

## Tuzemská bílá vína

<u>Rulandské šedé kabinet 2013</u>	420 Kč
<i>Ing František Mádl, Velké Bílovice</i>	
<u>Veltlínské zelené p.s. 2011</u>	390 Kč
<i>Vinařství Mikrosvín, Mikulov</i>	
<u>Tramín červený v.h. 2012</u>	440 Kč
<i>Vinařství Moravíno, Valtice</i>	
<u>Sauvignon p.s. 2013</u>	460 Kč
<i>Vinařství Petr Skoupil, Velké Bílovice</i>	
<u>Muškat moravský p.s. 2013</u>	490 Kč
<i>Vinařství Sonberk, Popice</i>	
<u>Pálava Grand Cru v.h. 2010</u>	580 Kč
<i>Vinařství Sonberk, Popice</i>	
<u>Müller Thurgau p.s. 2013</u>	450 Kč
<i>Žernosecké vinařství, Velké Žernoseky</i>	
<u>Tramín Červený v.h. 2012</u>	440 Kč
<i>Vinařství Moravíno, Valtice</i>	
<u>Ryzlink Vlašský „Železná“ v.h. 2011</u>	550 Kč
<i>Vinařství Mikrosvín, Mikulov</i>	
<u>Velké dobré bílé 2011</u>	990 Kč
<i>Vinařství Dobrá Vinice, Nový Šaldorf</i>	
<u>Rulandské šedé, slámové víno 2005</u>	890 Kč
<i>Oldřich Drápal, Starovice</i>	

## Tuzemské růžové víno

<u>Pinot Noir p.s. rosé 2013</u>	460 Kč
<i>Vinařství VINO HORT, Dobšice</i>	

## Červená vína - Itálie

<u>Chianti 2013</u>	199 Kč
<i>Fattoria Pogni, Toscana DOCG</i>	
<u>Nappolaio 2012</u>	450 Kč
<i>Fattoria Pogni, Toscana IGT</i>	
<u>Langhe Nebiolo</u>	450 Kč
<i>Serradenari, Piemonte DOC</i>	
<u>Messaia 2012</u>	590 Kč
<i>Fattoria Pogni, Toscana IGT</i>	
<u>Gorgoli 2012</u>	590 Kč
<i>Fattoria Pogni, Toscana DOCG</i>	

<b>Fontodi Chianti Classico 2007</b>	950 Kč
<i>Azienda Agricola Fontodi, Toscana DOCG</i>	
<b>Barolo 2010</b>	1 100 Kč
<i>Serradenari, Piemonte DOCG</i>	
<b>Dolcetto 2012</b>	560 Kč
<i>Cascina Morassino, Piemonte DOC</i>	
<b>Barbera d'Alba 2011</b>	690 Kč
<i>Cascina Morassino, Piemonte DOC</i>	
<b>Barbaresco 2010</b>	1 100 Kč
<i>Cascina Morassino, Piemonte DOC</i>	
<b>Ovello 2009</b>	1 300 Kč
<i>Cascina Morassino, Piemonte DOC</i>	
<b>Flaccianello della Pieve 2007</b>	2 900 Kč
<i>Azienda Agricola Fontodi, Toscana IGT</i>	
<b>Flaccianello della Pieve 2008</b>	2 500 Kč
<i>Azienda Agricola Fontodi, Toscana</i>	
<b>Barolo Enrico VI. 2007</b>	2 900 Kč
<i>Cordero di Montezzemolo, Piemonte DOCG</i>	
<b>Barolo Sori Ginestra 2007</b>	3 200 Kč
<i>Azienda Agricola Conterno Fantino, Piemonte DOCG</i>	
<b>Le Sughere di Frassinello 2011</b>	850 Kč
<i>Rocca di Frassinello, Toscana IGT</i>	
<b>Rocca di Frassinello 2010</b>	1 350 Kč
<i>Rocca di Frassinello, Toscana IGT</i>	
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2011</b>	1 500 Kč
<i>Tenuta dell'Ornellaia, Toscana</i>	
<b>Camp Gros Martinenga Barbaresco 2007</b>	3 200 Kč
<i>Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Piemonte</i>	
<b>Camp Gros Martinenga Barbaresco 2006</b>	2 900 Kč
<i>Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Piemonte</i>	
<b>Barolo La Tartufaia 2006</b>	2 700 Kč
<i>Serradenari, Piemonte</i>	
<b>Barolo La Tartufaia 2007</b>	2 100 Kč
<i>Serradenari, Piemonte DOCG</i>	
<b>Barolo La Tartufaia 2010</b>	1 600 Kč
<i>Serradenari, Piemonte DOCG</i>	
<b>Barolo 2010</b>	1 100 Kč
<i>Serradenari, Piemonte DOCG</i>	
<b>Poggio Bestiale 2010</b>	990 Kč
<i>Fattoria di Magliano, Toscana</i>	

<u>Poggio Bestiale MAGNUM 2010</u>	1 900 Kč
<i>Fattoria di Magliano, Toscana DOCG</i>	
<u>Heba 2011</u>	550 Kč
<i>Fattoria di Magliano, Toscana DOCG</i>	
<u>Heba MAGNUM 2011</u>	990 Kč
<i>Fattoria di Magliano, Toscana DOCG</i>	
<u>Brunello di Montalcino Salvioni 2005</u>	3 300 Kč
<i>Azienda Agricola La Cerbaiola, Montalcino DOCG</i>	
<u>Brunello di Montalcino Lisini 2006</u>	1 900 Kč
<i>Azienda Agraria Lisini, Montalcino DOCG</i>	
<u>Gaja Barbaresco 2009</u>	5 200 Kč
<i>Angelo Gaja, Piemonte DOCG</i>	
<u>Gaja Barbaresco 2011</u>	4 900 Kč
<i>Angelo Gaja, Piemonte DOCG</i>	
<u>Gaja Sperss di Barolo 2009</u>	5 200 Kč
<i>Angelo Gaja, Piemonte DOCG</i>	
<u>Ornellaia 2010</u>	4 900 Kč
<i>Tenuta dell' Ornellaia, Toscana DOC</i>	

## Červená vína - Francie

<u>Les Caleches de Lanessan 2005</u>	490 Kč
<i>Domaine Delbos-Bouteiller, Haut-Médoc</i>	
<u>Côtes du Rhône 2012</u>	560 Kč
<i>Famille Perin, Côtes du Rhône Villages</i>	
<u>Château Croix-Mouton 2012</u>	590 Kč
<i>Jean-Phillipe Janoueix, Bordeaux Supérieur</i>	
<u>Château Croix-Mouton 2010</u>	650 Kč
<i>Jean-Phillipe Janoueix, Bordeaux Supérieur</i>	
<u>Côte de Beaune-Villages 2011</u>	650 Kč
<i>Bouchard Père &amp; Fils, Côte de Beaune-Villages</i>	
<u>Château Beaumont 2011</u>	680 Kč
<i>Château Beaumont, Haut-Médoc</i>	
<u>Château Beaumont 2012</u>	680 Kč
<i>Château Beaumont, Haut-Médoc</i>	
<u>Château Le Conseiller 2010</u>	690 Kč
<i>Jean-Phillipe Janoueix, Bordeaux</i>	
<u>Chateau Lanessan 2010</u>	750 Kč
<i>Domaine Delbos-Bouteiller, Haut-Médoc</i>	
<u>Château Cambon La Pelouse 2009</u>	830 Kč
<i>Château Cambon La Pelouse, Haut-Médoc</i>	
<u>Clos Louie 2007</u>	1 650 Kč
<i>Pascal Lucin-Douteau, Côtes de Castillon</i>	

<u>Château Beauséjour 2007</u>	1 550 Kč
<i>Pierre Bernault, Montagne Saint-Emilion</i>	
<u>Château Beauséjour 2009</u>	1 290 Kč
<i>Pierre Bernault, Montagne Saint-Emilion</i>	
<u>Château Malescot Saint-Exupéry 2007</u>	2 300 Kč
<i>Château Malescot Saint-Exupéry, Margaux, Troisième Cru Classé</i>	
<u>Château Haut-Bailly 1995</u>	5 400 Kč
<i>Château Haut-Bailly, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves</i>	
<u>Château La Confession 2008</u>	1 550 Kč
<i>Jean-Phillipe Janoueix, Saint-Emilion, Grand Cru Classé</i>	
<u>Château La Croix Saint Georges 2012</u>	1 650 Kč
<i>Jean-Phillipe Janoueix, Pomerol</i>	
<u>La Dame de Montrose 2007</u>	1 500 Kč
<i>Château Montrose, Saint-Estèphe</i>	
<u>Château Cantemerle 2008</u>	1 100 Kč
<i>Château Cantemerle, Haut-Médoc, Grand Cru Classé</i>	
<u>Les Pagodes de Cos 2008</u>	1 650 Kč
<i>Château Cos d'Estournel, Grand Cru Classé</i>	
<u>Château Nenin 1996</u>	4 900 Kč
<i>Château Cos d'Estournel, Grand Cru Classé</i>	
<u>Château Mouton Rothschild 1992</u>	20 000 Kč
<i>Château Cos d'Estournel, Grand Cru Classé</i>	
<u>Château Léoville Poyferré 1997</u>	6 900 Kč
<i>Château Léoville Poyferré, Saint Julien, Deuxième Cru Classé</i>	
<u>Château Léoville Poyferré 2007</u>	3 200 Kč
<i>Château Cos d'Estournel, Grand Cru Classé</i>	
<u>Baron de Pichon-Longueville 2007</u>	3 900 Kč
<i>Chateau Pichon-Longueville, Pauillac, Grand Cru Classé</i>	

## Bílá vína - Francie

<u>Cap Cette Chardonnay 2013</u>	370 Kč
<i>Les Costieres de Pomerols, Languedoc IGP</i>	
<u>Gewürztraminer Réserve 2012</u>	590 Kč
<i>Lucien Albrecht, Alsace</i>	
<u>Sancerre 2013</u>	630 Kč
<i>Domaine Gérard Millet, Sancerre</i>	
<u>Pouilly-Fumé 2010</u>	630 Kč
<i>Domaine Jean-Claude Chatelain, Pouilly-Fumé</i>	
<u>Pouilly-Fuissé 2011</u>	750 Kč
<i>Bouchard Père &amp; Fils, Pouilly-Fuissé</i>	
<u>Chablis 2011</u>	590 Kč
<i>Domaine Gérard Tremblay, Chablis</i>	

<u>Chablis Premier Cru Fourchaume 2013</u>	790 Kč
<i>Jean Durup, Chablis</i>	
<u>Chablis Grand Cru 2012</u>	1 500 Kč
<i>Jean Durup, Chablis</i>	
<u>Chassagne-Montrachet 2012</u>	1 300 Kč
<i>Domaine Lamy-Pillot, Chassagne-Montrachet</i>	
<u>Mersault – Les Clous 2008</u>	1 200 Kč
<i>Bouchard Père &amp; Fils, Mersault</i>	
<u>Chateau La Tour blanche Premier Cru DEMI 2007</u>	1 150 Kč
<i>Chateau La Tour blanche, Sauternes, Premier Cru Classé</i>	
<u>Château Latour-Martillac blanc 2012</u>	1 600 Kč
<i>Château Latour-Martillac, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves</i>	
<u>Corton Charlemagne 2012</u>	2 890 Kč
<i>Domaine Pavelot, Côte de Beaune</i>	

## Bílá vína – Rakousko, Německo

<u>Temento Grün 2013</u>	420 Kč
<i>Manfred Tement, Süsteiermark</i>	
<u>Riesling 2013</u>	480 Kč
<i>K. F. Groebe, Rheinhessen</i>	
<u>Riesling Mosel 2013</u>	570 Kč
<i>Fritz Haag, Mosel</i>	
<u>Riesling Kabinett Monopol 2013</u>	690 Kč
<i>Reichsgraff von Kesselstatt, Josepshöfer</i>	
<u>Grüner Veltliner Loiserberg Reserve 2013</u>	850 Kč
<i>Fred Loimer, Kamptal</i>	

## Bílá vína – Itálie

<u>Soave – Tenimenti della Scala 2013</u>	199 Kč
<i>Valpantena, Veneto</i>	
<u>Moné Chardonnay 2009</u>	560 Kč
<i>Serradenari, Piemonte DOC</i>	
<u>Gavi di Gavi „Bobo“ 2012</u>	650 Kč
<i>La Scolca, Piemonte DOC</i>	
<u>La Tartufaia Chardonnay 2010</u>	890 Kč
<i>Serradenari, Piemonte DOC</i>	
<u>Sauvignon 2013</u>	650 Kč
<i>Oscar Sturm, Friuli DOC</i>	
<u>Vermentino 2012</u>	590 Kč
<i>Fattoria di Magliano, Toscana</i>	
<u>Vermentino MAGNUM 2012</u>	1 100 Kč
<i>Fattoria di Magliano, Toscana</i>	

<u>Pinot Grigio 2012</u>	650 Kč
<i>Oscar Sturm, Friuli DOC</i>	
<u>Elioro Chardonnay Langhe 2009 – 2010</u>	790 Kč
<i>Cordero di Montezzemolo, Piemonte DOC</i>	
<u>Rossi Bass Chardonnay 2013</u>	1 800 Kč
<i>Angelo Gaja, Piemonte DOC</i>	
<u>Alteni di Brassica Sauvignon 2010</u>	2 200 Kč
<i>Angelo Gaja, Piemonte DOC</i>	
<u>Vin Santo Chianti Classico 2009</u>	1 100 Kč
<i>Castello di Ama, Chianti</i>	
<u>Gaja &amp; Rey Chardonnay 2009</u>	3 900 Kč
<i>Angelo Gaja, Piemonte DOC</i>	

## Zahraniční růžová vína

<u>Cuvée Romane Rosé 2012</u>	430 Kč
<i>Château Les Mesclances, Provence</i>	

## Šumivá vína

<u>Bohemia Sekt</u>	360 Kč
<u>Bohemia Sekt Prestige – Demi sec, Brut, Rosé, Chardonnay</u>	460 Kč
<u>Lucien Albrecht Crémant d'Alsace Brut</u>	650 Kč
<u>Lucien Albrecht Crémant d'Alsace Rosé</u>	690 Kč
<u>Soligo Prosecco Liga Treviso DOC</u>	460 Kč
<u>Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene Rustico DOCG</u>	690 Kč
<u>Nino Franco Prosecco Rustico MAGNUM</u>	1 150 Kč
<u>Nino Franco Prosecco Grave di Stecca</u>	890 Kč
<u>Nino Franco Prosecco Faive Rosé</u>	690 Kč
<u>Möet &amp; Chandon Brut Imperial</u>	1 600 Kč
<u>Möet &amp; Chandon Rosé</u>	1 750 Kč
<u>Möet &amp; Chandon Grand Vintage 2006</u>	2 100 Kč
<u>Krug Grande Cuvée</u>	4 400 Kč
<u>Gosset Excellence Brut</u>	1 700 Kč
<u>Gosset MAGNUM Brut</u>	3 100 Kč

# Delikatesy

Kombinace jídla a vína představuje velmi širokou oblast a velký prostor pro zkoušení, diskuse a různé přístupy. Kombinujte tak, jak Vám velí Vaše chuťové buňky, nebo se inspirujte našimi doporučeními.

200 g	Výběr českých sýrů ( <i>Ementáler Pernštejn, uzený eidam, niva, hermelín</i> )	95 Kč
200 g	Výběr uzenin ( <i>Chorizo, krůtí šunka, moravské uzené</i> )	95 Kč
60 g	Mandle pražené	50 Kč
60 g	Kešu ořechy pražené	55 Kč
140 g	Olivy	59 Kč

## Sýry

50 g	Comté – tvrdý sýr z oblasti Franche-Comté. Doporučujeme k jemnějším vínům.	55 Kč
50 g	Reblochon – polotvrdý zrající sýr ze Savojských Alp. Výborná volba k suchým bílým vínům.	55 Kč
50 g	Morbier – rafinovaně aromatický měkký sýr s popelem, pochází z vesnice Morbier ve Franche-Comté. Jeho bohatá a krémová chuť vynikne ve spojení s výraznějším bílými víny, nebo červenými z odrůdy Pinot Noir.	69 Kč
50 g	Brie le Maubert – měkký sýr s bílou plísní na povrchu. Jeho lehce kořeněná, máslová chuť je neodolatelná ve spojení s víny odrůdy Sauvignon (Pouilly-Fumé, Sancerre, atp.).	45 Kč
50 g	Parmigiano Reggiano „ <i>stravecchio</i> “, zrající 30 měsíců – italský sýr s chráněnou značkou původu. Doporučujeme s chuťově výraznými víny, jak Chianti, tak výraznější Barolo, Brunello nebo Barbaresco.	89 Kč

## Italské uzeniny

50 g	Bresaola – jemně krájené plátky hovězího sušeného 3 měsíce. Lombardská specialita z údolí Valtellina je typickou italskou delikatesou k vínu.	55 Kč
50 g	Prosciutto di Parma – typická italská šunka s garantovaným původem z Parmské provincie. Jedná se o očištěnou, dokonale vysušenou vepřovou kýtu v soli.	65 Kč
50 g	Coppa di Parma – vynikající uzenina z vybraných kusů vepřové krkvice z vepřů chovaných v regionu Emilia Romagna. Vynikající ve spojení s italskými červenými víny.	85 Kč

# Exkluzivní XC čokoláda

Pražský čokoládový alchymista Daniel Syrový z XoCo Clubu kombinuje čokoládu z nejkvalitnějších kakaových bobů z vybraných plantáží celého světa, s květy, bylinami a kořením dle vlastních receptur. Jeho XC čokolády jsou tak jediné na světě, jejichž chuť je speciálně vytvořena pro snoubení s ušlechtilými destiláty a víny. Nechte se svést touto podmanivou kombinací!

*„Několik let jsem kombinoval chutě kakaových bobů, květů a koření, aby se s alkoholem vzájemně snoubily a vytvořily tak novou, dosud nepoznanou chuť.“*

Daniel Syrový

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 1 ks | <b>Rose of Jericho</b> – 70% hořká čokoláda s 23 druhy koření, bylin a mořskou solí. Její tóny vanilky, kaka, dřeva a koření se výborně snoubí se stařenými rumy.   | 49 Kč |
| 1 ks | <b>Heart Soul</b> – 73% hořká čokoláda se 14 druhy středomořských květů a koření. Výborně se snoubí s aromatickými bílými víny jako Tramín červený, Pálava, nebo Muškát.  | 49 Kč |
| 1 ks | <b>No.7 RED</b> – 75% hořká čokoláda se 17 druhy vzácných dřev je dokonalá ve spojení s plnými červenými víny odrůd Pinot Noir nebo Cabernet Sauvignon  | 49 Kč |
| 1 ks | <b>Cassia Aures</b> – 65% mléčná čokoláda z Ghany, Ugandy a Tanzanie s 9 druhy květů a koření. Snoubí se s portskými víny a sladkými víny z naší nabídky.   | 49 Kč |
| 1 ks | <b>No.4 Riesling</b> – 74% single origin hořká čokoláda z Ekvádoru A Peru s divokou šalvějí, listy bambusu, květy chryzantémy a mořskou solí z Camargue. Párujte se suchými a polosuchými Rieslingy, nebo víny z apelace Chablis. | 49 Kč |
| 1 ks | <b>No.10 Whisky</b> – 80% hořkou čokoláda z Madagaskaru s tmným blendem 33 druhů koření, ochutnejte ve spojení se Single malt whisky jako Laphroaigh nebo japonskou Nikka Yoichi.   | 59 Kč |
| 1 ks | <b>No.11 Grappa</b> – 72% hořká čokoláda z Madagaskaru s květem broskvoně, bílým čajem a mořskou solí se svojí aromaticností výborně hodí ke grappě.  | 55 Kč |

Jak správně vychutnat spojení čokolády s vínem nebo destilátem? Zavěste „podkovu“ čokolády na skleničku a přivoňte. Ucítíte dokonalou souhru intenzivních vůní, které se vzájemně proplétají a doplňují. Nechte kousek čokolády pozvolna rozpustit na jazyku a s douškem nápoje si užijte i magické spojení chutí. Exkluzivní zážitek!