



VINNÉ SKLEPY
Vinné Sklepy Lechovice
LECHOVICE



Fidelní a nápojový lístek



Předkrm

80g	Hovězí carpaccio sypané parmezánem	85,-
80g	Zvěřinová paštika podávaná s opečeným toastem	59,-
150g	Grilovaná zelenina na olivovém oleji, podávaná s opečeným toastem	45,-
80g	Kuřecí topinka sypaná sýrem	59,-





Polévky

0,3l Domácí hovězí vývar s masem a nudlemi	25,-
0,3l Tradiční moravská česnečka	29,-
0,3l Bramborová polévka s pravými hříbky	29,-
0,3l Dle denní nabídky	20,-





Hotová jídla

150 g	Svíčková na smetaně, houskový knedlík	90,-
150 g	Hovězí guláš, houskový knedlík	85,-
150 g	Moravský vrabec, bramborový a houskový knedlík, dušené zelí	85,-





Výhodná menu

Menu 1

- 0,3 l Domácí hovězí vývar s masem a nudlemi
150 g Svíčková na smetaně, houskový knedlík
0,3 l Točená kofola 105,-

Menu 2

- 0,3 l Tradiční moravská česnečka
150 g Moravský vrabec, bramborový a houskový knedlík
0,3 l Točená kofola 99,-





Výhodná menu

Menu 3

- 0,3l Domácí bramborová polévka
150 g Hovězí guláš, houskový knedlík
0,3l Točená kofola 99,-

Menu 4

- 0,3l Zabijačková černá polévka
300g Pečená jitrnice a jelítko, kysané zelí, vařený brambor
0,3l Točená kofola 99,-

U výhodných menu není možnost záměny





Těstoviny

300g Smetanové tagliatelle s kuřecím masem a parmazánem 120,-

Sommelier doporučuje:
Sylvánské zelené, pozdní sběr

300g Tagliatelle s parmskou šunkou, rajčaty a mozzarelou 125,-

Sommelier doporučuje:
Modrý portugal, pozdní sběr





Ryby

- 150 g Losos na lůžku z listového špenátu 145,-
Jako přílohu doporučujeme:
šťouchané brambory s cibulkou, přelité zakysanou smetanou
Sommelier doporučuje:
Frankovka rosé, jakostní
- 200 g Čerstvý pohořelický pstruh na bylinkách a česneku 110,-
10 g dopltek 5,-
Jako přílohu doporučujeme: petrželkové brambory
Sommelier doporučuje:
Sauvignon, kabinetní
- 150 g Candát na másle a kmínu 185,-
Jako přílohu doporučujeme: šťouchané brambory s máslem
Sommelier doporučuje:
Sylvánské zelené, pozdní sběr





Kuřecí maso

- 150 g Kuřecí prsíčka plněná parmskou šunkou a mozzarellou 130,-
Jako přílohu doporučujeme: petrželkové brambory
Sommelier doporučuje:
Rulandské šedé, pozdní sběr
- 150 g Kuřecí gordon bleu 105,-
Jako přílohu doporučujeme: domácí bramborový salát s majonézou
Sommelier doporučuje:
Veltlínské zelené, pozdní sběr
- 150 g Kuřecí steak se sýrovou omáčkou 105,-
Jako přílohu doporučujeme: smažené hranolky
Sommelier doporučuje:
Sauvignon, kabinetní
- 150 g Kuřecí prsíčka ve slaninovém županu, 110,-
podávaná s pikantními fazolemi
Jako přílohu doporučujeme: restované brambory na česneku
Sommelier doporučuje:
Sauvignon, kabinetní





Vepřové maso

- 250 g Šťavnatá vepřová krkovice na houbovém ragů 130,-
Jako přílohu doporučujeme: restované brambory na cibulce a slanině
Sommelier doporučuje:
Frankovka, pozdní sběr
- 200 g Vepřová panenka přelitá omáčkou z pravých hřibů 145,-
Jako přílohu doporučujeme: petrželkové brambory
Sommelier doporučuje:
Rulandské šedé, pozdní sběr
- 150 g Vepřová kotleta plněná anglickou slaninou 115,-
a sušenými švestkami
Jako přílohu doporučujeme: restované brambory na cibulce a slanině
Sommelier doporučuje:
Modrý portugal, pozdní sběr
- 150 g Smažený vepřový řízek 95,-
Jako přílohu doporučujeme: domácí bramborový salát s majonézou
Sommelier doporučuje:
Veltlínské zelené, pozdní sběr





Speciality

- | | | |
|------|---|-------|
| 300g | Pikantní směs v bramboráku
<i>Sommelier doporučuje:</i>
<i>Veltlínské zelené, pozdní sběr</i> | 115,- |
| 300g | Mix grill
(hovězí svíčková, vepřová kotleta, kuřecí prsa)
Jako přílohu doporučujeme: smažené hranolky
<i>Sommelier doporučuje:</i>
<i>Modrý portugal, pozdní sběr</i> | 195,- |
| 500g | Pečená žebírka, kyselá zelenina, pečivo
<i>Sommelier doporučuje:</i>
<i>Frankovka, pozdní sběr</i> | 145,- |
| 200g | Pfeffer steak připravovaný z uruguayské svíčkové
Jako přílohu doporučujeme: domácí opékané brambory
<i>Sommelier doporučuje:</i>
<i>Frankovka, barrique</i> | 230,- |





Speciality

- 200 g Rumpsteak z uruguayského roštěnce
podávaný s grilovanou zeleninou 170,-
Jako přílohu doporučujeme: restované brambory na cibulce a slanině
Sommelier doporučuje:
Cabernet moravia, pozdní sběr
- 200 g Tatarský biftek 220,-
Sommelier doporučuje:
Modrý portugal, pozdní sběr
- 150 g Kančí steak se šípkovou omáčkou 175,-
Jako přílohu doporučujeme: špekové knedlíky
Sommelier doporučuje:
Frankovka, pozdní sběr
- 150 g Kančí řízečky s brusinkami 170,-
Jako přílohu doporučujeme: restované brambory na cibulce a slanině
Sommelier doporučuje:
Frankovka, pozdní sběr

Dodavatelem zvěřiny je firma Windsor Wild Znojmo





Bezmasé pokrmy

- | | | |
|-------|--|-------|
| 120 g | Smažený sýr
Jako přílohu doporučujeme: petrželkové brambory
<i>Sommelier doporučuje:</i>
<i>Müller, jakostní</i> | 75,- |
| 120 g | Smažený hermelín
Jako přílohu doporučujeme: petrželkové brambory
<i>Sommelier doporučuje:</i>
<i>Veltlínské zelené, pozdní sběr</i> | 75,- |
| 300 g | Tagliatelle s pravými hříby, sypané parmazánem
<i>Sommelier doporučuje:</i>
<i>Sylvánské zelené, pozdní sběr</i> | 115,- |





Saláty

- | | | |
|------|--|-------|
| 300g | Caesar salát s parmazánovými krutony | 115,- |
| | <i>Sommelier doporučuje:</i>
Veltlínské červené ranné, pozdní sběr | |
| 200g | Michaný zeleninový salát | 45,- |
| 330g | Řecký salát | 70,- |
| | <i>Sommelier doporučuje:</i>
Veltlínské červené ranné, pozdní sběr | |
| 300g | Salát s krevetami a kousky lososa,
dochucený bylinkami a limetovou šťávou | 155,- |
| | <i>Sommelier doporučuje:</i>
Veltlínské červené ranné, pozdní sběr | |





Dezerty

Palačinka se zmrzlinou a karamellem	60,-
<i>Sommelier doporučuje:</i> Pálava, výběr z hroznů	
Domácí lívanečky přelití smetanovými borůvkami	45,-
<i>Sommelier doporučuje:</i> Frankovka rosé	
Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou	55,-
<i>Sommelier doporučuje:</i> Frankovka rosé	
Ledová káva se zmrzlinou	50,-
Domácí jablečný závin, přelitý vanilkovým krémem	35,-
<i>Sommelier doporučuje:</i> Chardonnay, pozdní sběr	





Něco k pivu a vínu

240 g Selské prkénko (klobása, anglická slanina, šunka, eidam, hermelín, sterilovaná zelenina)	89,-
<i>Sommelier doporučuje:</i> <i>Veltlínské červené ranné, pozdní sběr</i>	
150 g Jitrnice nebo jelítko s kysaným zelím	45,-
100 g Masový aspik se zeleninou	49,-
200 g Tlačěnka s octem a cibulí	45,-
130 g Borotická klobása na grilu, křen, hořčice	49,-





Prilohy

200g Petrželkové brambory	25,-
200g Restované brambory na cibulce a slanině	35,-
200g Opékané brambory na česneku	30,-
200g Šťouchané brambory s cibulkou, přelité zakysanou smetanou	32,-
3 ks Domácí bramboračky	30,-
250g Domácí bramborový salát s majonézou	30,-
200g Smažené hranolky	25,-
200g Americké brambory	25,-
200g Domácí opékané brambory	30,-
200g Bramborové krokety	30,-
200g Špekový knedlík	25,-
160g Houskový knedlík	20,-
50g Tatarská omáčka	15,-
50g Kečup	15,-





Aperitivy

0,1l Martini dry	45,-
0,1l Martini bianco	45,-
0,1l Martini rosso	45,-
0,05l Campari	50,-
0,1l Rozlévané víno dle nabídky	15,-





Nealkoholické nápoje

0,1l Točená kofola	5,-
0,25l Bonaqua	25,-
0,75l Mattoni	50,-
0,75l Aquilla	50,-
0,2l Coca-cola	28,-
0,2l Coca-cola light	28,-
0,2l Fanta pomeranč	28,-
0,2l Sprite	28,-
0,2l Kinley Tonic	28,-
0,2l Cappy dle nabídky	28,-
0,2l Nestea	28,-
0,25l Red Bull	60,-





Pivo

0,5l	Krušovice Mušketýr 11°	25,-
0,3l	Krušovice Mušketýr 11°	15,-
0,5l	Zlatopramen – nealko	25,-
0,3l	Zlatopramen – nealko	15,-
0,5l	Pilsner Urquell (lahvové)	35,-
0,5l	Krušovice černé (lahvové)	25,-





Destiláty a likéry

0,04l Peprmint Božkov	25,-
0,04l Rum tuzemský	25,-
0,04l Becherovka	30,-
0,04l Becherovka lemond	30,-
0,04l Fernet stock	30,-
0,04l Slivovice	35,-
0,04l Finlandia vodka	40,-
0,04l Bacardi	40,-
0,04l Beefeater gin	40,-
0,04l Tequila	50,-
0,04l Tullamore dew	50,-
0,04l Four roses	50,-
0,04l Jägermeister	50,-
0,04l Hennesey	95,-





Teplé nápoje

Espresso	30,-
Espresso ristretto	30,-
Espresso lungo	30,-
Cappuccino	35,-
Latte macchiato	42,-
Káva turecká	30,-
Káva vídeňská	38,-
Káva alžírská	45,-
Káva irská	60,-
Horká čokoláda	40,-
Horké jablko, hruška	30,-
Čaj	20,-
Grog	30,-
Svařené víno	35,-

