



VINNÉ SKLEPY  
*Vinné Sklepy Lechovice*  
**LECHOVICE**

*Fidelní a nápojový lístek*



## Przystawki

80g	Wołowe carpaccio posypane parmezanem	85,-
80g	Pasztet zwierzęcy podawany z opieczonym tostem	59,-
150g	Kaszanka z kiszoną kapustą	45,-
150g	Grillowane warzywa na oliwie z oliwek, podawane z opieczonym tostem	45,-
80g	Grzanka z kurczakiem smażona na oleju i posypana serem	59,-





## Zupy

0,3l	Domowy bulion wołowy z mięsem i kluskami	25,-
0,3l	Tradycyjna morawska zupa czosnkowa	29,-
0,3l	Zupa ziemniaczana z prawdziwymi grzybami	29,-
0,3l	Według dziennego menu	20,-





## *Gotowe potrawy*

150 g	Polędwica na śmietanie, knedliki z bułki	90,-
150 g	Gulasz wołowy, knedliki z bułki	85,-
150 g	Morawska wieprzowa łopatka, knedliki ziemniaczane i z bułki, kapusta duszona gedünstetes Kraut	85,-





## *Korzystne menu*

### *Menu 1*

- 0,3 l Domowy bulion wołowy z mięsem i kluskami  
150 g Polędwica na śmietanie, knedliki z bułki  
0,3 l Kofola 105,-

### *Menu 2*

- 0,3 l Tradycyjna morawska zupa czosnkowa  
150 g Morawski wrabec (łopatka wołowa),  
knedliki ziemniaczane i z bułki, duszona kapusta  
0,3 l Kofola 99,-





## *Korzystne menu*

### *Menu 3*

- 0,3 l Zupa ziemniaczana z prawdziwymi grzybami  
150 g Gulasz wołowy, knedliki z bułki  
0,3 l Kofola 99,-

### *Menu 4*

- 0,3 l Czarna, z swinibicia z kasza  
300 g Pieczona kaszanka, kapusta kiszona, gotowane ziemniaki  
0,3 l Kofola 99,-

*Korzystne menu nie podlega kombinowaniu*





## Makarony

300 g Tagliatelle śmietanowe z mięsem kurczęcym i parmezanem 120,-

*Sommelier poleca:*  
*Sylvánské zelené, późny zbiór*

300 g Tagliatelle z szynką parmeńską, pomidorami o mozzarełą 125,-

*Sommelier poleca:*  
*Modrý portugal, późny zbiór*





## Ryby

- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| 150 g | Łosoś na łożku z liści szpinaku                               | 145,- |
|       | Jako dodatek polecamy: Puree ziemniaczane z cebulą i śmietaną |       |
|       | <i>Sommelier poleca:</i>                                      |       |
|       | <i>Frankovka rosé</i>   |       |
| 200 g | Świeży pstrąg na ziołach i czosnku                            | 110,- |
| 10g   | dopłata   | 5,-   |
|       | Jako dodatek polecamy: ziemniaki z pietruszką                 |       |
|       | <i>Sommelier poleca:</i>                                      |       |
|       | <i>Sauvignon</i>  |       |
| 150 g | Sandacz na maśle i kminku                                     | 185,- |
|       | Jako dodatek polecamy: puree ziemniaczane z masłem            |       |
|       | <i>Sommelier poleca:</i>                                      |       |
|       | <i>Sylvánské zelené, późny zbiór</i>                          |       |





## *Dania z drobiu*

- 150g Piersi z kurczaka faszerowane szynką parmeńską i mozzarellą 130,-  
Jako dodatek polecamy: ziemniaki z pietruszką  
*Sommelier poleca:*  
*Rulandské šedé, późny zbiór*
- 150g Cordon bleu 105,-  
Jako dodatek polecamy: domowa sałatka ziemniaczana z majonezem  
*Sommelier poleca:*  
*Veltlínské zelené, późny zbiór*
- 150g Steak z kurczaka z sosem serowym 105,-  
Jako dodatek polecamy: smażone frytki  
*Sommelier poleca:*  
*Sauvignon*
- 150g Kurzece piersi w słoninie, podawane z pikantnymi fasolami 110,-  
Jako dodatek polecamy: ziemniaki smażone na czosnku  
*Sommelier poleca:*  
*Sauvignon 2009*





## *Dania z wieprzowiny*

- 250 g Soczysta wieprzowa karkówka na pieczarkowym ragu 130,-  
Jako dodatek polecamy: Podpieczone ziemniaki na cebuli i słoninie  
*Sommelier poleca:*  
*Frankovka, późny zbiór*
- 200 g Wieprzowa polędwica polana sosem z prawdziwych grzybów 145,-  
Jako dodatek polecamy: ziemniaki z pietruszką  
*Sommelier poleca:*  
*Rulandské šedé, późny zbiór*
- 150 g Wieprzowy kotlet faszerowany angielską słoniną 115,-  
i suszonymi śliwkami  
Jako dodatek polecamy: podpieczone ziemniaki na cebuli i słoninie  
*Sommelier poleca:*  
*Modrý portugal, późny zbiór*
- 150 g Smażony kotlet schabowy 95,-  
Jako dodatek polecamy: domowa sałatka ziemniaczana z majonezem  
*Sommelier poleca:*  
*Vetlínské zelené, późny zbiór*





## Specjaly

- |       |  |       |
|-------|--|-------|
| 300 g | Pikantna kompozycja w placku ziemniaczanym<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Veltlínské zelené, późny zbiór</i>  | 115,- |
| 300 g | Mix Grill<br>(polędwica wołowa, kotlet wieprzowy, mięso z kurczaka)<br>Jako dodatek polecamy: smażone frytki<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Modrý portugal, późny zbiór</i> | 195,- |
| 500 g | Pieczone żeberka, warzywa kiszzone, pieczywo<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Frankovka, późny zbiór</i>  | 145,- |





## *Dania z wotowiny*

- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| 200 g | Pfeffer steak<br>Jako dodatek polecamy: domowe opieczzone ziemniaki<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Frankovka, barrique</i>   | 230,- |
| 200 g | Rumpsteak podawany z grillowanymi warzywami<br>Jako dodatek polecamy: podpieczone ziemniaki na cebuli i słoninie<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Cabernet moravia 2009, późny zbiór</i> | 170,- |
| 200 g | Tatar<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Modrý portugal 2009, późny zbiór</i>  | 220,- |
| 150 g | Steak z dzika z sosem z dzikiej róży<br>Jako dodatek polecamy: knedliki ze słoniną<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Frankovka 2007, późny zbiór</i>                                      | 175,- |
| 150 g | Kotlety z dzika z żurawiną<br>Jako dodatek polecamy: podpieczone ziemniaki na cebuli i słoninie<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Frankovka 2009, późny zbiór</i>                         | 170,- |





## *Vdania bezmięsne*

- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| 120 g | Smażony ser<br>Jako dodatek polecamy: ziemniaki z pietruszką<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Müller thurgau, gatunkowe</i>                                    | 75,-  |
| 120 g | Smażony ser pleśniowy typu Camembert<br>Jako dodatek polecamy: ziemniaki z pietruszką<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Veltlínské zelené 2009, późny zbiór</i> | 75,-  |
| 300 g | Tagliatelle z prawdziwymi grzybami, posypane parmezanem<br><i>Sommelier poleca:</i><br><i>Sylvánské zelené 2009, późny zbiór</i>                                | 115,- |





## *Salatki*

300 g	Salatka Caesar z grzankami z parmezanem <i>Sommelier poleca:</i> Veltlínské červené ranné 2009, późny zbiór	115,-
200 g	Salatka z warzyw	45,-
330 g	Salatka grecka <i>Sommelier poleca:</i> Veltlínské červené ranné 2009, późny zbiór	70,-





## Desery

Naleśnik z lodami i karmelem	60,-
<i>Sommelier poleca:</i> <i>Pálava 2009, wybór z winogron</i>	
Domowe racuchy polane śmietanowymi jagodami	45,-
<i>Sommelier poleca:</i> <i>Frankovka rosé 2009</i>	
Gorące maliny z lodami waniliowymi	55,-
<i>Sommelier poleca:</i> <i>Frankovka rosé 2009</i>	
Kawa mrożona z lodami	50,-
Domowy jabłeczny sztrudel, polany kremem waniliowym	35,-
<i>Sommelier poleca:</i> <i>Chardonnay 2009, późny zbiór</i>	





## *Dodatki do dań*

200g	Ziemniaki z pietruszką	25,-
200g	Podpieczone ziemniaki na cebuli i słoninie	35,-
200g	Podpieczone ziemniaki na czosnku	30,-
200g	Puree ziemniaczane z cebulą i śmietaną	32,-
3 ks	Domowe placki ziemniaczane	30,-
250g	Domowa sałatka ziemniaczana z majonezem	30,-
200g	Smażone frytki	25,-
200g	Ziemniaki po amerykańsku	25,-
200g	Domowe opieczzone ziemniaki	30,-
200g	Kuleczki ziemniaczane	30,-
200g	Knedlik ze słoniną	25,-
160g	Knedlik z bułki	20,-
50g	sos tatarski	15,-
50g	Keczup	15,-





## *Aperitywy*

0,1l Martini dry	45,-
0,1l Martini bianco	45,-
0,1l Martini rosso	45,-
0,05l Campari	50,-
0,1l wino	15,-





## *Napoje bezalkoholowe*

0,1l Kofola vom Fass	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 pomarańczowa	28,-
0,2l Sprite	28,-
0,2l Kinley Tonic	28,-
0,2l Cappy według menu	28,-
0,2l Nestea	28,-
0,25l Red Bull	60,-





## *Piwo*

0,5l	Krušovice Mušketýr 11°	25,-
0,3l	Krušovice Mušketýr 11°	15,-
0,5l	Zlatopramen – bezalkoholowy	25,-
0,3l	Zlatopramen – bezalkoholowy	15,-
0,5l	Pilsner Urquell (butelkowe)	35,-
0,5l	Krušovice czarne (butelkowe)	25,-





## *Alkohole*

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,-





## *Napoje gorące*

Espresso	30,-
Espresso ristretto	30,-
Espresso lungo	30,-
Cappuccino	35,-
Latte macchiato	42,-
Kawa po turecku	30,-
Kawa po wiedeńsku	38,-
Kawa po algiersku	45,-
Kawa po irlandzku	60,-
Gorąca czekolada	40,-
Gorące jabłuszko, gruszka	30,-
Herbata	20,-
Grog – rum z wodą	30,-
Grzane wino	35,-

