

VE VIKTORCE
— JAKO DOMA —

VIKTORKA

— PLZEŇSKÁ TANKOVNA —



VE VIKTORCE JAKO DOMA



Tatarský biftek
100g/180g



z vyzrálého hovězího masa,
s česnekem a topinkami

159 Kč/279Kč

ROKU 1842 SE ZRODIL TEN PRAVÝ ORIGINÁL

Jedinečný příběh piva, které inspirovalo celý svět
a vytvořilo dnes nejrozšířenější pivní kategorii -
pivo plzeňského typu.

Sládek Josef Groll totiž v říjnu 1842 uvařil zcela jiné
pivo, než bylo dosud v Plzni zvykem. Do té doby
se piva v Plzni vařila různě. Většinou procházela
svrchním kvašením a byla nestálé kvality. Groll v Plzni
ale uplatnil své znalosti vaření spodně kvašeného
ležáku, tedy piva vyráběného za pomoci spodních
kvasnic při teplotách kolem 10 °C, které nakonec
nechá 30 dnů ležet a zrát. Což je důvod, proč se
mu říká „ležák“.

OTEVŘENO DENNĚ

PO–ČT: 10.30–23.00 PÁ: 10.30–00.00
SO: 11.00–00.00 NE: 11.00–22.00



Za perfektní kondici Plzeňského piva a provoz restaurace
zodpovídá Pavel Kuchta, manažer restaurace. Jeho záslu-
hou restaurace obdržela Hvězdu sládků 2019.

TŘI ZPŮSOBY ČEPOVÁNÍ PIVA

MLÍKO

Jako mlíko označujeme půllitr husté,
krémové pěny. Jde o způsob čepování
piva, který je oblíbený hlavně u žen.
Mlíko je totiž proti hladince nebo šnytu
nasladlejší.



ŠNYT

Je menší míra piva s větším podílem krémové
pěny. Právě silná vrstva pěny dodává pivu
jemnější říz a uchovává jej delší dobu čerstvé.
Proto je šnyt vhodný jako košťovací pivo pro
výčepní nebo také ideální volbou pro ty, kteří
už nemají chuť nebo čas na velké pivo.



HLADINKA

Nejčastější způsob čepování piva.
Jeho základem je čepování na jeden
záťah tak, aby se na konci vytvořila
mokrý krémovitá pěna, která nebude
přesahovat okraj sklenice.



PIVO TANKOVÉ

Pilsner Urquell 12°



36 Kč / 0,27 l
48 Kč / 0,47 l
94 Kč / 0,97 l

PIVO ČEPOVANÉ

Radegast 10°



23 Kč / 0,27 l
33 Kč / 0,47 l

Černý kozel tmavé



25 Kč / 0,27 l
34 Kč / 0,47 l

Volba sládků



39 Kč / 0,37 l

Řezané pivo

36 Kč / 0,30 l
48 Kč / 0,50 l

PIVO NEALKOHOLICKÉ

Birell / čepovaný



27 Kč / 0,30 l
37 Kč / 0,50 l

Birell ochucený / čepovaný



29 Kč / 0,30 l
38 Kč / 0,50 l

Birell polotmavý / láhev



33 Kč / 0,50 l

SLADOVÝ NÁPOJ

Frisco



45 Kč / 0,33 l

CIDER ČEPOVANÝ

Cider Kingswood



45 Kč / 0,40 l

REZERVACE

tel.: 558 432 444, 602 430 769
viktorka@lch.cz, www.viktorkaostrava.cz

WIFI

Heslo: Viktorka2017



PŘEDKRMY

Dippers 280g 99 Kč
smažené dippers brambory
s chedarovou omáčkou

Bulharská pomazánka 70g NOVINKA 79 Kč
z hovězího masa a s 2ks čerstvého rohlíku

DOPORUČUJEME

Tatarský biftek 100g / 180g 159 Kč / 279 Kč
z vyzrálého hovězího masa, s česnekem
a topinkami



2ks grilované cigáro 200g NOVINKA 129 Kč
s kremžskou hořčicí, salátkem z kysaného
zelí s cibulí a s 2ks čerstvého rohlíku

Masitá tlačěnka 120g 89 Kč
z řeznictví Žabčík, podávaná s cibulí,
octem a čerstvým chlebem

Smažené cibulové kroužky 170g 99 Kč
z cibule Gurmet s pikantním dipem

Naše vepřovka 70g NOVINKA 79 Kč
z trhaného masa na čerstvém
chlebu s cibulí



POLÉVKY

Silný hovězí vývar 59 Kč
z hovězích žeber s nudlemi a zeleninou

Staročeská kulajda NOVINKA 69 Kč
s houbami, bramborem a zastřeným vejcem

Gulášová NOVINKA 69 Kč
s hovězím masem, bramborem, červenou
cibulí a pažitkou

SALÁTY A PASTA

Caesar salát VEG 159 Kč
římský salát, dresing a parmazánové krutony
+ grilovaná kuřecí prsíčka 100g 49 Kč

Club sendvič 169 Kč
kuřecí prso, anglická slanina, vejce, rajče,
salát, dresing a hranolky

Salát Viktorka 169 Kč
ledový salát, rajčata, paprika, ředkvičky, vejce,
anglická slanina a hořčičná zálivka
+ grilovaná kuřecí prsíčka 100g 49 Kč
+ hovězí flank steak 100g 99 Kč

Salát s grilovaným hermelínem NOVINKA 199 Kč
na listovém salátu, s marinovanou řepou
a zapečenými krutony s parmazánem



Penne s kuřecím masem 179 Kč
restovaná kuřecí prsa, jemná sýrová
omáčka a čerstvé bylinky
bezlepkové penne 35 Kč

DOPORUČUJEME

Penne s vepřovou panenkou NOVINKA 189 Kč
restovaná vepřová panenka, sušené rajče,
parmazán, cibule, česnek a rukola

HLAVNÍ JÍDLA

DOPORUČUJEME

Vepřové marinované koleno 400g 219 Kč
bez kostí, naložené v česnekovém láku,
s hořčicí a okurkou
+ čerstvý křen 25 Kč + kysané zelí 25 Kč
+ čerstvý chléb 2ks 15 Kč + feferonky 25 Kč

Pečená vepřová žebra Viktorka 400g 269 Kč
pomalu tažená a přelitá BBQ omáčkou
+ coleslaw salát 20 Kč + kysané zelí 25 Kč
+ rozpečený chléb 35 Kč + čerstvý chléb 2ks 15 Kč



Pikantní kuřecí křidélka 400g 189 Kč
naložená v naší marinádě, přelitá
Tennessee omáčkou s jogurtovým dipem
a zeleninovými špalíky

Grilovaná krkovice 200g NOVINKA 189 Kč
ve vlastní šťávě se staročeskou lepenicí
(šťouchaný brambor s kysaným zelím restovaným
na sádle s cibulí)

Burger z trhaného vepřového 150g 219 Kč
domácí bulka, chilli papričky,
salát, rajče, okurek a majonéza
bezlepková bulka 35 Kč
+ hranolky 20 Kč + coleslaw salát 20 Kč

DOPORUČUJEME

Hamburger z hovězího
Chuck rolls 180g 219 Kč
domácí bulka, dip ze sušených rajčat, restovaná
anglická slanina, čedar, okurka a salát
bezlepková bulka 35 Kč
+ hranolky 20 Kč + coleslaw salát 20 Kč
+ extra čedar 20 Kč + extra slanina 20 Kč



Vepřová panenka 200g s omáčkou dle výběru <i>doporučujeme se šťouchanými brambory s cibulkou</i>	179 Kč
Smažený sýr 120g s naší tatarskou omáčkou <i>doporučujeme s vařenými petrželovými brambory</i>	139 Kč
Řízečky z vepřové panenky 150g <i>doporučujeme se šťouchanými brambory s cibulkou</i>	169 Kč
Kuřecí řízek 150g NOVINKA <i>doporučujeme s vařenými petrželovými brambory</i>	149 Kč
Hovězí líčka na víně 140g NOVINKA se zeleninovými chipsy z kořenové zeleniny <i>doporučujeme se šťouchanými brambory s cibulkou</i>	199 Kč



HOVĚZÍ LÍČKA

TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ

Plzeňský hovězí guláš 150g KLASIKA připravovaný na Plzeňském pivu, s cibulkou <i>doporučujeme s houskovým knedlíkem</i>	159 Kč
Konfitované kachní stehno 200g ŠÉF na sádle pomalu tažené, s červeným zelím <i>doporučujeme se špekovým knedlíkem</i>	229 Kč
Vepřové výpečky 150g se slezským zelím a špekem <i>doporučujeme s bramborovým knedlíkem</i>	149 Kč
DOPORUČUJEME	
Bramborové knedlíky 250g NOVINKA plněné uzeným masem s červeným nebo bílým zelím a smaženou vídeňskou cibulkou	149 Kč



FILÍROVANÝ FLANK STEAK

STEAKY

Filírovaný Flank steak 250g z irského hovězího, grilované cherry rajčátka a cibule <i>doporučujeme s belgickými hranolky</i>	349 Kč
Kuřecí steak 200g připravovaný na grilu s omáčkou ze sušených rajčat <i>doporučujeme se šťouchanými brambory s cibulkou</i>	159 Kč

OMÁČKY

Pepřová omáčka	35 Kč
Chedarová omáčka	35 Kč
BBQ omáčka	35 Kč
Švestková omáčka	35 Kč
Šípková omáčka	35 Kč
Hříbková omáčka	35 Kč



BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

V restauraci Viktorka - Plzeňská tankovna se neustále snažíme přinášet něco nového. Není to jen animační program pro děti, který je každou neděli nebo pravidelný znalostní kvíz. Chceme Vám každý měsíc připravit zajímavé pokrmy a pohladit vaše chuťové pohárky. Děkujeme za vaši přízeň a dobrou chuť.



KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO



LEHKÉ MASCARPONE

DEZERTY		
Lehké mascarpone 70g s čerstvými jahodami		119 Kč
Čokoládový fondant 70g z belgické čokolády s malinovou omáčkou		109 Kč
Citrónový cheesecake		99 Kč
DOPORUČUJEME NOVINKA		
Palačinka s nutellou, banánem a oříšky		129 Kč
Palačinka s mascarpone a jahodami NOVINKA		
		129 Kč

PŘÍLOHY NA PŘÁNÍ

Houskový knedlík	35 Kč
Bramborový knedlík	35 Kč
Špekový knedlík	35 Kč
Smažené hranolky	35 Kč
Belgické hranolky	49 Kč
Šťouchané brambory s cibulkou	45 Kč
Vařené brambory s petrželkou	45 Kč
Grilovaná zelenina	55 Kč
Rozpečený chléb s bylinkami	35 Kč
Coleslaw salát	35 Kč
Pepřová omáčka	35 Kč
Chedarová omáčka	35 Kč
BBQ omáčka	35 Kč
Ďábelská omáčka	30 Kč
Domácí tatarka	30 Kč
Kečup	25 Kč
Nakládané kyselé zelí	25 Kč
Okurky	15 Kč
Topinky 2 ks	15 Kč
Čerstvý chléb 2 ks	15 Kč
Čerstvý rohlík 1 ks	5 Kč



CIBULOVÉ KROUŽKY

DĚTSKÉ ANIMAČNÍ NEDĚLE

Každou neděli od 13–15 hod. připravujeme pro vaše děti animační program v dětském koutku. Malování na obličej, balónkování, hry a soutěže.



CITRÓNOVÝ CHEESECAKE

DĚTSKÁ JÍDLA

Kuřecí řízek 70g s vařenými petrželovými brambory	89 Kč
Špagety 150g s rajčatovou omáčkou, sypané sýrem	89 Kč
Smažený sýr 60g s hranolky a kečupem	89 Kč
Zmrzlina, kopeček	20 Kč



PALAČINKA S MASCARPONE A JAHODAMI

OBČERSTVENÍ PRO PÁR PŘÁTEL NEBO CATERING PRO STOVKY OSOB?

Jednoduše pro všechny.

Připravíme malé posezení pro rodinu, stejně dobře zvládneme i velké akce pro 1000 lidí.

Pomůžeme vám, pokud zařizujete:

rauty
bankety | galavečeře
svatby | satební hostiny
zahradní párty | pikniky | BBQ
večírky | oslavy
školení | konference

Hmotnost masa je uvedena v syrovém stavu.
Ceny zahrnují DPH.
Provozuje Cafe Futurum LCH s.r.o.
Platí od 1. 12. 2019.

Seznam alergenů

Informace o konkrétních alergenech obsažených v pokrmech a nápojích žádejte u obsluhy.

DOBROU CHUŤ

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Rajec voda / jemně perlivá / neperlivá	36 Kč / 0,33 l
Rajec voda / jemně perlivá / neperlivá	85 Kč / 0,75 l
Karafa / máta a citron	30 Kč / 0,50 l
Karafa / máta a citron	60 Kč / 1,00 l
Orangina original	42 Kč / 0,25 l
Rauch Ice Tea / broskev / citron	39 Kč / 0,33 l
Nativa zelený čaj	39 Kč / 0,25 l
Vinea bílá	39 Kč / 0,25 l
Chito / Chito tonic / Tonic zázvor / Tonic bitter	39 Kč / 0,25 l
Kofola	30 Kč / 0,30 l
Kofola	50 Kč / 0,50 l
Coca-Cola	42 Kč / 0,33 l
Coca-Cola Zero	42 Kč / 0,33 l
Red Bull	65 Kč / 0,25 l

DŽUSY

Rauch džus	42 Kč / 0,20 l
pomeranč / multivitamin / jablko / černý rybíz / jahoda / hruška	

100% PŘÍRODNÍ ŠTÁVY

Fresh džus / pomeranč	65 Kč / 0,20 l
	95 Kč / 0,30 l

DOMÁCÍ LIMONÁDY

Jahodový ledový čaj	65 Kč / 0,30 l
Zelený ledový čaj	65 Kč / 0,30 l
Okurková limonáda	65 Kč / 0,30 l
Zázvorová limonáda	65 Kč / 0,30 l
Malinová limonáda	65 Kč / 0,30 l

HORKÉ NÁPOJE LAVAZZA

Ristretto	47 Kč
nejmenší espresso	
Espresso	47 Kč
klasické espresso	
Espresso Lungo	47 Kč
velké espresso	
Caffé macchiato	54 Kč
espresso s teplým našlehaným mlékem	
Cappuccino	58 Kč
espresso s horkým mlékem a mléčnou pěnou	
Cappuccino grande	95 Kč
espresso s mlékem a mléčnou pěnou	
Caffé con panna	54 Kč
espresso s čepicí ze šlehačky	
Caffé Doppio	60 Kč
dvojité silné espresso	
Latte macchiato	65 Kč
espresso s mlékem a bohatou mléčnou pěnou	
Čaj s čerstvou mátou	65 Kč
Čaj s čerstvým zázvorem	65 Kč
Výběr čajů	45 Kč
Med	10 Kč

LEDOVÉ NÁPOJE

Frappé	58 Kč
--------	-------

Všechny kávové produkty vám rádi připravíme z espressa bez kofeinu.

APERITIVY

Martini Extra DRY	55 Kč / 0,10 l
Martini Bianco	55 Kč / 0,10 l
Martini Rosso	55 Kč / 0,10 l
Campari bitter	65 Kč / 0,10 l
Porto Sandeman / Tawny / Ruby	55 Kč / 0,04 l
Crodino / nealko	49 Kč / 0,10 l

VODKA

Absolut vodka	55 Kč / 0,04 l
Finlandia vodka	55 Kč / 0,04 l

RUM

Zacapa Centen. 23y	160 Kč / 0,04 l
Dictator 20y	149 Kč / 0,04 l
Don Papa	129 Kč / 0,04 l
Diplomático res. exc.	135 Kč / 0,04 l
Pyrat XO	120 Kč / 0,04 l
Legendario Elixir	80 Kč / 0,04 l
Bacardi	55 Kč / 0,04 l
Republica	65 Kč / 0,04 l

GIN

Beefeater	55 Kč / 0,04 l
Bombay Sapphire	65 Kč / 0,04 l

TEQUILA

Tequila Casco Viejo Bianco	65 Kč / 0,04 l
Tequila Casco Viejo Gold	65 Kč / 0,04 l

WHISKY A BOURBON

Jameson	65 Kč / 0,04 l
Tullamore Dew	65 Kč / 0,04 l
Four Roses	65 Kč / 0,04 l
Jack Daniel´s	80 Kč / 0,04 l
Jack Daniel´s Honey	80 Kč / 0,04 l
Jack Daniel´s Fire	80 Kč / 0,04 l
J. Walker Red Label	65 Kč / 0,04 l
Chivas Regal	95 Kč / 0,04 l

BRANDY, COGNAC

Metaxa 5*	55 Kč / 0,04 l
Metaxa 7*	65 Kč / 0,04 l
Martell V.S.	90 Kč / 0,04 l
Courvoisier V.S.O.P.	120 Kč / 0,04 l

TRADIČNÍ DESTILÁTY A LIKÉRY

Slivovice 50% (Žufánek)	79 Kč / 0,04 l
Hruškovice 45% (Žufánek)	79 Kč / 0,04 l
Ořechovka (Žufánek)	70 Kč / 0,04 l
Višňovka (Žufánek)	55 Kč / 0,04 l
Becherovka	49 Kč / 0,04 l
Becherovka Lemond	49 Kč / 0,04 l
Fernet stock / citrus	39 Kč / 0,04 l
Zelená (Bartida)	35 Kč / 0,04 l
Griotka (Bartida)	35 Kč / 0,04 l
Tuzemák (Bartida)	39 Kč / 0,04 l
Original Čert (Bartida)	39 Kč / 0,04 l
Absinth	69 Kč / 0,04 l
Jägermeister	65 Kč / 0,04 l
Baileys	59 Kč / 0,04 l

ALKOHOLICKÉ MÍCHANÉ NÁPOJE

Aperol Spritz	89 Kč
Aperol, Prosecco, soda	
Mojito	110 Kč
bílý rum, limety, máta, třtinový cukr, soda	
Cuba Libre	90 Kč
bílý rum, limety, limetková šťáva, Coca-Cola	

NEALKOHOLICKÉ MÍCHANÉ NÁPOJE

Virgin Mojito	69 Kč
limety, máta, limetková šťáva, třtinový cukr, soda	

PIVO TANKOVÉ

Pilsner Urquell 12°		36 Kč / 0,27 l
		48 Kč / 0,47 l
		94 Kč / 0,97 l

PIVO ČEPOVANÉ

Radegast 10°		23 Kč / 0,27 l
		33 Kč / 0,47 l
Černý kozel tmavé		25 Kč / 0,27 l
		34 Kč / 0,47 l
Volba sládků		39 Kč / 0,37 l
Řezané pivo		36 Kč / 0,30 l
		48 Kč / 0,50 l

PIVO NEALKOHOLICKÉ

Birell / čepovaný		27 Kč / 0,30 l
		37 Kč / 0,50 l
Birell ochucený / čepovaný		29 Kč / 0,30 l
		38 Kč / 0,50 l
Birell polotmavý / láhev		33 Kč / 0,50 l

SLADOVÝ NÁPOJ

Frisco		45 Kč / 0,33 l
--------	---	----------------

CIDER ČEPOVANÝ

Cider Kingswood		45 Kč / 0,40 l
-----------------	---	----------------



MALINOVÁ LIMONÁDA

VIKTORKA DOPORUČUJE

Tramín červený **439 Kč / 0,75 l**
výběr z hroznů - polosladké
Balgovo malé vinařství
podoblast Slovácká, Morava
Čajová růže je typickým prvkem buketu tohoto tramínu. V chuti víno působí nasládlým aromatickým dojmem, podobným přezrálým meruňkám.

Rulandské bílé **499 Kč / 0,75 l**
výběr z hroznů - polosladké
vinařství ŠTĚPÁN Maňák | TL
podoblast Slovácká, Morava
Víno s krásně zlatě citrusovou barvou. Ve vůni objevíte aroma hřebíčku, medu, mandlových oříšku a citrusů. V chuti je toto víno jemně nasládlé s příjemnou kyselinou.

Cuvée VB barrique ZW + RM **599 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - suché
vinařství Vladimír Tetur
podoblast Velkopavlovická, Morava
Jedná se o cuvée Zweigeltrebe a Rulandské modré v poměru 60:40, v kvalitě pozdní sběr. Celá šarže ležela 15 měsíců v barikových sudech Seguin Moreau. Plné robustní víno. Ve vůni najdeme tóny přezrálého zahradního ovoce. V chuti potom marmeládové tóny spojené s karamellem a vanilkou.

ŠUMIVÁ VÍNA A ŠAMPAŇSKÉ

Prosecco / extra dry **59 Kč / 0,10 l**
Prosecco Valdobbiadene **445 Kč / 0,75 l**
Bohemia sekt / demi / brut **299 Kč / 0,75 l**
Bohemia sekt / nealkoholický **299 Kč / 0,75 l**
Möet Chandon / brut **1990 Kč / 0,75 l**

BÍLÁ VÍNA

Rozlévaná vína

Veltlínské zelené - suché **54 Kč / 0,15 l**

Lehký svěží suchý veltlín, ve vůni připomíná rozkvetlou louku. V chuti suchý se živou kyselinou.

Irsai Oliver - polosladké **54 Kč / 0,15 l**

Atraktivní aromatické víno, zaujme vůní po tropickém ovoci. V chuti oceníte veselý a vzletný projev vína.

Láhev 0,75 l

Ryzlink vlašský **289 Kč / 0,75 l**
jakostní odrůdové víno - suché
vinařství Vladimír Tetur
podoblast Velkopavlovická, Morava
Typický ryzlink vlašský s buketem připomínající posečenou travu a červená jablka. V chuti má víno živou kyselinu. Působí příjemným suchým dojmem.

Rulandské šedé **289 Kč / 0,75 l**
moravské zemské víno - polosuché
vinařství ZD Sedlec u Mikulova
podoblast Mikulovská, Morava
V buketu tohoto vína objevíme vyzrálé hrušky, jablka a kdoule. V chuti se projevuje lehký zbytkový cukr v kombinaci s ovocitým projevem odrůdy.

Cuvée **349 Kč / 0,75 l**
moravské zemské víno - polosladké
vinařství Piálek a Jäger
podoblast Znojemská, Morava
Cuvée odrůd rulandské bílé a šedé. Ve vůni objevíme tóny tropického ovoce. V chuti víno působí lehce nasládle.

Rulandské bílé **499 Kč / 0,75 l**
výběr z hroznů - polosladké
vinařství ŠTĚPÁN Maňák | TL
podoblast Slovácká, Morava
Plný buket tohoto vína připomínající přezrálé tropické ovoce. Chuť je plná, kulatá, harmonicky sladěná kyselinka s vyšším zbytkovým cukrem. Víno je nasládle ovocité.

Chardonnay **399 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - polosuché
vinařství Vladimír Tetur,
podoblast Velkopavlovická, Morava
Vůni této chardonnky dominují tóny tropického ovoce - ananasu, manga, žlutého melounu, které se promítají také do chuti tohoto vína. Víno je pěkně sladěné, kulaté, mladistvé a plné energie.

Pálava **399 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - polosladké
vinařství Jan Plačák
podoblast Znojemská, Morava
Pálava známá svými tóny připomínající litchi a pomerančovou kůru. V chuti působí příjemně. Lehká nasládllost zbytkového cukru spojená s citrusovým tónem připomínající přezrálé pomeranče.

Tramín červený **439 Kč / 0,75 l**
výběr z hroznů - polosladké
Balgovo malé vinařství
podoblast Slovácká, Morava
Čajová růže je typickým prvkem buketu tohoto tramínu. V chuti víno působí nasládlým aromatickým dojmem, podobným přezrálým meruňkám.

Veltlínské zelené **379 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - suché
vinařství Vladimír Tetur
podoblast Velkopavlovická, Morava
Svěží a pikantní veltlín. Buketu dominují tóny čerstvě posečené trávy a bílého pepře. Chuti dominuje živá kyselinka doplněná o tóny červeného jablka. Dochuť je středně dlouhá.



RŮŽOVÁ VÍNA

Rozlévané víno

Rulandské modré rosé - polosuché **54 Kč / 0,15 l**
Lehké roséčko z rulandy připomíná v buketu jahody. V chuti dominuje živá kyselinka a ovocitost.

Láhev 0,75 l

Zweigeltrebe rosé **289 Kč / 0,75 l**
jakostní odrůdové víno - suché
vinařství Vladimír Tetur
podoblast Velkopavlovická, Morava
Ve vůni víno připomíná maliny a červený rybíz. V chuti působí suchým svěžím dojmem připomínající červené ovoce.

Frankovka rosé **449 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - polosuché
Balgovo malé vinařství
podoblast Slovácká, Morava
Pěkná ovocitá růžovka. Ve vůni lze najít jahody, maliny a červený rybíz. V chuti se tyto tóny taktéž objevují doplněné o lehký náznak čerstvé smetany.

ČERVENÁ VÍNA

Rozlévané víno

Cabernet Franc - suché **54 Kč / 0,15 l**

Ve vůni tohoto cabernetu lze najít bylinkové tóny. V chuti potom příjemnou tříslovinu a ovocitý projev.

Láhev 0,75 l

Svatovavřínecké **279 Kč / 0,75 l**
jakostní odrůdové víno - suché
Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice
podoblast Velkopavlovická, Morava
Příjemně kořenitý vavříneček. V buketu lze objevit švestky, třešně a koření. V chuti potom příjemnou tříslovinu a ovocitý projev.

Rulandské modré **399 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - suché
vinařství Vladimír Tetur
podoblast Velkopavlovická, Morava
Vůni vína dominují třešně. V chuti je víno plné, hodně aromatické, připomínající višně, čokoládu a sušené švestky.

Zweigeltrebe **399 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - suché
Balgovo malé vinařství
podoblast Slovácká, Morava
V buketu lze najít tóny připomínající mix červeného a černého rybízu. V chuti je víno příjemně svěží, lehké a lehce kořenité.

Cuvée VB barrique ZW + RM **599 Kč / 0,75 l**
pozdní sběr - suché
vinařství Vladimír Tetur
podoblast Velkopavlovická, Morava
Jedná se o cuvée Zweigeltrebe a Rulandské modré v poměru 60:40, v kvalitě pozdní sběr. Celá šarže ležela 15 měsíců v barikových sudech Seguin Moreau. Plné robustní víno. Ve vůni najdeme tóny přezrálého zahradního ovoce. V chuti potom marmeládové tóny spojené s karamellem a vanilkou.