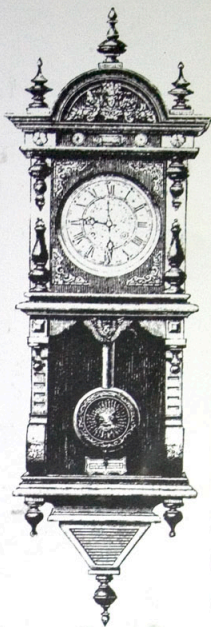




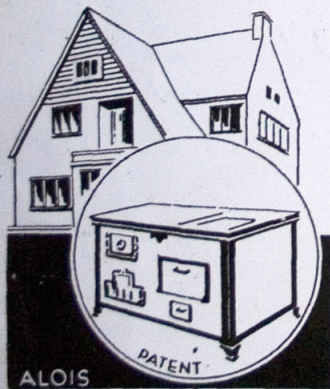
Studenej začátek



- | | | | |
|-------|--|-------------------|------|
| 100 ¢ | Starej dobrej sklepni nářez | řízy-řízy | 46,- |
| | (šunka, herkules, máslo, vourka) | | |
| 100 ¢ | Pečenej būček propichnutej řapíkem a česnekem | | 42,- |
| | (pečenej vepř. būček prošpiklej řapíkatym celerem a česnekem, hořčice, křen, vourka) | | |
| 100 ¢ | Červenej rostbífek s kyselajma cibulkama a majonézou | | 58,- |
| | (hovězi roštěnka trochu vopečená a krásně červená) | | |
| 100 ¢ | Naloženej Hermelín zase trochu jinak | | 55,- |
| 50 ¢ | Červený rajče plněný klasickým kuřecím salátem | | 55,- |
| | (rajče, kuřecí maso, majonéza, ananas, žampióny, slehačka) | | |
| 100 ¢ | Lososový matjesy v divokym koření | | 34,- |
| 1 ks | Vltavskej neplavec - tak jóóó utopenec | Dr. Mraček | 28,- |
| | (pěkně naplněnej utopenec) | | |



ZATOPTĚ V KUCHYNI A V CELÉM DOMĚ TEPLO



Z JEDINÉHO OHNIŠTĚ JDE
TEPLO VŠEMI MÍSTNOSTMI.
JE TO DIV TOPNÉ TECHNIKY
KUCHYŇSKÝ KRB

ALCO

JEDINEČNÉ ÚSTŘEDNÍ TOPENÍ PRO
NEPŘETRŽITÉ A LEVNÉ TOPENÍ I
VAŘENÍ - VYTOPI SOUČASNĚ AŽ
30 MÍSTNOSTÍ.
SHADNÁ MONTÁŽ DO NOVOSTA-
VEB I STARŠÍCH DOMŮ.
VÝHODNĚ PRO RODINNÉ DOMKY,
KANCELÁŘE, HOTELY A T.D.



REKLA

*Pište ihned o prospekty!
Zatelefonujte!
Naš inženýr Vás navštíví.*
TELEFONY:
271 41-5, 281 41-5

SVOBODA A SPOL.

PRAHA VII,
VELETRŽNÍ PALÁC 40-41a

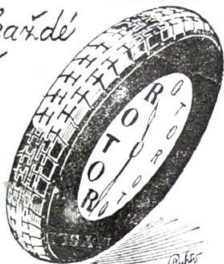


Pomoc při náhlé povodni



Strážník silniční služby pomáhá automobilistovi ve vlně po náhlé zátopě

V každé době

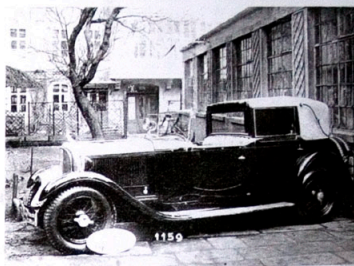


olej

Rotor!

PŘEDPLATNÉ
NA II. ČTVRTLETÍ
ČINÍ Kčs. 32,-

KOŽENÉ OBLEKY PRO SPORT
VYHÁBÍ
ENGLMÜLLER
PRAHA II.,
Václavské nám. č. 3a.
CENÍK ZDARMA.

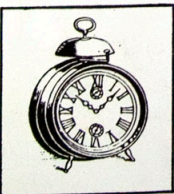
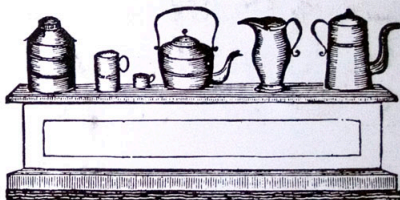


ČTYŘESEDA DLOVY LANDAULETTE,
POSTAVĚNÝ FIRMOU V. BROŽÍK & SYNOVÉ V PLZNI NA CHASSIS
VOISIN PANA Dřez. ZD. MIKULEJSKEHO V PRAZE

Polívka na zahřátí nebo grunt??



Slovenská zelná s vostrou klobásou 38,-
Polívka co přines den 25,-



Malý ale teplý



- 2 ks Pořád ty dobrý radniční tousty se sejmem 39,-
- 100 φ Což takhle anglická slanina s vejci? 54,- **BIG BEN**
- 120 φ Jelení klobása no s hořčicí a křenem 49,-
- 120 φ Smažený olomoucký varšle sypaný cibulkou 48,-
- 100 φ Drúbeží játra orestovaný na jarní cibuli lehce zalitý husím sádlem + hlíva dušená 55,-
- 100 φ Zlatý francouzský kousičky 48,- **LUDVÍK XIV.**
(nuřetky z camembertu, brusinky a trochu tatarky)
- 250 φ Pivsonova omeleta doložená vokrkou 46,- **to je zradlo**
(brambery, cibule, uzený maso, vejce) to všechno na prkně



Co kdo chytil na udici



- 200 φ Pstruh mlynáře Votruby sypanej vopečným česnekem..... 99,-
- 200 φ Pstruh z pytlákovy tůně (doplatak dle váhy)..... **ty slune** 99,-
(pečenej pstruh na másle a sekaných mandlich s petržlím a citrónem)
- 200 φ Lososovej fileť „Dijone“..... **klasika** 139,-
(losos fileť bez kosti a kůže, máslo, capari, citr. šťáva)
- 200 φ Norskej losos ve smetanovce s bylinkami..... 139,-
(losos fileť bez kosti a kůže, smetanová omáčka a bylinky)
- 200 φ Norskej rolovanéj losos obloženej krabím klepejtkem..... 139,-
(losos fileť bez kůže, krabí klepejtko, holandská omáčka a teplá zelenina)
- 150 φ Smaženej rybí fileť „exclusive“ no a citron..... **porád ex...** 79,-



Co běhá po dvoře... no a nejsou to jen slepice...

- 750 φ Kuřka domácí a tu jsme chudáka pustili...
- 150 φ Kuřecí prsa „Dolly Buster“..... **vždycky** 99,-
(kuřecí prsa, smetanová omáčka, bylinky)
- 200 φ Kuře jak ho zná jen starej Ital..... 129,-
(kuřecí maso, pršut, sušený rajče a mozzarella)
- 150 φ Kuřecí prsa pěkně nadívaný..... 114,-
(kuřecí prsa, špenátový listy, mozzarella, česnek, smetana)
- 150 φ Kuřecí jak ho znal Jánošík..... 129,-
(kuřecí maso, korbáčik – parenica, sypaný vostrou paprikou a vopečnou slaninou)
- 150 φ Prsa kuřecí podle strejdy Bartáčka tedy Kartáčka..... 114,-
(kuřecí prsa, slanina, klobáska, hermelín a oršas... orešano)
- 400 φ Pečený kuřecí křídla „Mexico city“..... **pálí** 99,-
(kuřecí křídla tentokrát vopravdu vostrý s jalapenoskama a jednou bramborou s jořurtem)
- 200 φ Žhavý „Kunč-pao“..... 114,-
(kuřecí maso na nudličky, arašidy, lombo, feferonky)
- 200 φ Kuřátko na kari Haba baba..... **zkuste to** 129,-
(kuřecí maso s datlovým kuskusem a javorovým sirupem, smetana, kari)
- 200 φ Kuřecí prsa jako bejvalo „Blue“..... 129,-
(kuřecí maso, smetana, niva, slanina a uzený mandle)

Neffova výbava naučí vařit rychle a lehce péci a smažit



Zveme mladé hospodyňky k nezávazné prohlídce našeho závodu.

Pište si o ceníky zdarma!

J.NEFF



VŠE OD VÍNEČKY AŽ KE SPORÁKU!

ochutnejte jen jeden šálek
Banania



Postačí, ochutnáte-li jen jeden šálek, neboť již prvním douškem získá si Váš BANANIA úplné. - Zašlete nám laskavě svoji adresu s přípojenou poukázkou a obdržíte ihned zdarma vzorkovou krabičku, kterou máme pro Vás připravenou. BANANIA není jen vzácná pochoutka, ale i dokonalý pokrm pro každého.

NEJLEPŠÍ K SNÍDANI A K SVAČINĚ

BANANIA

PRAHA II.,
NA FLORENCI 15

Poukázka na 1 vzorkovou krabičku
*1 zdarma
BANANIA, Praha-II., Na Florenci č. 15



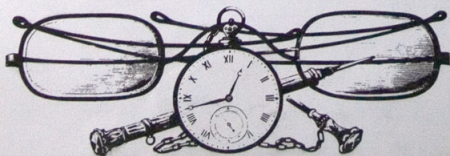
Taky něco ze zahrady

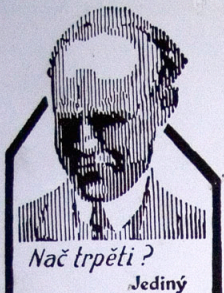
- 200 ř Tajemství zahrady Kinskejev 68,-
(vaječná omeleta se zeleninou, bylinkama, čerstvejma žampionama a sejrem)
- 200 ř Zelenina „Eden“ to jako ráj 68,-
(míchaná zelenina, smetanová omáčka, parmezán a ajdam)
- 120 ř Pasteveckej sejra 84,- **•• NEW ••**
(uzenej ajdam smažené v bramboráku)
- 250 ř Zeleninová placka spleená vajíčkem 68,-
- 200 ř Žampionové palice plněný zeleninovou směsí 84,-
- 160 ř Smažený kapustový řízečky 52,-
(pozor se slaninou – to bych chtěl)
- 300 ř Pečený brambory starý báby ze Sudet 79,- **to nepochopíte**
(brambory na plátky, cibule, česnek, bazalka, sladký lusky, brokolice, smetana)

Těstoviny

Ital nezná ten zázrak...

- 450 ř Špařety „Yellow“ 89,- **pořád dobrý**
(kuřecí maso, ananas, smetana, kari)
- 450 ř Špařety „Aglío e ollío“ 89,-
(slanina, česnek, petrželka, chilli, olivovej voley)
- 450 ř Fettuccine con Salmone e Tono 109,- **s rybičkou**
(losos, tuňák, smetana, žampiony, bylinky, bílý víno)
- 450 ř Fettuccine „Prosciuto“ 99,-
(pršut, sekaný rajčata, česnek, špenát, jalapenosky)
- 450 ř Špařety „San Remo“ 94,-
(šunka, brokolice, bylinky, smetana)
- 450 ř Pánev „Senza una donna“ 99,- **ta má pánev**
(kuřecí maso, špařety, pesto, parmezán, petrželka, sušený rajčata)





Nač trpěti?

Jediný

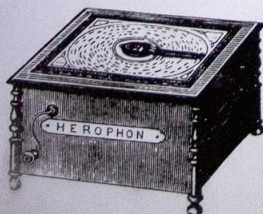
CACHET

D^r FAIVRE

(francouzský
Fevrův prášek)
rychle utiší

**BOLESTI
HLAVY, ZUBŮ,
při CHRÍPCE,
REVMATISMU,
NEMOCÍCH
Z NASTUŽENÍ,
a při obtížích**

merstrance.
VE VŠECH LÉKÁRNÁCH!



Pořád ten Sklipek

- | | | | | |
|-----|---|--|----------------------|---|
| 800 | ☞ | Pečený koleno na prkně..... | zase je lepší | 125,- |
| 500 | ☞ | Pečený vepřový žebra „Western Union“ v pekáči podávaný..... | super | 99,-
(pikantně naložený vepřový žebra, česneková bažeta) |
| 300 | ☞ | Prkno jak ho má Milan rád..... | to jóóó | 99,-
(jelení klobáska, pečené buček, rostbif, herkules, matjesy, neplavec) |
| 200 | ☞ | Gulášek pantáty Bezouška v kotlíčku podávanéj..... | | 99,-
(pravé ležce pálivej šulášek s uzeninou a jednou bramborou) |
| 200 | ☞ | Masový šišky plněný špenátem v pekáči podávaný..... | new super | 90,-
(mletý masový šišky, špenát, česnek, brambory a pečená cibule) |
| 150 | ☞ | Vinařova bašta s bramborovejma placičkami..... | | 114,-
(vepř. krkoviče, jablka, niva, ajsdam) |
| 150 | ☞ | Řízek v bramboráku – tradiční recept s kysaným zelím..... | klasika | 114,-
(jak ho chcete z vepřového nebo kuřecího masa) |
| 400 | ☞ | Pěkná pečená kačena se zelím a knedlém podle vás..... | dietales radi | 134,-
(bramborovej, houskovej, špekovej nebo chcete-li mix) |
| 300 | ☞ | Pečenéj králík s vepřovým bučkem, obloženej mixem knedlíků a špenátem..... | | 189,- |
| 200 | ☞ | Savojskej řízek s citronkem a vokrkou..... | | 108,-
(jako klasicej řízek, ale ještě jednou do vajíčka) |

Na vaše výslovný přání

- | | | | | |
|-----|---|--|--|-------|
| 150 | ☞ | Tatarskej biftek a 6 topinek s česnekem
(ne 6 medvědů s Cibulkou!)..... | | 175,- |
|-----|---|--|--|-------|

Pánev nebo gril

- | | | | | |
|-----|---|--|------------------------|---|
| 200 | ☞ | Angličkej biftek protaženéj voňavou slaninou podávanéj na prkně..... | | 214,-
(hovězí svíčková z mladýho bejčka, slanina) |
| 200 | ☞ | Biftek na kuličkách ...není na holicích..... | | 224,-
(hovězí svíčková z mladýho bejčka, capari, celý zel, pepř, hořčice, smetana) |
| 200 | ☞ | Biftek „R. Jelínek“..... | na třetí koleji | 224,-
(hovězí svíčková z mladýho bejčka, sušený švestky, slivovička, vývar) |
| 200 | ☞ | Lesní biftek na hříbkách..... | | 224,-
(hovězí svíčková z mladýho bejčka, smetana, hříby) |
| 200 | ☞ | Masová směs babičky Merry..... | | 179,-
(hovězí svíčková, vepř. krkovička, cibule, fazolky slanina, hlíva uštrícená, drcenej pepř) |
| 200 | ☞ | Gurmánský kapsičky ze dvou druhů mas..... | | 121,-
(vepř. pečené angličká slanina, uzenej sejra, kuř. prsa šunka, žampiony) |
| 200 | ☞ | Kuře „Old Hába“..... | | 114,-
(kuře, mrkev, cibule, houby, slanina, brambory) |
| 200 | ☞ | Nespalte se o plotýnku !!!!..... | made in Japan | 114,-
(směs drůbežního masa, cibule, česnek, zelí, drcenej pepř, lombo a bílý vino) |
| 200 | ☞ | Pravá balkánská „Mučkalica“..... | | 114,-
(vepř. maso, cibule, sl. paprika, balkánskej sejra nebo niva podle vašeho přání) |
| 150 | ☞ | Klasicej smaženéj řízek jak ho máte rádi s citronem a vokrkou..... | | 98,-
(dle vašeho přání vepřovej nebo kuřecí) |



Pro Otesánky



- 400 ¢ **Biř boy z Kentucky** **fakt super** 229,-
(opravdu veliké flák vepřový krkvice, smažený cibulový kroužky, kukurice a dobrá stávička)
- 800 ¢ **Pekáček našeho kuchtíka Karlíka** **novinka** 192,-
(ostré marinovaný kuřečt křídla, pečený vepřový žebra, řapíkatéj celer a mrkvička, česneková bařeta a dvě vomačky)
- 400 ¢ **Zajdova mlsota na prkně položená** **bořský... "Z"** 239,-
(vepřová krkvice, kuřečt, svičková, krutí prsa, slanina a fazolky, bramboraček, brambora a placka)
- 400 ¢ **Rybí kolotoč** 209,-
(losos filet bez kůže a kosti, filet z pstruha, řrundle, krabí maso, koprová studená vomačka a tisíc ostrovů)
- 400 ¢ **Řízek nebo řízek ty Řízku?** **to je řízek** 209,-
(vepřovej, kuřečt, savojskej a řízek v bramboračú s trochou šouchanejch brambor)
- 600 ¢ **Hrnc sedmi statečnejch (2 osoby)** 289,-
(vepřové a drůbeží maso, slanina, cibule, brambory, česnek, rajčata, zelené fazolky, kečup, chilli)

Aspirin

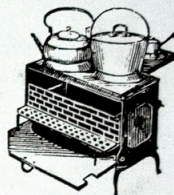
TABLETY BAYER

při příznakoch
nachlazení a bolestech.
Lékařem doporučený

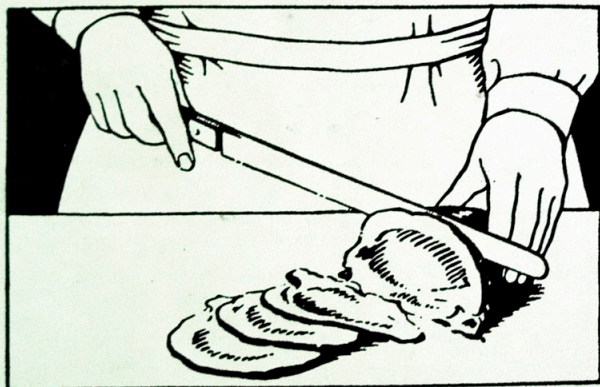
Stůl, pokrytý k svačině.



I takovéto obrázky najdete v Schichtově kuchařce, kterou si můžete veštin koupit, zašlete si 25 velkých nebo 50 malých obalů Schichtových tuků Caret, Vison, Rito a Mojo. Obaly zasílajte ľe Jiří Schichti okc. spoř. Ústí n. L. a nezapomente dát svoz přesnou adresu.



KRÁJENÍ TELECIHO HRUDÍ.



POUŽIJTE JEN JEDNOU



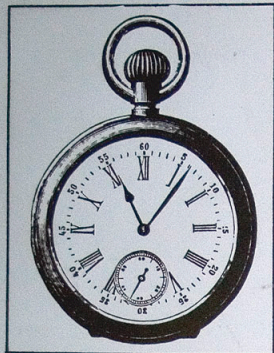
JAK TOALETNÍ, TAK PRACÍ.
S VÝSLEDKEM BUDETE PŘEKVAPENI.

Generální zastoupení

VÁCLAV A VLADIMÍR BAYEROVÉ,
PRAHA II., SPÁLENÁ 21. TELEF. 438-82.
ŽÁDEJE U SVÉHO DODAVATELE!

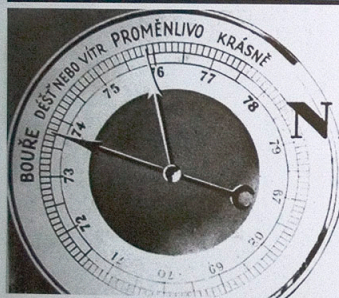
Saláty malé i ty velké

- 300 ¢ „Královskéj salát“ 107,- 300 ¢ Salát starýho Angličana 107,-
(trhaný listový salát, rajčata, papriky, vourky, šunka a pršut, vařený vejce) (listovej salát, rostbř, pečená paprika, kukurice, feta sejra, balzamik, oliv. volej)
- 300 ¢ Salátovéj talíř „La Provence“ 99,- 150 ¢ Šopskej salát na dva způsoby 48,-
(listový salát, rajče, vourka, drůbeží maso v medověj vomačce a piniový voříšky) (rajče, paprika, vourka, cibule, volej, balkánskej sejra nebo niva)
- 300 ¢ Ruský čerstvý salát 88,- 150 ¢ Klasickej zelnej salát sypanej slaninou ... 48,-
(listový salát, listy petržele, vejce, ančoviccky, opečená slanina, rajče, mini brambora)



Přílohy

150 ¢	USA, nebo-li americký brambory ve slupce pečený.....	25,-
150 ¢	Smažený bramborový hranolky.....	22,-
150 ¢	Smažený bramborový krokety	22,-
150 ¢	Domácí bramboračky.....	22,-
150 ¢	Šumavský bramborový placky	22,-
150 ¢	Cibulový kroužky	28,-
150 ¢	Vařené brambory vomaštěný máslem	18,-
150 ¢	Dušená rejže	18,-
200 ¢	Smetanový brambory – zapečený.....	35,-
200 ¢	Šťouchaný brambory s cibulkou a ančlickou slaninou.....	30,-
150 ¢	Teplá zelenina vomaštěná máslem	30,-
1 ks	Pěkně velká česneková bařeta	25,-
6 ks	Topinky na sádle dělaný.....	25,-



Tlakoměr klesá:

Děšť, vítr a snih!

NIVEA - CREME

chrání Vaši pleť, neboť pouze tento krém obsahuje eucerin, sourodý s pokožkou. V tom spočívá jeho jedinečný účinek.

Krabičky po Kč 1.80, 3,-, 6- a 13.-
Cínové tuby po Kč 6,- a 10.-

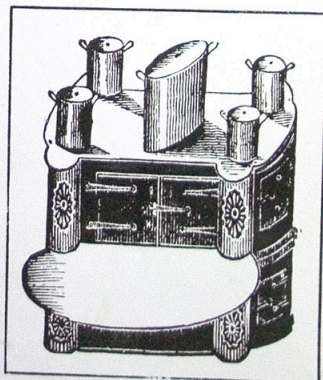


Sladkostí, nebo-li nebojte se cukru

100 ¢	Domácí jablečné štrúdl s vaječňákem a šlehačkou	32,-
2 ks	Palacinky plněný kiwi a zmrzlinou.....	48,-
1 ks	Smažené ananas ve vlném těstíčku s medem a šlehačkou... ..	42,-
1 ks	Pravej medovník.....	34,-
1 ks	30,-
	Rakvička bez víčka a se šlehačkou	2 ks ... 22,- 1 ks ... 12,-

Ostatní sladkosti najdete v Prima zmrzlinovym ráji

P.S.: A ten znáte jak přijde pán do cukrárny a má podpaždí dvě mrtvý děti a říká:
„Já bych si dal dvě rakvičky a dva věnečky??“



U všech jídel kromě moučnicků je bohatá obloha z čerstvé zeleniny

Cílem naší restaurace je Vaše naprostá spokojenost s kvalitou jídel i obsluhy. Pokud spokojeni nebudete, informujte vedoucího provozu. Pokud tak ne učiníte, jste sami proti sobě.

Před jídlem:

Jägermeister.....	0.04	50.-
Ramazotti Amaro ...	0.04	40.-
Campari bitter.....	0.04	38.-
Cinzano bianco.....	0.08	32.-
Cinzano rosso.....	0.08	32.-
Martini extra dry.....	0.08	32.-

0,04 kdykoliv:

Becherovka	28.-
Fernet	25.-
Fernet citrus.....	25.-
Rum tuzemský.....	21.-
Havana club.....	40.-
Koskenkorva Peach.....	23.-
Amundsen vodka.....	28.-
Absolut vodka	37.-
Finská vodka	37.-
Smirnoff Red	37.-
Stolichnaya	37.-
Berentzen - výběr příchutí.....	37.-
Beefeater.....	37.-
Ballantines	40.-
Johnnie Walker Red Label.....	40.-
Jameson	48.-
Tullamore Dew	48.-
Jack Daniel's	60.-
Ballantines Gold Seal.....	85.-
Chivas Regal.....	85.-
Jim Beam.....	48.-
Four Roses	48.-
Martell V.S.....	90.-
Martel V.S.O.P.	140.-
Metaxa*****	40.-
Tequila Jose Cuervo Clasico.....	60.-
Tequila Jose Cuervo Especial....	60.-
Absinth Hill's 70%.....	50.-
Slivovice - budík.....	40.-
Hruškovice - budík	40.-
Peppermint liker	21.-

0,04 po jídle:

Griotte.....	21.-
Malibu.....	40.-
Baileys.....	40.-
Bois blue Curacao.....	40.-
Kahlua	40.-
Vaječný koňak	21.-
Whisky Cream.....	25.-

BECHEROVKA

RAMAZZOTTI

MARTELL
COGNAC

CHIVAS REGAL
12

JAMESON
IRISH WHISKEY



Berentzen

Havana
Club

Four Roses
BOURBON



FERNET-BRANCA

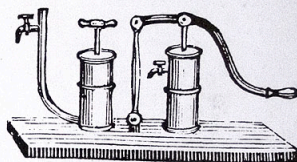


Jen
světověznámé
prvotřídní značky
jsou často napodobovány!

Fernet-Branca
podporuje časté užívání
sůlitaní v lékařství, na
srazích, nával chřipky!



ZA 50 OBALŮ SANA KRÁSNÝ DÁREK PRO DÍTĚ



Sektý:

Bohemia demi sec.....	0,75 l ...	198.-
Bohemia Režia brut	0,75 l ...	198.-

FIRMA LJUBEN STOJANOVSKI
generální dovozce makedonských vin

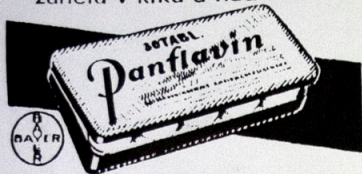
LJS

jakostní odrůdová vína lahvová a cisternová

Vína - koukněte se
do nabídky vinného listu

Ochranou proti chřipce

zánětu v krku a nachlazení



Pivo:



Gambrinus 10°, točené.....	0,3l
Gambrinus 10°, točené.....	0,5l
Pilsner Urquell 12°, točené.....	0,3l
Pilsner Urquell 12°, točené.....	0,5l
Radečast nealko, točené.....	0,3l
Radečast nealko, točené.....	0,5l
Master 13° polotmavé, točené.....	0,4l



0,3l alkoholuprosté nápoje:

Coca cola.....	21,-
Fanta.....	21,-
Sprite.....	21,-
Tonic.....	21,-
Soda.....	15,-
Juice pomeranč 100%.....	24,-
Juice jablko 100%.....	24,-
Juice šrep 100%.....	24,-
Juice multivitamin 100%.....	24,-
Juice hruška 100%.....	24,-
Juice černý rybíz 100%.....	24,-
Juice ananas 100%.....	24,-

Alkoholuprosté nápoje 0,33l (lahev):

Coca cola light.....	25,-
Coca cola.....	25,-
Fanta (pomeranč).....	25,-
Sprite.....	25,-
Tonic.....	25,-
Mattoni.....	20,-
Red Bull.....	45,-
Top Topic.....	25,-

Pilsner Urquell

Teplé nápoje:



Turecká káva.....	25,-
Expresso.....	25,-
Capuccino.....	35,-
Vídeňská káva.....	30,-
Alžírská káva (2 cl vaječného koňaku).....	39,-
Irská káva (2 cl irské whisky).....	58,-
Horká čokoláda.....	30,-
Čaj Ahmad Tea London (14 druhů, dle nabídky).....	20,-
Horké jablko, brusinka, hruška.....	25,-
Grož.....	30,-
Svařené víno.....	30,-

Doplňkový sortiment:

Arašidy, Tyčinky, Chipsy.....	20,-
Mandle slané, uzené, Kešu.....	40,-
Žvýkačky.....	15,-
Zapalovač.....	15,-
Cigarety.....	dle ceny na obalu
Doutníky.....	dle ceny na obalu



Coca-Cola

**Sbírejte obaly Vitello
pro „Zlatou knihu hospodyněk“!**



Moravský Sklípek (Klucí z Moravy)

Vína ze sudu z Rakvic

Velitlinské zelené	0,1 l	11,- Kč
Modrý Portugal	0,1 l	11,-Kč



Vína jakostní

Ryzlík vlašský	0,75 l	129,-Kč
----------------	--------	---------

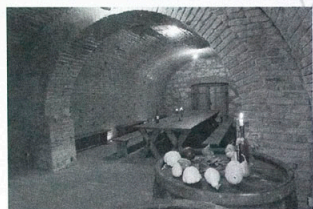
Vino jiskrné, světle zelené barvy s nazlátlými okraji. Výrazný buket čerstvých hroznů s typickým krouňovým nádechem a chutí zralé hrušky, medu.

Velitlinské zelené	0,75 l	129,-Kč
--------------------	--------	---------

Svěží víno žlutozelené barvy, muškátové chuti, kořenitě vůně s vyšší kyselinkou. Doporučujeme ke všem úpravám ryb, drůbežního masa i ke studené kuchyni.

Tramín červený	0,75 l	129,-Kč
----------------	--------	---------

Vino s výraznou kořenitou vůní a chutí. Jeho plnost a harmonie chuti ho předurčuje ke specialitám s ovocem, ale i k jemným sýrům.



Rulandské bílé	0,75 l	129,-Kč
----------------	--------	---------

Ušlechtilé víno se zelenožlutou až zlatavou barvou. Vyšší kyselinka a ovocná, mírně nasládlá chuť jsou typické znaky tohoto vína. Podáváme k vyztářejším paštikám nebo dozlatova upečenému kuřeti.

Sauvignon	0,75 l	129,-Kč
-----------	--------	---------

Živé osvěžující víno se vyznačuje chutí vyztářejšího ovoce, doprovázeného vůní angreštu, posečené trávy nebo kopřivy. Doporučujeme k sýrům, salátům, zelenině, smaženým rybám nebo ostrým omáčkám.

Svatovavřínecké	0,75 l	129,-Kč
-----------------	--------	---------

Vino plné sametové chuti s příjemným švestkoškořicovým buketem. Zráním přechází do vůně sušených švestek až povidel. Vhodné ke zvěřině a každé slavnostní příležitosti.

Frankovka	0,75 l	129,-Kč
-----------	--------	---------

Mladá vína jsou živá s výraznější tříslovinou. Při zrání se objeví vůně skořice a ostružin. Hodí se k ostřejším úpravám vepřového a hovězího masa a k plisňovým sýrům.

Modrý Portugal	0,75 l	129,-Kč
----------------	--------	---------

Vino jemné fialkové vůně. V chuti se projevují tóny sušeného ovoce. Jemné lahodné víno. Doporučujeme k pokrmům z vepřového a krůtího masa.

Cabernet Sauvignon	0,75 l	129,-Kč
--------------------	--------	---------

Vino vyniká intenzivní ovocnou vůní, která zráním přechází až do vůně fialek. V chuti se objevují svěží kyseliny a typická tříslovina. Hodí se ke grilovaným masům a plisňovým sýrům.

Vinařství Réva Rakvice



Réva Rakvice vína pro radost

Vína Rosé (Růženka)

Rosé Royal cuvée 0,75 l 129,-Kč

Vino jemně fialkové vůně, v chuti se projevují tóny sušeného ovoce. Jemné lahodné víno.



Zweigeltrebe rosé 2007 pozdní sběr 0,75 l 229,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Starovičky, trať Okolesky
Diplom Valtické vinné trhy 2008. Lahodné víno s krásnou cihlovou barvou a ovocnými tóny, které jsou v chuti podporovány příjemnou kyselinkou.



Vína Přívlastková (Pro milovníky vín)

Veltské červené rané 2007 kabinet 0,75 l 229,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Přítulky, trať Přítulcká hora
Svěží lehčí víno zlatožluté barvy. Ve vůni dominují květnaté tóny. Vyvážená a kompaktní chuť dělá víno harmonickým.

Chardonnay 2007 pozdní sběr 0,75 l 229,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, trať Růženy
Plná ovocně květnatá vůně v chuti navazuje na lískový ořech. V pozadí vystupují ovocné tóny přecházející do chuti manga.

Rulandské šedé 2006 výběr z hroznů 0,75 l 269,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Přítulky, trať U Majáku
Polosladké víno s krásnou květinovou vůní podepřenou tóny pomeranče a medu. V chuti vyrovnané s vyšším extraktem, který vytváří jeho nezaměnitelný charakter.

Cabernet Moravia 2006 pozdní sběr 0,75 l 269,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, trať Růženy
Vino se vyznačuje silnou tmavě červenou barvou a typickým odrůdovým charakterem. V chuti sametové, hladké s nádechem čokolády, černé kávy a skořice.

Modrý Portugal 2007 pozdní sběr 0,75 l 269,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, trať Růženy
Plně harmonické víno tmavě rubínové barvy a jemně ovocné vůně. V chuti se projevují tóny zralých hrušek, borůvek a třešní.

André 2006 výběr z hroznů barrique 0,75 l 269,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, trať Růženy
Vino s typickou tříslovinou. Ve vůni se projevuje buket po sušených švestkách a přezrálých višních, jenž provází i chuť vína. Vino zrálo v sudech barrique.

Rulandské modré 2007 pozdní sběr 0,75 l 269,-Kč

podoblast velkopavlovická, obec Křobouky u Brna, trať Zumperky
Příjemné víno s cihlově rubínovým odstínem s vůní jahod, sušeného ovoce a hořké čokolády.

Moravské překvapení (Vino na rozloučenou nebo pro zamilované)

Sauvignon 2006 výběr z bobulí 0,5 l 229,-Kč

Delikátní výběr, v chuti zralého angreštu a broskve.