová klobáska s křenem a hořčicí	49 Kč

### POLÉVKY

0,3 l	Bramboračka s hříby a zvěřinovou klobáskou	49 Kč
0,3 l	Zvěřinový vývar s masem, špenátovými nudlemi a zeleninou	39 Kč

### HLAVNÍ CHODY

180 g	Zvěřinový gulášek s krupicovými noky ve slaninovém kabátku	139 Kč
180 g	Srnčí ragù na zelenině a portském víně, domácí bramborové pusinky	149 Kč
180 g	Dančí kýta se šípkovou omáčkou a karlovarskou špičkou	169 Kč
180 g	Kančí výpečky se zadělávaným špenátem, bramborová roláda s cibulkou	129 Kč
180 g	Mufloní nudličky ve vlastní šťávě se směsí lesních hub s haluškami	139 Kč
200 g	Jelení špíz s červenou cibulí, sušenými švestkami přelitý brusinkovou omáčkou s restovanými fazolovými lusky s slaninou	189 Kč
200 g	Jelení biftečky na česneku s houbovou omáčkou s pravých lišek v pečené bramborové misce	249 Kč

### DEZERTY

100 g	Tvarohová pěna s maskarone s čerstvými jahodami a skořicovou trubičkou	79 Kč
100 g	Pečená čokoláda s pistáciiovými oříšky	79 Kč
2 ks	Palačinka s tvarohovým krémem a lesním ovocem, šlehačka	49 Kč

# Hotel RAKOVEC



## STUDENÉ PŘEDKRMY

100 g	<b>Parmská šunka</b> na cukrovém melounu, s parmezánem	89 Kč
100 g	<b>Carpaccio</b> Argentinská hovězí svíčková naložená v marinádě z pepřového koření, limetka, olivový olej, hobliny Parmezánu	99 Kč
2 ks	<b>Bruschetta</b> s rajčaty, šalotkou, česnekem a bylinkami	69 Kč
100 g	<b>Mozzarella prokládaná rajčaty</b> čerstvá bazalka, olivový olej	69 Kč

## POLÉVKY

0,3 l	<b>Hovězí vývar s nudlemi a játrovým knedlíčkem plněným sýrem</b>	35 Kč
0,3 l	<b>Hříbková polévka s listovým špenátem</b>	39 Kč
0,3 l	<b>Polévka dle denní nabídky</b>	35 Kč

## TEPLÉ PŘEDKRMY

100 g	<b>Restované žampionové hlavičky s bílým vínem</b> na olivovém oleji s čerstvou sekanou petrželkou a česnekem	69 Kč
100 g	<b>Grilovaný Kozí sýr</b> na zeleném pepři s medem na variaci listových salátů	89 Kč
100 g	<b>Grilovaná mozzarella</b> balená v parmské šunce s jarním salátem alla romana	89 Kč
100 g	<b>Restovaná Krutí játra s opečenou bruschetou</b> s hroznovým vínem, brusinkami, přelitá demi-glasse omáčkou s portským vínem	69 Kč

# Hotel RAKOVEC



## TĚSTOVINY

- 100 g Penne, Špagety – Lingvine, Fusilli, Torteliny,  
Bramborové a špenátové Gnocchi
- Omáčky k těstovinám dle vašeho výběru:**
- 250 g **Agljo Olio** 89 Kč  
Restovaný česnek na olivovém oleji s bylinkami a chilli papričky
- 250 g **Alla Carbonara** 119 Kč  
Restovaná pancheta se smetanou šalotkou, vejcem, parmezánem a bílým pepřem
- 250 g **Quattro Formagi** 119 Kč  
Smetanová omáčka se čtyřmi druhy sýra
- 250 g **Pomodoro** 89 Kč  
Drcená rajčata, česnek, bazalka
- 250 g **Bolognese** 99 Kč  
Hovězí ragú na červeném víně, česneku, provensálských bylinkách
- 250 g **Hovězí maso na nudličky** 139 Kč  
s restovanou šalotkou, baby karotkou, cherry rajčaty a rukolou na olivovém oleji
- 250 g **Vepřové panenské nudličky ve smetanové omáčce** 129 Kč  
se směsí pravých hub bylinek a česneku
- 250 g **Kuřecí nudličky ve smetanové omáčce** 119 Kč  
s listovým špenátem a česnekem
- 250 g **Parmská šunka s cherry rajčaty** 139 Kč  
a grilovanou cuketou, žampiony, lilkem, červenou cibulí a plátky česneku
- 250 g **Kousky lososa se sušenými rajčaty** 139 Kč  
ve smetanové omáčce s bazalkovým pestem
- 250 g **Restovaná cuketa, cherry rajčata s černými olivami** 119 Kč  
spojené výrazným pestem ze sušených rajčátek a česnekovým olejem

## ZAPEČENÉ TĚSTOVINY

- 350 g Lasagne s boloňskou omáčkou, šunkou, rajčaty 139 Kč
- 350 g Penne zapečené s kuřecím masem, brokolicí slaninou, se sýrovou omáčkou 129 Kč

# Hotel RAKOVEC



## RIZOTA

<b>350 g</b>	<b>Rizoto s hříbký a mozarellou</b> s restovanou čerstvou zeleninou, bylinkami, míchané s parmezánem	<b>129 Kč</b>
<b>350 g</b>	<b>Kuřecí rizoto zdobené hoblinami parmezánu</b> s listovým špenátem, smetanou, sýrem mascarpone a česnekem	<b>129 Kč</b>
<b>350</b>	<b>Rizoto s Lososem s krevetami a limetkou</b> restované s čerstvými bylinkami přelité smetanou	<b>129 Kč</b>
<b>350 g</b>	<b>Rizoto z parmské šunky</b> šalotky, bylinek a parmasánu	<b>129 Kč</b>
<b>350 g</b>	<b>Zeleninové rizoto</b>	<b>99 Kč</b>

## RYBY

<b>180g</b>	<b>Losos Steak</b> Marinovaný v olivovém oleji, víně, bylinkách, česneku a parmezánu	<b>149 Kč</b>
<b>150 g</b>	<b>Losos filet balený v parmské šunce</b> s mátou a citrónovou omáčkou	<b>169 Kč</b>
<b>250 g</b>	<b>Pstruh s citronovým máslem</b> naložený ve směsi bylin z šafránu, rozmarýnu, tymiánu	<b>139 Kč</b>
<b>300 g</b>	<b>Pražma Královská</b> Grilovaná na čerstvých bylinkách, s maldonskou uzenou solí	<b>189 Kč</b>
<b>200 g</b>	<b>Tuňák steak</b> Grilovaný v sezamové krustě, sypaný parmezánem	<b>349 Kč</b>

# Hotel RAKOVEC



## STEAKY - připravované na lávovém grilu

150 g	<b>Vykostěné kuřecí stehno</b> marinované ve francouzské hořčici	99 Kč
180g	<b>Kuřecí steak s bylinkovým máslem</b> na grilovacím americkém koření	129 Kč
200 g	<b>Kuřecí kapsa</b> plněná sušenými rajčaty	149 Kč
200 g	<b>Steak z vepřové panenky</b> naložený v česneku a bylinkách	149 Kč
200 g	<b>Filetovaná vepřová panenka</b> S restovanými hříbký na másle s čerstvou petrželkou	169 Kč
200 g	<b>Vepřová panenka</b> Plněná parmskou šunkou, zapečená gorgonzolou	189 Kč
300 g	<b>Vepřový caré steak</b> Vykostěný vepřový kotlet, připravený na grilu s bylinkovým máslem	149 Kč
250 g	<b>Steak s vepřové Krkovičky</b> naložený ve směsi koření Gyros	129 Kč

### Teplé omáčky:

100 g Hořčicová  
100 g Pepřová se smetanou a nivou  
100 g Hříbková

### Studené omáčky:

100 g Pepřová s povidlím  
100 g Rokfórová  
100 g Barbecque

### Cena omáček

39 Kč



## DOPORUČUJEME

Hovězí maso připravujeme výhradně z plemen jihoamerických mladých býků, na lávovém grilu.

<b>200 g Ryb eye steak</b>	<b>199 Kč</b>
steak – vysoký roštěnec, naložený ve směsi pepřů	
<b>300 g Ryb eye steak</b>	<b>289 Kč</b>
steak – vysoký roštěnec, naložený ve směsi pepřů	
<b>200 g Pfeffersteak</b>	<b>349 Kč</b>
steak z pravé svíčkové, s omáčkou ze zeleného pepře	
<b>200 g Beef steak</b>	<b>349 Kč</b>
steak z pravé svíčkové, naložený ve směsi pepřů	
<b>300 g Beef steak</b>	<b>449 Kč</b>
steak z pravé svíčkové, naložený ve směsi pepřů	
<b>400 g T – Bone steak</b>	<b>349 Kč</b>
Vysoký roštěnec a svíčková s dělicí kostí uprostřed, koření texas a směs pepřů	
<b>300 g Pečené jehněčí kolínko</b>	<b>249 Kč</b>
podávané na štouchaných bramborech pečené na čerstvé zelenině, portském víně, drcených rajčatech s rozmarýnem a česnekem	
<b>250 g Jehněčí kotletky</b>	<b>199 Kč</b>
na smetanových bramborových nokách s restovanou panchetou	
<b>250 g Telecí Osobuco</b>	<b>229 Kč</b>
grilované a jemně podušené s česnekem a se směsí hřebů a rozmarýnu	

### Teplé omáčky:

100 g Hořčicová  
100 g Pepřová se smetanou a nivou  
100 g Hříbková

### Studené omáčky:

100 g Pepřová s povidlím  
100 g Rokforová  
100 g Barbecque

**Cena omáček**

**39 Kč**

# Hotel RAKOVEC



## TRADIČNÍ KUCHYNĚ

<b>150 g Smažený sýr Ementaler</b> Brusinky, tatarská omáčka, hranolky	<b>99 Kč</b>
<b>200 g Krutí játra na roštu</b> s cibulí a hořčicí	<b>129 Kč</b>
<b>200 g Vídeňský řízek s telecí kýty</b> Pravý vídeňský řízek s telecí kýty	<b>149 Kč</b>
<b>200 g Porthaus</b> Smažená roštěná marinovaná česnekem	<b>149 Kč</b>
<b>900 g Pečená vepřová žebra</b> a) s marinádou z černého piva, a barbecue omáčky b) s pikantní medovou marinádou	<b>189 Kč</b>
<b>1 kg Pečené vepřové koleno</b> Křen, hořčice, kozí rohy, domácí chléb	<b>249 Kč</b>
<b>350 g Prkno plné masa s kostí</b> Špalík žeber, kuřecí stehno s kostí, vepřový kotlet s kostí	<b>189 Kč</b>
<b>150 g Tatarák</b> z argentinské pravé svíčkové, topinky, česnek	<b>199 Kč</b>



## SALÁTY OBĚDOVÉ

<b>350 g</b>	<b>Salát s filovaným kuřecím steakem</b> variace listových salátů, rajčata, paprika, okurek, bazalkové pesto	<b>149 Kč</b>
<b>350 g</b>	<b>Salát s kousky restovaného lososa kapaný balzamiko - medovým dipem</b> variace listových salátů, rajčata, paprika, okurek	<b>149 Kč</b>
<b>350 g</b>	<b>Variace listového ledového salátu s cherry rajčaty, hořčico-medový dressing, toasty</b> zapečené kozím sýrem ledový salát, kadeřavý salát, rucola	<b>129 Kč</b>
<b>350 g</b>	<b>Caesar salát</b> listy římského salátu, promíchané s ančovičkovým dresinkem, ozdobeny grilovanou panchetou, krutony, hoblíčkami parmezánu	<b>129 Kč</b>

## SALÁTY PŘÍLOHOVÉ

<b>200 g</b>	<b>Řecký salát</b>	<b>69 Kč</b>
<b>150 g</b>	<b>Balkánský salát</b> rajčata, paprika, okurek, balkánský sýr	<b>49 Kč</b>
<b>150 g</b>	<b>Okurkový salát</b> zakysaná smetana, sůl, česnek	<b>49 Kč</b>
<b>150 g</b>	<b>Rajčatový salát</b> bazalka, šalotka	<b>49 Kč</b>
<b>180g</b>	<b>Salátová variace</b> hlávkový salát, kadeřavý salát, plátky restované slaniny, parmezán, sladkokyselý nálev	<b>79 Kč</b>

# Hotel RAKOVEC



## PŘÍLOHY

180 g	Hranolky	29 Kč
180 g	Americké brambory	29 Kč
200 g	Baby brambůrky s máslem a petrželkou	29 Kč
200 g	Tyrolské brambory s cibulkou, slaninou, zakysaná smetana	45 Kč
200 g	Bramborová kaše zapečená sýrem	39 Kč
200 g	Opékané brambory s rozmarýnem a česnekem	39 Kč
200 g	Smetanové bramborové plátky s bylinkami	45 Kč
200 g	Pikantní bramborové plátky se slaninou a cibulí	39 Kč
150 g	Dušená rýže	25 Kč
200 g	Grilovaná čerstvá zelenina na olivovém oleji s plátky česneku šalotka, žampióny, cuketa, lilek, cherry rajčata	59 Kč
200 g	Restované fazolky se slaninou	49 Kč
200 g	Špenát listový se smetanou a česnekem	49 Kč
200 g	Grilovaný klásek kukuřice	39 Kč
200 g	Kukuřičná zrna na másle	39 Kč
200 g	Hráškové lusky	49 Kč
75 g	Bylinkové máslo	29 Kč
100 g	Tatarská omáčka - domácí	19 Kč
100 g	Kečup	19 Kč

## PEČIVO

1 ks	Domácí bochník chleba s kmínem a bylinkovým máslem	29 Kč
1 ks	Bageta střední	15 Kč
1 ks	Kaiserka	6 Kč
1 ks	Ciabatta	8 Kč
	Couvert	9 Kč



## MOUČNÍKY

1 ks Medovník 69 Kč

1 ks Domáci Tiramisu 69 Kč

1 ks Mascarpone 69 Kč

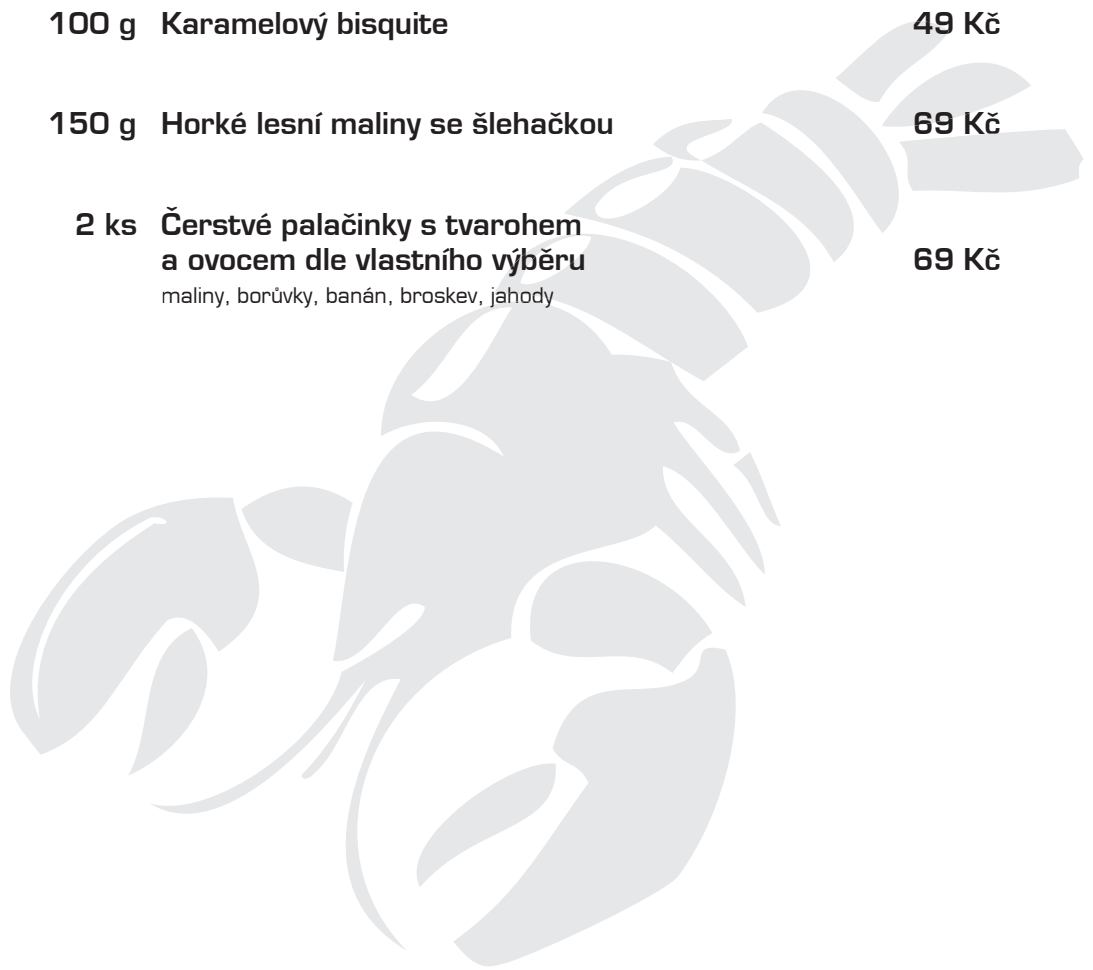
melírované hustou čokoládou z lískových oříšků, doplněné karamelovou trubičkou se skořicí, vanilkovou zmrzlinou a physalisem zdobené vanilkovou zmrzlinou a vinnou omáčkou, šlehačka

100 g Karamelový bisquite 49 Kč

150 g Horké lesní maliny se šlehačkou 69 Kč

2 ks Čerstvé palačinky s tvarohem a ovocem dle vlastního výběru 69 Kč

maliny, borůvky, banán, broskev, jahody





# Hotel RAKOVEC



## ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,08 l	Cinzano bianco, dry, rosso, rosé	39 Kč
0,04 l	Campari Bitter	49 Kč
0,04 l	Vaječný likér	29 Kč
0,04 l	Griotka	29 Kč
0,04 l	Rum	29 Kč
0,04 l	Fernet	35 Kč
0,04 l	Magister	35 Kč
0,04 l	Becherovka	35 Kč
0,04 l	Zelená	29 Kč
0,04 l	Vodka Jelcin, čirá, ovocné	39 Kč
0,04 l	Slivovice	39 Kč
0,04 l	Bacardi rum	39 Kč
0,04 l	Tequila	49 Kč
0,04 l	Gin Beefeater	49 Kč
0,04 l	Jägermeister	49 Kč
0,04 l	Malibu	39 Kč
0,04 l	Tullamore	49 Kč
0,04 l	Jack Daniels´	59 Kč
0,04 l	Jim Beam	49 Kč
0,04 l	Metaxa	59 Kč

# Hotel RAKOVEC



## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,25 l Pepsi	29 Kč
0,25 l Mirinda	29 Kč
0,25 l 7up	29 Kč
0,25 l Canada Dry	29 Kč
0,25 l Juice Toma	29 Kč
0,25 l Schweppes	29 Kč
0,20 l Ledový čaj - citron, broskev	25 Kč
0,33 l Mattoni	19 Kč
0,25 l Aloe Vera	29 Kč
0,25 l Red Bull (plechovka)	49 Kč
0,10 l Juice 100% fresch	19 Kč

## PIVA

0,30 l Pilsner Urquell 12°	20 Kč
0,50 l Pilsner Urquell 12°	33 Kč
0,50 l Radegast nealkoholické	29 Kč
0,50 l Pilsner Urquell 12° lahev	39 Kč
Vratná záloha lahev	3 Kč

# Hotel RAKOVEC



## TEPLÉ NÁPOJE

Turecká káva	19 Kč
Espresso, Espresso piccolo	29 Kč
Cappuccino	39 Kč
Mocca Macchiato	35 Kč
Latte Macchiato	49 Kč
Vídeňská káva	39 Kč
Alžírská káva	39 Kč
Irská káva	49 Kč
<b>BABY Cappuccino</b>	45 Kč
<small>1/3 obilná káva, 1/3 mléko, 1/3 mléčná pěna</small>	
Čaj Lipton	25 Kč
Grog	39 Kč
Svařené víno	39 Kč
Pravá horká čokoláda klasic, bílá	39 Kč
Smetana do kávy	4 Kč

Všechny druhy kávy Vám na přání připravíme i bez kofeinu.

## CHUŤOVKY

Tyčinky	19 Kč
Arašidy	19 Kč
Mandle	39 Kč
Pistácie	39 Kč
Chipsy	29 Kč

## CUKROVINKY

Tatranky	9 Kč
Fidorka	9 Kč
Banánek v čokoládě	11 Kč
Kofila	11 Kč
Žvýkačky	19 Kč





## Vína bílá přívlastková

**Chardonnay pozdní sběr 2008** 299 Kč

**Moravíno Valtice**

Elegantní Chardonnay aroma žlutých jablíček, broskve a espritu exotického ovoce. V chuti je svěží s dlouhým dozvukem.

Výborně doplní plody moře, těstovinové pokrmy, smetanové omáčky, maso na rožni nebo steaky.

**Müller thürgau kabinet 2009** 249 Kč

**Vinařství Skoupil**

Víno světlé se zelenožlutým odstínem. S muškátovou vůní s ovocnými odstíny. V chuti můžeme hledat citrusové plody angreštu a grapefruitu.

Je znamenitý ke studeným předkrmům, delikátním zeleninovým salátům a k jemným drůbežím specialitám.

**Ryzlink rýnský pozdní sběr 2008** 349 Kč

**Vinařství Sonberk**

Víno má zlatozelenkavou barvu, lákavou květinovou vůni, až rostlinou vůni po lípě, limetce s jemnými podtóny medu a petroleje, s pevnou minerální strukturou těla, s dlouhou a šťavnatou dochutí.

Vhodné ke sladkovodním rybám, k bílým masům.

## Vína červená přívlastková

**Frankovka pozdní sběr 2007** 299 Kč

**Moravíno Valtice**

Víno se představuje rubínovou až purpurově červenou barvou s fialovými nádechy. Jeho vůně je výrazná, ovocná s kořenitými aromaty. Chuť je teplá s kulatým tělem, jemnými kyselinami a nasládlou tříslovinou.

Hodí se podávat k tmavým masům, zvěřině, výrazně kořeněným jídlům a sýrům se zelenou plísní.

**Modrý Portugal pozdní sběr 2008** 349 Kč

**Vinařství Skoupil**

Víno vyšší granátové barvy s fialovými odlesky. Ve vůni a chuti se primárně objevují tóny připomínající maliny a ostružiny podepřené jemným tříslem.

Bude důstojným partnerem pro různé úpravy tmavých a pečených mas.

**Zweigeltrebe ročníkový 2005** 229 Kč

**Vinařství Tanzberg**

Víno výrazně rubínovo cihlové barvy, vůně výrazná, ovocná, připomínající plody černého lesního ovoce, dokreslená vůní čokolády. Chuť sametová, kulatá, ovocná s jemnou tříslovinou.

Bude důstojným partnerem pro steaky, méně kořeněné úpravy červených mas, plísňovým sýrům a zvěřině.

# Hotel RAKOVEC



## Vína bílá jakostní

### Chardonnay

149 Kč

#### Šaldorf- Modrý Sklep

Pro toto znamenité Chardonnay charakteristická vůně s tóny oříšku a citrusových plodů. Chuť je plná a jemně kořenitá.

Výborně doplní plody moře, uzenou rybu, maso na rožni nebo steaky. Výtečné je k měkkým sýrům.

### Sauvignon

179 Kč

#### Šaldorf- Modrý Sklep

Chuť je jemná, svěží a zcela koresponduje s vůní. Víno působí jemně, lahodně a příjemně. V dochuti vás okouzlí zralé citrusy v kombinaci se svěží kyselinou.

Víno lze určitě doporučit ke kozím sýrům a chřestu, výrazným úpravám ryb a rybám uzeným. Dále se hodí k bílým omáčkám a těstovinám.

### Rulandské šedé

149 Kč

#### Vinařství Baloun

Po přivonění vás potěší atraktivní tóny po medu a citrusovém ovoci. Na jazyku oceníte hladkost a čistotu projevu. Na dochuti můžete objevit příjemné vanilkové tóny.

Toto víno doporučujeme k těstovinám nebo kuřecímu masu.

## Vína červená jakostní

### Rulandské modré

149 Kč

#### Vinařství Baloun

Barva vína je tmavě granátové červená s cihlovými okraji. Vůně díky vyzrálosti hroznů připomíná tmavé lesní ovoce s dominantními tóny jahod, nalezneme v ní také ve vzájemném souladu stopy kůže, marmelády a divočiny.

Toto víno doporučujeme podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině.

### Cabernet Sauvignon

149 Kč

#### Vinařství Baloun

Barva vína je tmavě granátová, výrazná s tmavě fialovými odlesky. Vůně je intenzivní a bohatá, připomínající černý rybíz a plané třešně.

Doporučujeme podávat k výraznějším úpravám tmavých mas, ke zvěřině a ke steakům.

### Svatovavřínecké

149 Kč

#### Šaldorf- Modrý Sklep

Toto víno je velmi oblíbené pro svoji tmavočervenou granátovou barvu s fialovými odstíny, příjemnou vůni připomínající zralé višně, švestky či povidla. Jeho chuť je mimořádně plná a bohatá.

Výborně se hodí k tmavým masům, zvěřině, huse nebo kachně. Skvělé je k měkkým sýrům.



## Vína růžová jakostní

**Rosé**

**149 Kč**

**Chateau Bzenec**

Vysoce jakostní víno oceněné na mezinárodní výstavě zaměřené na rosé vína. Barevný odstín vína je lehce narůžovělý, vzniklý velmi krátkou macerací červených hroznů. Vůně vína je příjemně osvěžující s tóny lesních plodů a sušených bylin. Chuť je dokonale harmonická, s vyváženým poměrem zbytkového cukru a kyselin, které podtrhují jeho šťavnatost a pitelnost.

Chateau Bzenec rosé doporučujeme pít jako mladé víno, nejlépe se hodí ke grilovaným specialitám a rybám.

## Sekty, šumivá vína a champagne

Lambrusco Emilia rosso, bianco

**180 Kč**

Cava Perre Ventura

**299 Kč**

Bohemia sekt demi sec

**249 Kč**

Mumm Cordon rouge

**1999 Kč**

Piper Heidsick brut

**1499 Kč**

## Rozlévaná vína

0,2 l Bílé nebo červené

**29 Kč**

