

## APPETIZERS / VORSPEISEN

1 pc	<b>Lightly marinated grilled camembert with Balkan peppers and onion on iceberg lettuce</b> Leicht mariniert gegrillten Weißschimmelkäse mit Balkan Paprika und Zwiebel	95,-
100 g	<b>Caprese with homemade basil pesto</b> Caprese mit hausgemachtem Basilikumpesto	105,-
120 g	<b>Homemade tartar with Olomouc curd cheese, 4 slices of fried bread</b> Frisch gemischter Tatar Quargel nach eigener Rezeptur, 4 Stück Gebratenes Brot	109,-
100 g	<b>Grilled goat cheese wrapped in bacon on variety of salads</b> Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Vielzahl von Salaten	125,-
80 g	<b>Smoked salmon tartare flavored with fresh dill served with crispy toast</b> Geräucherte Lachs-Tartar mit frischem Dill und Toastbrot	129,-
100 g	<b>Beef tartare, 4 slices of fried bread</b> Tatarbeefsteak, 4 Stück Gebratenes Brot	179,-

## SOUP / SUPPEN

0,3 l	<b>Thick beef broth with meat, root vegetables and noodles</b> Thick Brühe aus Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Nudeln	45,-
0,3 l	<b>Garlic soup with ham, cheese and bread croutons</b> Knoblauchsuppe mit Schinken, Käse und geröstetem Brot	50,-
0,3 l	<b>Olomouc garlic soup with Olomouc curd cheese, ham, cheese and bread croutons</b> Olmützer Knoblauchsuppe mit Olmützer Quargel, Schinken, Käse und geröstetem Brot	55,-
0,3 l	<b>Tomato cream with basil, whipped cream and croutons</b> Tomatencremesuppe mit Basilikum, Schlagsahne und Croutons	55,-

## MEAT SPECIALTY

### SPEZIALITÄTEN VON FLEISCH

150 g	<b>Pork cutlet with Olomouc curd cheese and bacon</b> Schweineschnitzel mit gereiften Olomouc Quargel und Speck	135,-
150 g	<b>Fried cutlet with Olomouc curd cheese and bacon</b> Schweineschnitzel mit Olomouc Quargel und Speck	145,-
180 g	<b>Juicy chicken thighs steak</b> Saftige Hähnchenschenkel Steak	140,-
150 g	<b>Chicken breast stuffed with Italian ham and sun-dried tomatoes with creamy cheese sauce</b> Hühnerbrust gefüllt mit italienischen Schinken und getrockneten Tomaten mit Sahne Käsesauce	169,-
200g	<b>Pork tenderloin with creamy pepper sauce</b> Schweinefilet mit Sahne Pfeffersauce	185,-
150 g	<b>Veal medallions with creamy oyster mushroom ragout</b> Kalbsmedaillons mit Sahne Austernpilzsauce	205,-
150 g	<b>Veal Saltimbocca (Italian dry-cured ham, sage)</b> Saltimbocca - Kalb (Italienisch Rohschinken, Salbei)	225,-
200 g	<b>Beef sirloin steak with forest mushroom cream sauce and flavoured aperitif</b> Beefsteak mit Sahnesauce mit Pilzen und aromatisierte Aperitif	339,-

## FISH / FISCHE

150 g	<b>Norwegian salmon steak baked in butter with herbs</b> Die norwegischen Lachssteak mit Kräutern in Butter gebacken	189,-
250 g	<b>Trout fillet baked in butter</b> Forellenfilet in Butter gebacken	195,-

## FOR VEGETARIANS / FÜR VEGETARIER

500 g	<b>Vegetable stew with cream and cheese baked in pizza oven</b> Gedünstete Mischgemüse mit Sahne, gebacken mit Käse im Pizzaofen	129,-
-------	---	-------

## PASTA / TEIGWAREN

400 g	<b>Spaghetti aglio olio</b>	105,-
350 g	<b>Spaghetti al pollo with basil pesto and cheese Gran Biraghi</b> Spaghetti al Pollo mit Basil Pesto und Käse Gran Biraghi	139,-
350 g	<b>Spaghetti bolognese with grated cheese Gran Biraghi</b> Spaghetti bolognese mit Käse Gran Biraghi bestreut	140,-
400 g	<b>Spaghetti with seafood and grilled cherry tomatoes</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten und gegrillten Kirschtomaten	149,-
350 g	<b>Lasagne with chicken and spinach, sprinkled with grated cheese Gran Biraghi</b> Lasagne mit Huhn und Spinat, mit geriebenem Käse Gran Biraghi bestreut	149,-

## CHILDREN'S MENU / KINDERGERICHTE

100 g	<b>Chicken fillet with butter, boiled potatoes</b> Hähnchenfilet mit Butter, Salzkartoffeln	105,-
100 g	<b>Fried cheese, boiled potatoes</b> Gebratener Käse, Salzkartoffeln	95,-

## SALADS / SALATE

200 g	<b>Mixed vegetable salad / Klassische gemischter Salat</b> <i>Variety of salads with cherry tomatoes, cucumbers, peppers and Italian dressing</i> <i>Variation von Salaten mit Cherry-Tomaten, Gurken, Paprika und Italian Dressing</i>	75,-
250 g	<b>Salad with chicken / Grüner Salat mit Hähnchen</b> <i>Variety of salads with chicken, croutons, cheese Gran Biraghi and Caesar dressing</i> <i>Variation von Salaten mit Hähnchen, Croutons, Käse Gran Biraghi und Caesar Dressing</i>	135,-
350 g	<b>Salad with chicken and blue cheese Niva</b> <i>Variety of salads with chicken, blue cheese, onions, cherry tomatoes, olives and Italian dressing</i> <b>Salat mit Hähnchen und Käse Niva</b> <i>Variation von Salaten mit Huhn, Blauschimmelkäse, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Italian Dressing</i>	145,-
300 g	<b>Variety of salads with grilled brie cheese, cherry tomatoes, cucumber, cranberry sauce and yoghurt dressing</b> <b>Variation von Salaten mit gegrilltem Brie-Käse, Tomaten, Gurken, mit Preiselbeeren und Joghurt-Dressing</b>	149,-
300 g	<b>Salad with goat cheese and cranberries</b> <i>Variety of salads with goat cheese, rucola, cranberries and Italian dressing</i> <b>Salat mit Ziegenkäse und Preiselbeeren</b> <i>Variation von Salaten mit Ziegenkäse, Rucola, Preiselbeeren und italienischem Dressing</i>	175,-

## SIDE DISHES / BEILAGEN

200 g	<b>Buttered boiled potatoes with parsley</b> Butterkartoffeln mit Petersilie	35,-
200 g	<b>Mashed potatoes with bacon and onion</b> Gestampfte Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln	40,-
200 g	<b>American potatoes</b> / Amerikanische Kartoffeln	40,-
200 g	<b>French fries</b> / Pommes frites	40,-
200 g	<b>Mixed vegetables stewed in butter</b> Abwechslungsreiche gemischtes Gemüse gedünstet in Butter	50,-
200 g	<b>Fine broccoli with butter</b> / Feine Brokkoli mit Butter	50,-
200 g	<b>Green beans with garlic</b> / Grüne Bohnen mit Knoblauch	55,-
200 g	<b>Grilled vegetables</b> / Gegrilltes Gemüse	89,-
1 pc	<b>Baked baguette with herb butter</b> Gebackenes Baguette mit Kräuterbutter	35,-
1 pc	<b>Bread basket</b> / Gebäckkorb	25,-
2 pc	<b>Toast</b>	15,-
1 pc	<b>Bread</b> / Brot	7,-
1 pc	<b>Bread roll</b> / Kipf	7,-
50 g	<b>Tartar sauce</b> / Tatarensauce	15,-
50 g	<b>Ketchup</b>	15,-

## DESSERTS

1 pc	<b>Chocolate fondant with whipped cream</b> Schokolade Fondant mit Schlagsahne	65,-
120 g	<b>Apple strudel, served with vanilla sauce and whipped cream</b> Apfelstrudel, serviert mit Vanillesauce und Schlagsahne	69,-
300 g	<b>Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream</b> Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Schlagsahne	90,-
1 pc	<b>Cake of the day</b> Kuchen des Tages	from 55,- ab 55,-

## ICE CREAM SUNDAES / EISBECHER

200 g	<b>Children's ice cream sundae / Kinder Eisbecher</b> <i>strawberry ice cream, vanilla ice cream, smarties, whipped cream, wafer rolls</i> Erdbeer-Eis, Vanille-Eis, Smarties, Schlagsahne und Wafeln	65,-
250 g	<b>Fresh fruit ice cream sundae / Obst Eisbecher</b> <i>strawberry and vanilla ice cream, seasonal fresh fruit, whipped cream, wafer rolls</i> Erdbeere und Vanille-Eis, frisches Obst, Schlagsahne und Wafeln	90,-
200 g	<b>Walnuts ice cream sundae / Walnuss Eisbecher</b> <i>walnut and vanilla ice cream, nuts, whipped cream, wafer rolls</i> Walnuss und Vanille-Eis, Walnuss, Schlagsahne und Wafeln	90,-
1 scoop kugel	<b>Ice cream / Eiscreme</b> <i>vanilla / Vanille, walnut / Walnuss, strawberry / Erdbeeren</i>	20,-

## PIZZA

	standard	grande
	28 cm	35 cm
<b>Pane al Aglio</b>	45,-	54,-
Dough, olive oil, garlic, rozmary		
<i>Teig, Oliveöl, Knoblauch, Rosmarin</i>		
<b>Margherita</b>	91,-	108,-
Tomato sauce, mozzarella, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Oregano</i>		
<b>Funghi</b>	103,-	118,-
Tomato sauce, mozzarella, champignons, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano</i>		
<b>Vegetariana</b>	105,-	120,-
Tomato sauce, mozzarella, green beans, sweet corn, broccoli, cheese Gran Biraghi, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, grüne Bohnen, Mais, Brokkoli, Käse Gran Biraghi, Oregano</i>		
<b>Salami</b>	106,-	125,-
Tomato sauce, mozzarella, salami, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano</i>		
<b>Prosciutto</b>	108,-	130,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano</i>		
<b>Napoletana</b>	110,-	135,-
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, tomatoes, pepperoncini, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Tomaten, Peperoncini, Oregano</i>		
<b>Pomodori Secchi</b>	112,-	134,-
Cream base, sun dried tomatoes, mozzarella, oregano		
<i>Cremegrundlage, getrockneten Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>		
<b>Siciliana</b>	119,-	139,-
Tomato sauce, mozzarella, salami, Balkan peppers, pepperoncini, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Balkan Paprika, Peperoncini, Oregano</i>		
<b>Regina</b>	120,-	142,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano</i>		
<b>O sole mio</b>	120,-	140,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, sausage, egg, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Trockenwurst, Ei, Oregano</i>		
<b>Calzone</b>	123,-	139,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, olives, leek, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Lauch, Oregano</i>		
<b>Fiorentina</b>	124,-	143,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Oregano</i>		
<b>Leny</b>	124,-	143,-
Tomato sauce, mozzarella, egg, salami, bacon, onion, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Salami, Speck, Zwiebel, Oregano</i>		
<b>(In)decinto by Alberto Tomba</b>	125,-	145,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, olives, basil, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oliven, Basilikum, Oregano</i>		
<b>Hawaii</b>	127,-	149,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano</i>		
<b>Boscaiola</b>	129,-	157,-
Tomato sauce, mozzarella, bacon, salami, champignons, tomatoes, peppers, garlic, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami, Champignons, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Oregano</i>		
<b>Quattro Stagioni</b>	129,-	157,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, pepper, champignons, oregano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika, Champignons, Oregano</i>		

<b>Spinaci</b>	129,-	157,-
<i>Tomato sauce, mozzarella, spinach, sausage, ham, bacon, garlic, oregano</i>		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Trockenwurst, Schinken, Speck, Knoblauch, Oregano</i>		
<b>Olomouc curd cheese / Olomouc Quargel</b>	129,-	157,-
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, onion, Olomouc curd cheese, oregano</i>		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebel, Olomouc Quargel, Oregano</i>		
<b>Quattro Formaggi</b>	129,-	157,-
<i>Tomato sauce, mozzarella, cheese Gran Biraghi, blue cheese, Hermelin cheese, Balkan peppers, oregano</i>		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Käse Gran Biraghi, Blau- und Weißschimmelkäse, Balkan Paprika, Oregano</i>		
<b>Pietro</b>	129,-	157,-
<i>Tomato sauce, mozzarella, salami, Camembert, sweet corn, onion, oregano</i>		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Weißschimmelkäse, Mais, Zwiebel, Oregano</i>		
<b>Caesar</b>	140,-	168,-
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, sweet corn, tomatoes, pepper, olives, oregano</i>		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Mais, Tomaten, Paprika, Oliven, Oregano</i>		
<b>Frutti di Mare</b>	140,-	168,-
<i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic, oregano</i>		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano</i>		
<b>Prosciutto Crudo</b>	140,-	168,-
<i>Tomato sauce, mozzarella, Prosciutto crudo, oregano</i>		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano</i>		
<b>Smoked salmon and corn / Räucherlachs und Mais</b>	155,-	185,-
<i>Cream base, smoked salmon, mozzarella, tomatoes, corn, oregano</i>		
<i>Cremegrundlage, Räucherlachs, Mozzarella, Tomaten, Mais, Oregano</i>		
<b>Smoked salmon and capers / Räucherlachs und Kapern</b>	162,-	192,-
<i>Cream base, smoked salmon, mozzarella, tomatoes, capers, oregano</i>		
<i>Cremegrundlage, Räucherlachs, Mozzarella, Tomaten, Kapern, Oregano</i>		

## DRINK MENU / GETRÄNKEKARTE

### APERITIF

0,1 l	<b>Crodino – non-alcoholic aperitif / alkoholfreien Aperitif</b>	45,-
0,1 l	<b>Martini – Extra Dry, Bianco, Rosato</b>	60,-
0,1 l	<b>Prosecco</b>	60,-
0,1 l	<b>Campari</b>	75,-

### SOFT DRINKS / ALKOHOLFREI GETRÄNKE

0,25 l	<b>Bonaqua</b> – <i>mineral water, still / sparkling water</i> – Mineralwasser, mit / ohne Kohlensäure	33,-
0,33 l	<b>Romerquelle</b> – <i>sparkling mineral water, still mineral water</i> – Mineralwasser, mit / ohne Kohlensäure	37,-
0,75 l	<b>Romerquelle</b> – <i>sparkling mineral water, still mineral water</i> – Mineralwasser, mit / ohne Kohlensäure	69,-
0,33 l	<b>Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero</b>	39,-
0,33 l	<b>Fanta Orange</b>	39,-
0,33 l	<b>Sprite</b>	39,-
0,25 l	<b>Kinley Tonic Water, Ginger Ale</b>	39,-
0,25 l	<b>Juice – Cappy pineapple premium / Ananas premium Cappy</b>	42,-
0,25 l	<b>Juice – Cappy</b> <i>orange, apple, pear, strawberry, multivitamin, black currant, grapefruit</i> <i>Orange, Apfel, Birne, Erdbeere, Multivitamin, Schwarze Johannisbeere, Grapefruit</i>	39,-
0,2 l	<b>Ice tea Nestea / Eistee Nestea</b> <i>vitao aloe vera with strawberry, vitao green tea with citrus, peach</i> <i>vitao aloe vera mit Erbeere, vitao grüne Tea mit Zitrusfrücht, Pfirsich</i>	36,-

0,25 l **Red Bull** 65,-

### FRESH ICE TEA / FRISCH EISTEE

0,4 l **Orange & ginger** / Orange & Ingwer 55,-  
 0,4 l **Apple** / Apfel 55,-  
 0,4 l **Plum** / Pflaume 55,-  
 0,4 l **Blueberry** / Blaubeere 55,-  
 0,4 l **Cranberry** / Preiselbeere 55,-  
 0,4 l **Raspberry** / Himbeere 55,-

### HOT DRINKS / HEIßGETRÄNKE

0,2 l **Tea Ronnefeldt** – *black, green, fruit, mint, jasmine, camomile* 37,-  
**Tee Ronnefeldt** – *schwarz, grün, Früchte, Minze, Jasmin, Kamille*  
 0,1 l **Hot or Cold milk** / Warm oder kalt Milch 10,-  
 15 g **Honey** / Honig 10,-

### MIXED SOFT DRINKS / ALKOHOLFREI COCKTAILS

**Florida Cocktail** 50,-  
*pineapple juice, lime syrup, grenadine, soda, ice*  
*Ananassaft, Lime Sirup, Grenadine, Soda, Eis*  
**Primadona** 55,-  
*pineapple juice, orange juice, lime syrup, granadine, soda, ice*  
*Ananassaft, Orangesaft, Lime Sirup, Grenadine, Soda, Eis*  
**Kleopatra** 55,-  
*lime syrup, grenadine, pineapple juice, Birell, ice*  
*Lime Sirup, Grenadine, Ananassaft, Birell, Eis*

### DRAUGHT BEER / BIER VOM FASS

0,3 l **Pilsner Urquell 12°** 30,-  
 0,5 l **Pilsner Urquell 12°** 38,-  
 0,3 l **Gambrinus 11° Excelent** 28,-  
 0,5 l **Gambrinus 11° Excelent** 34,-  
 0,4 l **Kingswood Apple Cider** 45,-

### NONALCOHOLIC DRAUGHT BEER / ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS

0,3 l **Birell** 23,-  
 0,5 l **Birell** 34,-

### NONALCOHOLIC BOTTLED BEER / ALKOHOLFREIES FLASCHEN BIER

0,33 l **Birell Pomelo & Grapefruit** 39,-

### BOTTLED BEER / FLASCHEN BIER

0,5 l **Velkopopovický Kozel** – *dark beer / Schwarz Bier* 28,-

### FLAVORED MIXED DRINK OF BEER – CAN

#### AROMATISIERTE BIERMISCHGETRÄNK – BLECHDOSE

0,5 l **Gambrinus** – *grapefruit, lemon / Grapefruit, Zitron* 47,-

### COFFEE / KAFFEE

7 g **Illy Espresso** 37,-  
 7 g **Illy Espresso Lungo** 37,-  
 14 g **Illy Espresso Doppio** 69,-  
 7 g **Illy Espresso decaffeinated / ohne Koffein** 37,-  
 7 g **Illy Espresso Macchiato** 42,-  
*espresso in a small cup with steamed milk*  
*Espresso in einer kleinen Tasse mit Milchemulsion*

7 g	<b>Cappuccino</b> <i>espresso with milk and steamed milk / Espresso mit Milch und Emulsionen</i>	45,-
7 g	<b>Caffé Latté Macchiato</b> <i>espresso with milk and steamed milk / Espresso mit Milch und Emulsionen</i>	49,-
7 g	<b>Café Caesar</b> <i>espresso with milk, steamed milk and coconut syrup</i> <i>Espresso mit Milch, Emulsion und Kokos-Sirup</i>	55,-
7 g	<b>Jamaican coffee / Jamaican Kaffee</b> <i>espresso with dark rum / Espresso mit dunkler Rum</i>	59,-
7 g	<b>Algerian Coffee / Algerischer Kaffee</b> <i>espresso with whipped cream and eggnog</i> <i>Espresso mit Schlagsahne und Eierlikör</i>	59,-
7 g	<b>Viennese coffee / Wiener Kaffee</b> <i>espresso with whipped cream / Espresso mit Schlagsahne</i>	45,-
7 g	<b>Frappé coffee with milk and ice / Kaffee mit Milch und Eis</b>	48,-
7 g	<b>Frappé coconut / Frappé Kokos</b> <i>coffee, milk, coconut syrup, ice / Kaffee, Milch, Kokos-Sirup, Eis</i>	53,-
7 g	<b>Ice coffee / Eiskaffee</b> <i>espresso with vanilla ice cream and whipped cream</i> <i>Espresso mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	69,-
0,02 l	<b>Tatra milk / Milch</b>	6,-
1 pc	<b>Creamer / Sahnekännchen</b>	6,-
25 g	<b>Whipped cream / Schlagsahne</b>	10,-

#### OTHER / ANDERE

100 g	<b>Home roasted almonds / Zuhause gerösteten Mandeln</b>	75,-
100 g	<b>Peanuts / Erdnüsse</b>	25,-
50 g	<b>Pistachios / Pistazien</b>	42,-
77 g	<b>Chips</b>	35,-

#### WINE / WEIN

**White wine – Kubík winery, Velké Bílovice**  
**Weißwein – Kubík Weinbau, Velké Bílovice**

#### Wine by the glass / Wein im Glas

0,1 l	<b>Cuvée white / Weißwein</b>	25,-
0,2 l	<b>Cuvée white / Weißwein</b>	45,-

#### Quality wine / Qualitätwein

0,75 l	<b>Pinot Gris / Rüländer grau 2014, dry / trocken</b>	190,-
0,75 l	<b>Chardonnay 2014, dry / trocken</b>	190,-
0,75 l	<b>Red Traminer / Traminer rot 2014, dry / trocken</b>	190,-

#### Quality wine with attributes / Qualitätswein mit Prädikat

0,75 l	<b>Moravský Muškát 2015, MZV, semidry / halbtrocken</b>	270,-
0,75 l	<b>Ryzlink Vlašský 2015, late harvest, dry / Spätlese / trocken</b>	300,-
0,75 l	<b>Pinot Gris 2014, late harvest, dry</b> Rüländer grau 2014, Spätlese, trocken	320,-
0,75 l	<b>Red Traminer 2013 / 2014, late harvest, semidry</b> Traminer Rot 2013 / 2014, Spätlese, halbtrocken	320,-
0,75 l	<b>Pálava 2015, select grapes, semisweet</b> Pálava 2015, Auswahl der Trauben, halbsüß	360,-

#### White wine – Chile / Weißwein - Chile

0,75 l	<b>Santa Ema Sauvignon Blanc Select Terroir, dry / trocken</b>	270,-
--------	--	-------

#### White wine – France / Weißwein - Frankreich

0,75 l	<b>Macon Mancey – Chardonnay</b>	340,-
--------	----------------------------------	-------

**Rosé wine – Kubík winery, Velké Bílovice**  
**Roséwein – Kubík Weinbau, Velké Bílovice**

**Wine by the glass / Wein im Glas**

0,1 l	Zweigeltrebe rose	25,-
0,2 l	Zweigeltrebe rose	45,-

**Quality wine with attributes / Qualitätswein mit Prädikat**

0,75 l	Zweigeltrebe rosé 2014 / 2015, wine cabinet, <i>dry</i> Zweigeltrebe rosé 2014 / 2015, Kabinett Weine, <i>trocken</i>	220,-
--------	--	-------

**Rosé wine – France / Roséwein - Frankreich**

0,75 l	Cabernet d' Anjou – <i>Cabernet, semidry / halbtrocken</i>	260,-
--------	--	-------

**Red wine – Kubík winery, Velké Bílovice**  
**Rotwein – Kubík Weinbau, Velké Bílovice**

**Wine by the glass / Wein im Glas**

0,1 l	Cuvée Red / Rot	25,-
0,2 l	Cuvée Red / Rot	45,-

**Quality wine / Qualitätwein**

0,75 l	Zweigeltrebe 2012, <i>dry / trocken</i>	190,-
0,75 l	Pinot Blue 2014 / Rüländer Blau 2014, <i>dry / trocken</i>	220,-

**Quality wine with attributes / Qualitätswein mit Prädikat**

0,75 l	Pinot Blue claret 2014, late harvest, <i>semidry</i> (category winner Vinum Juvenale)	260,-
0,75 l	Rüländer Blau claret, Spätlese, <i>halbtrocken</i> (Gewinner in der Kategorie Vinum Juvenale)	
0,75 l	Cabernet Moravia 2012, late harvest, <i>dry / trocken, Spätlese</i>	330,-
0,75 l	Cabernet Sauvignon 2012, late harvest, <i>dry</i> Cabernet Sauvignon 2012, <i>Spätlese, trocken</i>	350,-

**Red wine – France / Rotwein – Frankreich**

0,75 l	Château des Roques	300,-
--------	--------------------	-------

**Red wine / Rotwein – Chile**

0,75 l	Santa Ema Carmenère Select Terroir, <i>dry / trocken</i>	270,-
--------	--	-------

**Red wine / Rotwein – Argentina**

0,75 l	Pascual Toso Malbec, <i>dry / trocken</i>	340,-
--------	---	-------

**Port wine / Portwein**

0,1 l	Sandeman Ruby Porto	70,-
-------	---------------------	------

**SEKT**

0,75 l	Bohemia Sekt Demi, Brut	320,-
0,75 l	Martini Prosecco D.O.C., <i>dry / trocken</i>	350,-
0,75 l	Martini Asti <i>semidry / halbtrocken</i>	370,-

**CHAMPAGNE - FRANCE**

0,75 l	Moët & Chandon Brut Imperial	1499,-
--------	------------------------------	--------



**SPIRITS / SPIRITOUSEN**

**Vodka**

0,04 l | **Finlandia vodka, Finlandia Cranberry / Preiselbeeren** 50,-

**Bourbon, whisky**

0,04 l | **Jim Beam** 55,-

0,04 l | **Tullamore Dew** 60,-

0,04 l | **Jameson** 60,-

0,04 l | **Jack Daniel's** 60,-

0,04 l | **Johnnie Walker Red Label** 60,-

0,04 l | **Jack Daniel's Honey** 60,-

0,04 l | **Jack Daniel's Fire** 60,-

0,04 l | **Jack Daniel's Gentleman Jack** 70,-

**Cognac**

0,04 l | **Metaxa \*\*\*\*\*** 60,-

0,04 l | **Hennessy V. S.** 95,-

0,04 l | **Armagnac 15 years old / 15 jährige** 100,-

**Other spirits / Andere Spiritousen**

0,04 l | **Plum brandy / Sliwowitz 3years old, 45% (R. Jelínek)** 60,-

0,04 l | **Pear brandy Williams 42% (R. Jelínek)** 60,-

0,04 l | **Grappa Bianco** 55,-

**Rum**

0,04 l | **Malibu** 45,-

0,04 l | **Bacardi Razz** 50,-

0,04 l | **Bacardi Superior** 55,-

0,04 l | **Bacardi Oakheart** 55,-

0,04 l | **Zacapa Centario 23 years old** 150,-

**Tequila**

0,04 l | **El Jimador Blanco, Resposado** 65,-

**Gin**

0,04 l | **Bombay Sapphire** 55,-

**LIQUEURS / LIKÖRE**

0,04 l | **Griotte** 35,-

0,04 l | **Becherovka** 45,-

0,04 l | **Fernet Stock, Fernet Stock Citrus** 40,-

0,04 l | **Baileys** 50,-

0,04 l | **Southern Comfort** 55,-

0,04 l | **Jägermeister** 55,-

**ALCOHOLIC COCKTAILS / ALKOHOLISCHE COCKTAILS**

**Aperol Spritz** 85,-

*Aperol, Prosecco, soda, orange, ice*

**Martini Royale Bianco** 85,-

*Martini Bianco, Prosecco, lime, ice*

*Martini Bianco, Prosecco, Limette, Eis*

**Martini Royale Rossato** 85,-

*Martini Rossato, Prosecco, orange, ice*

*Martini Rossato, Prosecco, Orange, Eis*

<b>Bacardi Razz &amp; Sprite</b>	75,-
<i>Bacardi Razz, Sprite, ice</i>	
<b>Bacardi Cuba Libre</b>	95,-
<i>Bacardi Superior, Coca-Cola, lime syrup, lime, ice</i>	
<i>Bacardi Superior, Coca-Cola, lime Sirup, Limette, Eis</i>	
<b>Mojito</b>	115,-
<i>Bacardi Superior, cane sugar, lime, mint, ice</i>	
<i>Bacardi Superior, Rohrzucker, Limette, Minze, Eis</i>	

On request we serve tap water – 0,3 l 10 CZK.

Weight of the meat stated is before cooking.

Our guests receive a receipt from the electronic cash register.

Credit cards accepted over CZK 300.

Contractual prices are valid from May 2016.

Auf Wunsch servieren wir Leitungswasser – 0,3 l 10 CZK.

Unsere Gäste erhalten eine Quittung von der elektronischen Registrierkasse.

Kreditkarten von CZK 300 akzeptiert.

Vertragliche Preise sind gültig ab dem May 2016.