

SVATOMARTINSKÉ



MENU 2023

Z TEPLÉ KUCHYNĚ

hot dishes

husí polévka
KALDOUN S NUDLEMI 75,-
Kaldoun goose soup with noodles

TRHANÉ HUSÍ MASO
na fermentovaném červeném zelí s čedarem,
ementálem, kyselou okurkou, pečenou cibulkou a
zakápnuté demi-glace. To vše vložené do zapečené
CIABATTY z naší pekárny. 225,-

PULLED GOOSE MEAT on fermented red cabbage with cheddar, emmental,
pickled cucumber, roasted onion and drizzled with demi-glace. All of this
embedded in baked CIABATTA from our bakery.

VEGANSKÝ TEMPEH
marinovaný v miso pastě. Zalitý avokádovým
guacamole a posazený na listovém salátě. To vše
vložené do zapečené **CIABATTY** z naší
pekárny a zasypané praženými slunečnicovými
semínky. 225,-

VEGAN TEMPEH marinated in miso paste. Wrapped with avocado
guacamole and perched on lettuce. All nestled in a baked CIABATTA from our
bakery and topped with roasted sunflower seeds.

ZE STUDENÉ KUCHYNĚ

cold dishes

husí játra v husím sádle s cibulkou, pečivo

goose liver in goose fat with onion, bread

135,-

kachní RILLETTES, pečivo

Duck RILLETTES, bread

225,-

kachní terina, pečivo

Duck terrine, bread

208,-

dále viz stále MENU



OULEHLA

Vinařství OULEHLA

Nové Bránice – Znojemská vinařská podoblast

Pan Václav Trpělka v roce 1991 vinařství založil a společně s Ing. Lubošem Oulehlou se pustili do poctivé práce, dnes již na 30 ha vinic. Moderní technologie výroby, řízené kvašení a následné další procesy při zrodu vína jsou samozřejmé.

Müller Thurgau – bílé mladé
moravské zemské – suché
alkohol: 12 %

0,1 l 0,2 l 0,75 l
40,- 75,- 235,-

Modrý Portugal – červené mladé
moravské zemské – suché
alkohol: 12 %

40,- 75,- 235,-

Vinařství LIBOR VEVERKA

Čejkovice – Velkopavlovická vinařská podoblast

Důvodem založení malého rodinného vinařství byla jednak láska k vínu, půdě a vinicím, ale také dlouholetá tradice výroby vína v rodině.

Při zpracování a výrobě vína se snaží spojovat modernější technologie s tradičními postupy, které spolu s ojedinělým rukopisem dávají vínům nezaměnitelný charakter.

Müller Thurgau – bílé mladé
pozdní sběr – suché
alkohol: 11,5 %

0,1 l 0,2 l 0,75 l
40,- 75,- 235,-

Modrý Portugal – červené mladé
pozdní sběr – suché
alkohol: 12 %

40,- 75,- 235,-



Vinařství LÍBAL

Libal

Horní Dunajovice – Znojemská vinařská podoblast

Vinařství bylo založeno roku 2001, avšak tradice výroby vína se v rodině předávají již třetí generaci. Vinice Frédy a Stará Hora, kde se pěstují odrůdy pro výrobu vín značky VOC Znojmo, se nacházejí severně od Znojma u obce Horní Dunajovice, trojlístek doplňuje viniční trať Na vinici v obci Tvořihráz.

Müller Thurgau – bílé mladé moravské zemské – suché

cukr: 4,3 g/l, kyseliny: 5,5 g/l, alkohol: 12,5 %

0,1 l 0,2 l 0,75 l
40,- 75,- 235,-

Muškat moravský – bílé mladé moravské zemské – polosuché

cukr: 6,1 g/l, kyseliny: 5,3 g/l, alkohol: 12,5 %

40,- 75,- 235,-

Vinařství KONEČNÝ

Čejkovice – Velkopavlovická vinařská podoblast

Rodinné vinařství obhospodařuje 4 ha vinic v duchu integrované produkce. Vína vyrábí moderními technologiemi, jako je šetrné zpracování hroznů, odkalení moštů, zakvašení ušlechtilými kvasinkami a řízená teplota při kvašení. Odbourávání kyseliny jablečné u červených vín je samozřejmostí.



Müller Thurgau – bílé Svatomartinské moravské zemské – suché

cukr: 5,6 g/l, kyseliny: 5,9 g/l, alkohol: 12,5 %

0,1 l 0,2 l 0,75 l
40,- 75,- 235,-

Zweigeltrebe rosé – růžové Svatomartinské moravské zemské – suché

cukr: 7,5 g/l, kyseliny: 8,4 g/l, alkohol: 11,5 %

40,- 75,- 235,-

Modrý Portugal – červené Svatomartinské moravské zemské – suché

cukr: 0,2 g/l, kyseliny: 4,8 g/l, alkohol: 13,5 %

40,- 75,- 235,-

Solaris – bílé mladé moravské zemské – sladké

cukr: 49,5 g/l, kyseliny: 6,7 g/l, alkohol: 10,5 %

45,- 85,- 279,-



Vinařství František Mádľ

Velké Bílovice – Velkopavlovická vinařská podoblast

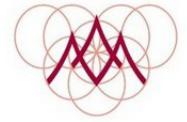
František a Hana Mádľovi, spolu se svými syny, obhospodařují 9 ha vinic. Vinnou révu pěstují ekologicky šetrným způsobem s důrazem na ekologické aspekty, především pak diverzitu rostlin a živočichů. Nepoužívají se herbicidy ani neselektivní insekticidy. Hrozny se sklízají ručně. Technologie zpracování je velmi šetrná s minimem transportních cest. Ošetření a školení vína probíhá s minimem síry, červená vína a některá bílá zrají v dubových sudech. Roční produkce vín dosahuje 200 000 lahví.

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Müller Thurgau – bílé Svatomartinské moravské zemské – suché alkohol: 11,5 %	40,-	75,-	235,-

Vetlínské červené rané – bílé Svatomartinské moravské zemské – suché alkohol: 11 %	40,-	75,-	235,-
---	------	------	-------

Zweigeltrebe rosé – růžové Svatomartinské moravské zemské – suché alkohol: 11 %	40,-	75,-	235,-
--	------	------	-------

Modrý Portugal – červené Svatomartinské moravské zemské – suché alkohol: 12 %	40,-	75,-	235,-
--	------	------	-------



Vinné sklepy KUTNÁ HORA

Kutná Hora – Mělnická vinařská podoblast

Rodinné vinařství založil v roce 2002 pan Stanislav Rudolfský. V roce 2005 převzal řízení společnosti jeho syn Lukáš, který ji řídí dodnes. Společnými silami se pustili do obnovování zašlé slávy pěstování révy vinné na Kutnohorsku, jehož tradice sahá do 12. století. Vinice tvoří 54 hektarů. Jediné vinařství v České republice s mezinárodní známkou biodynamického zemědělství DEMETER.

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Müller Thurgau – bílé mladé české zemské – biodynamické – polosuché alkohol: 10,5%, cukr 12 g/l, kys. 6,2 g/l	40,-	75,-	245,-
Muškat Ottonel – bílé mladé české zemské – biodynamické – polosuché alkohol: 10,5%, cukr 9,3 g/l, kys. 6,2 g/l	40,-	75,-	245,-
Regent rosé – růžové mladé české zemské – biodynamické – suché alkohol: 12,5%, cukr 0,1 g/l, kys. 6,3 g/l	40,-	75,-	245,-
Svatovavřínecké – červené mladé české zemské – biodynamické – suché alkohol: 13,5%, cukr 0,1 g/l, kys. 8,9 g/l	40,-	75,-	245,-
PET-NAT – oranžové SOLARIS–Mladý punk bílé mladé – české zemské – biodynamické – suché alkohol: 12 %, obsahuje pouze přírodní oxid siřičitý	55,-	105,-	350,-

Pet-nat je zkratka pocházející z francouzského výrazu Pétillant-naturel. Po překladu do češtiny bychom řekli, že se jedná o víno přírodně šumivé. Není to tedy tiché víno, ale srovnávat ho např. se šampaňským nebo tradičními sekty nemůžeme. Jeho technologie je poněkud odlišná. Vyrábí se primárním rozkvašením vína v nádobě – tanku či sudu – a následným dokvašením v láhvi. Vzhledem k tomu, že se jedná o víno velmi přírodní, s těžko říditelnou technologií a zpravidla vyráběné malými vinaři v tradičním duchu bez přehrše moderních vymožeností, je to víno poměrně nepředvídatelné. To se může projevit zvláště při otevírání láhve. Nicméně Pet-naty jsou vína v poslední době velmi vyhledávaná pro svůj přírodní původ a čistotu a velmi přirozený hroznový projev.

