

## **Speciality MARINA**

196	200g	Boloňský vepřový řízek, vařené brambory	165,-
197	200g	Vepřové medailonky na víně, pečené brambory s rozmarýnem	185,-
198	200g	Vídeňský řízek s bramborovým salátem	195,-
199	200g	Losos na bylinkovém másle, vařené brambory	185,-

### **Na objednání do 24 hodin**

200	1 ks	Pečené vepřové koleno (lutěnice, okurek, kozí roh, cibule, hořčice, křen, 3 ks pečivo)	165,-
201	1 ks	Moravská pečená kachna, červené a bílé zelí, bramborový a houskový knedlík	599,-

## **Polévky**

1	0,3l	Kuřecí vývar s masem a nudlemi	28,-
2	0,3l	Česnečka se sýrem, uzeným masem a opečeným chlebem	28,-
3	0,3l	Smetanová zelná polévka s opečenou klobáskou Další polévky dle denní nabídky.	30,-

## **Hotová jídla**

4	150g	Svíčková na smetaně, houskový knedlík	109,-
5	150g	Hovězí guláš, houskový knedlík	99,-
6	150g	Vepřová pečeně se zelím, houskový a bramborový knedlík	99,-

## **Kuřecí maso**

7	200g	Marinovaný steak na grilu (kuřecí prsa)	99,-
8	150g	Zapečený steak šunkou, sýrem a broskví (kuřecí prsa)	102,-
9	150g	Smažený řízek (kuřecí prsa)	95,-
10	150g	Pikantní směs (kuřecí prsa, paprika, rajče, cibule)	102,-
11	200g	Smažená kapsa (kuřecí prsa, poličan, sýr)	112,-
182	350g	Kuřecí rizoto sypané sýrem	105,-

## **Vepřové maso**

157	300g	MARINA steak na grilu (marinovaná krkovička)	135,-
12	200g	Marinovaný steak na grilu (krkovička)	105,-
13	200g	Marinovaný zapečený steak (kýta, restovaná slanina, feferonky, sýr)	125,-
14	200g	Smažený řízek (kýta)	108,-
15	200g	Medailonky z panenky přelité hřibovou omáčkou (panenka, pravé hřiby, smetana)	145,-
16	200g	Přírodní kapsa (kýta, klobása, sýr, kapie)	125,-
17	150g	Pikantní směs v bramboráku (kýta, krkovička, paprika, rajče, cibule)	125,-
18	500g	Marinovaná žebra s medovou krustou, pečivo (žebra, kozí rohy, cibulky, okurek, křen, hořčice, 3 ks pečivo)	105,-

## **Hovězí maso**

19	200g	Biftek (pravá svíčková)	199,-
20	300g	Biftek (pravá svíčková)	249,-
21	100g	Tatarský biftek s topinkou (syrová pravá svíčková, 6 ks topinek)	129,-
183	200g	Rumpsteak (vysoká roštěná)	169,-
184	350g	Mexické fazole (roštěná, fazole, cibule, chilli)	129,-

## **Bezmasá jídla**

22	100g	Smažený sýr	85,-
23	100g	Smažený hermelín	89,-
24	100g	Smažené tvarůžky	89,-
25	150g	Smažené trio (niva, hermelín, eidam)	125,-
26	500g	Špenátová brambora (špenát, opečená brambora, žampiony, sázené vejce)	95,-

## **Těstoviny**

28	300g	Gnocchi	30,-
29	300g	Špagety	25,-
30	300g	Penne	25,-

### *Omáčky k těstovinám*

185	100g	Kuřecí maso se špenátem sypané parmazánem	85,-
186	100g	Kuřecí maso se sušenými rajčaty	79,-
187	100g	Bolognese (masové ragú)	69,-
188	100g	Quattro formaggi (parmazán, eidam, niva, hermelín, smetana)	79,-

## **Sladká jídla**

32	3ks	Kynuté borůvkové knedlíky (tvaroh, smetana)	75,-
33	2ks	Palačinky s ovocem a zmrzlinou	55,-
34	2ks	Palačinky s ovocem	45,-
35	1ks	Zmrzlinový pohár s ovocem (vanilková, čokoládová, jahodová)	49,-
159	1ks	Marlenka	35,-

## **Topinky**

36	2ks	Topinky s česnekem	12,-
37	1ks	Pikantní topinka s vepřovou směsí sypané sýrem	65,-
38	300g	Pivní sláma (topinkové hranolky, česneko-sýrový dressing)	39,-

## **Saláty**

39	400g	Obědový salát (kuřecí maso, vejce, sýr, rajče, okurek, paprika)	95,-
40	200g	Míchaný salát (rajče, okurek, paprika)	35,-
41	250g	Šopský salát (rajče, okurek, paprika, balkánský sýr)	55,-
42	150g	Okurkový salát	28,-
43	150g	Rajčatový salát s cibulí	28,-

## **Přílohy**

44	200g	Vařené brambory	25,-
45	200g	Hranolky	28,-
46	200g	Pečené brambory ve slupce	28,-
47	200g	Pečené brambory ve slupce s česnekem	30,-
48	200g	Krokety	28,-
49	200g	Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou	35,-
51	4ks	Bramboráčky	35,-
52	200g	Dušená rýže	25,-
53	200g	Restovaná čerstvá zelenina	35,-
54	200g	Restované fazolové lusky na slanině	35,-
55	1ks	Pečivo	5,-
56	1ks	Bagetka (bylinková nebo česneková)	15,-
189	1ks	Kukuřičný klas	30,-

## **Teplé omáčky**

57	0,1l	Hřibová omáčka	35,-
58	0,1l	Pepřová omáčka	30,-
59	0,1l	Sýrová omáčka	30,-
190	0,1l	Farmářská omáčka	35,-

## **Studené omáčky**

60	0,1l	Tatarská omáčka	15,-
61	0,1l	Kečup	15,-
62	0,1l	Pikantní omáčka	17,-
63	0,1l	Česneková omáčka	17,-

## **Doplňkový sortiment**

64	77g	Chipsy	25,-
65	100g	Arašídý	22,-
66	100g	Tyčinky	20,-
160	1ks	Tatranka	12,-
161	1bal	Žvýkačky	20,-
67	1ks	Menu box	10,-

## ***Poloviční porce 70% ceny***

## **Tabákové výrobky**

162	1ks	Zapalovač	10,-
163	1ks	Doutník	25,-

## **Pizza**

Ø 30cm    Ø 40cm

68	<i>Margherita</i> (rajčata, mozzarella)	74,-	87,-
69	<i>Funghi</i> (rajčata, mozzarella, žampióny)	80,-	97,-
70	<i>Toscana</i> (rajčata, mozzarella, šunka)	90,-	107,-
71	<i>Salami</i> (rajčata, mozzarella, salám)	104,-	133,-
72	<i>Tonno</i> (rajčata, mozzarella, tuňák, cibule)	100,-	123,-
73	<i>Hawaii</i> (rajčata, mozzarella, šunka, ananas)	94,-	113,-
74	<i>Rusticana</i> (rajčata, mozzarella, slanina, vejce, cibule)	100,-	123,-
75	<i>Spinace</i> (rajčata, mozzarella, slanina, špenát, smetana)	104,-	133,-
76	<i>Quatro formaggi</i> (rajčata, mozzarella, niva, hermelín, eidam )	114,-	143,-
77	<i>Quatro stagione</i> (rajčata, mozzarella, šunka, salám, niva, žampióny, olivy)	104,-	133,-
78	<i>Vegetariana</i> (rajčata, mozzarella, paprika, cibule, kukuřice)	100,-	123,-
79	<i>Bianca</i> (smetana, mozzarella, parmská šunka, rukola)	130,-	163,-
191	<i>Diavolo</i> (rajčata, mozzarella, pikantní salám, chilli, kozí rohy, česnek)	125,-	155,-
192	<i>Selská</i> (rajčata, mozzarella, zelí, slanina)	94,-	123,-
193	<i>Farmářská</i> (rajčata, mozzarella, slanina, cibule, kukuřice, kuřecí maso)	125,-	155,-
80	<i>Pizza kapsa</i> (rajčata, slanina, čabajka, mozzarella, niva)	104,-	133,-
194	<i>Pizza chléb potřeny česnekem</i>	35,-	
195	<i>Okraj</i> (bylinkový, česnekový, pikantní)	3,-	5,-

## **Ingredience**

164	<i>vejce, cibule, špenát, olivy, kukuřice, ananas, kozí rohy, paprika, rajče, žampiony</i>	12,-	15,-
165	<i>anglická slanina, šunka, eidam, parmezán, hermelín, niva, mozzarella</i>	16,-	20,-
166	<i>kuřecí maso, italský slám, klobása, čabajka, tuňák</i>	21,-	25,-
167	<i>parmská šunka</i>	36,-	45,-
	<i>Maximálně 7 ingrediencí. Cena je stanovena vždy za 1 ingredienci v dané skupině.</i>		
82	<i>Krabice na pizzu</i>	10,-	12,-

## **Nápojový lístek**

### **Pivo točené**

83	0,5l	Bernard 10°	23,-
84	0,3l	Bernard 10°	15,-
85	0,5l	Bernard 11°	25,-
86	0,3l	Bernard 11°	17,-
87	0,5l	Starobrno 11°	25,-
88	0,3l	Starobrno 11°	17,-
89	0,5l	Nealkoholické pivo Bernard (lahvové)	26,-
168	0,5l	Nealkoholické pivo Bernard ochucené (lahvové)	30,-
169	0,5l	Pivo plech	23,-
170	0,33l	Frisko	35,-

### **Nealkoholické nápoje**

90	0,4l	Kofola točená	20,-
91	0,3l	Kofola točená	15,-
92	0,33l	Coca-cola, lights	29,-
93	0,33l	Fanta	29,-
94	0,33l	Sprite	29,-
95	0,25l	Tonic Kinley	29,-
96	0,25l	Tonic Kinley Ginger Ale	29,-
97	0,2l	Cappy (pomeranč, multivitamin, jablko, černý rybíz...)	29,-
98	0,25l	Bonaqua (jemně perlivá, neperlivá)	22,-
99	0,2l	Ice tea (broskev, citron)	30,-
100	0,25l	Semtex	40,-

### **Teplé nápoje**

101		Čaj	28,-
102		Svařené víno	34,-
103		Grog	32,-
104		Horká čokoláda se šlehačkou	32,-
105		Svařený jablečný juice se skořicí	32,-
106		Med	5,-

## **Káva**

107	<i>Espresso piccolo</i>	30,-
108	<i>Espresso lungo</i>	30,-
109	<i>Cappucino</i>	37,-
110	<i>Caffe Latte</i>	40,-
111	<i>Turecká káva</i>	30,-
112	<i>Alžírská káva</i>	45,-
113	<i>Vídeňská káva</i>	40,-
114	<i>Irská káva</i>	45,-
115	<i>Ledová káva se zmrzlinou a šlehačkou</i>	45,-
181	<i>Kapucínek</i>	3,-

## **Aperitivy**

171	0,1l	<i>Martini bianco</i>	42,-
172	0,1l	<i>Martini dry</i>	42,-
173	0,04l	<i>Campari</i>	45,-
174	0,05l	<i>Portské</i>	48,-

## **Rum**

116	0,04l	<i>Havana</i>	45,-
117	0,04l	<i>Bacardi</i>	45,-
118	0,04l	<i>Captain Morgan</i>	40,-
119	0,04l	<i>Božkov</i>	24,-

## **Vodka**

120	0,04l	<i>Finlandia</i>	42,-
121	0,04l	<i>Božkov</i>	24,-
123	0,04l	<i>Amundsen ovocný – dle nabídky</i>	29,-

## **Koňak**

124	0,04l	<i>Martell VS</i>	85,-
125	0,04l	<i>Metaxa 5*</i>	56,-

## **Gin**

175 0,04l Beefeater 50,-

## **Tequila**

176 0,04l Olmeca Silver 50,-

177 0,04l Olmeca Gold 50,-

## **Whisky**

126 0,04l Jameson 55,-

127 0,04l Jameson 12 years 85,-

128 0,04l Tullamore Dew 50,-

129 0,04l Ballantines 50,-

130 0,04l Johnnie Walker 50,-

131 0,04l Johnnie Walker 12 years 85,-

132 0,04l Chivas Regal 85,-

133 0,04l Jack Daniels 60,-

## **Bourbon**

134 0,04l Jim Beam 55,-

135 0,04l Four Roses 50,-

## **Likéry**

136 0,04l Becherovka 32,-

137 0,04l Becherovka Lemond 32,-

138 0,04l Malibu 35,-

139 0,04l Jagermeister 50,-

140 0,04l Carolans 45,-

141 0,04l Fernet Stock 32,-

142 0,04l Fernet Stock Citrus 32,-

143 0,04l Stará myslivecká 32,-

178 0,04l Božkov Peprmit 24,-

179 0,04l Griotka 24,-

180 0,04l Vaječný likér 24,-

## Vína – vinařství Jan Plaček

Naše rodinné vinařství najdete ve vinařské obci Moravské Bránice, které leží mezi městy Ivančice a Dolní Kounice. Révu vinou pěstujeme na rozloze 34 ha ve dvou obcích - Moravských Bránicích a Mělčanech. Vyrábíme širokou škálu vín, která pocházejí výhradně z vlastní produkce hroznů. Na vinicích pěstujeme u nás velmi oblíbený Muller Thurgau, dále Veltlínské zelené, Muškát moravský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský a Sauvignon. Z modrých odrůd pěstujeme známou Frankovku, rovněž Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, Rulandské modré, André a Modrý Portugal. V roce 2010 rozšíříme nabídku vín o Veltlínské červené ranné, Chardonnay, Pálava a Cabernet Sauvignon.

Jsmo si vědomi toho, že dobré víno se rodí již ve vinici. Proto ve všech vinicích dodržujeme pravidla integrovaného pěstování révy vinné - v praxi to znamená minimalizaci chemických zásahů a co možná největší podporu vlastních obranných mechanismů v ekosystému vinice.

Filozofii našeho vinařství je výroba vysoce kvalitních odrůdových vín s ohledem na ekologii pěstovaných hroznů ve vinici. Vyrábíme moderními technologickými postupy. Vína zrají převážně v nerezových tancích, část červených vín v dřevěných (barikových) sudech. Každoročně uvádíme na trh mladá „svatomartinská vína“ s registrovanou známkou. Mezi velmi oblíbená vína naší výroby patří rosé. Chystáme se na trh i s vinařskými specialitami jako jsou cuveé, biovína či slámová vína.

- |     |       |  |       |
|-----|-------|--|-------|
| 144 | 0,2l  | Víno rozlévané (bílé, růžové, červené)   | 30,-  |
| 145 | 0,75l | Müller Thurgau 2010 - suché bílé víno (víno s lehkou, světle zlatavou barvou Vás zaujme svou bohatou vůní, kde najdeme citrusové plody. Chuť je svěží po čerstvě utrženém hroznu s muškátovým aroma. Muller Thurgau je víno vhodné k delšímu posezení s přáteli. Víno vhodné k zeleninovým salátům, lehkým pokrmům z drůbeže a ryb. Ze sýrů doporučujeme gouda, eidam C: 6,0 g/l K 6,5 g/l Alk 12,0%)  | 175,- |
| 146 | 0,75l | Veltlínské zelené 2010 - suché bílé víno (víno žlutozlaté, jiskrné barvy s lehce nazelenalými odlesky. Ve vůni najdeme květnato-lipové aroma, které přechází v kořenité tóny. Chuť je plná, svěží, koresponduje s vůní. Jedná se o vyvážené víno s příjemnou kyselinkou. Doporučujeme podávat k sýrům s modrou plísní, škvarkům, dále se hodí k různým úpravám ze sladkovodních ryb. C: 1,5 g/l K: 5,5 g/l Alk: 12%)   | 175,- |
| 147 | 0,75l | Rosé - Frankovka 2010 – polosladké růžové víno (barva vína je starorůžová s oranžovými odlesky. Ve vůni najdeme krásné ovocné tóny s vůdčím postavením jahod. Chuť je plná, bohatá, hutná, nekomplikovaně ovocná. Plnost vína dotváří šťavnatá kyselinka se zbytkovým cukrem. Toto rosé je vhodné k různým salátům, rybám, také vhodné ke kombinaci sýra a ovoce. Lze podávat v ledové tříšti - důkladně vychlazené při teplotě 8 - 10 C C: 19,2 g/l K: 7,9 g/l Alk: 11,0 %)   | 195,- |
| 148 | 0,75l | André 2009 - suché červené víno (víno s intenzivní, koncentrovanou granátovou barvou s fialovými odlesky. Osloví Vás kořenité tóny, které přechází ve švestková povidla. V chuti je plné, sametové s výraznější tříslovinkou. U tohoto vína můžete krásně posedět s přáteli dobrého vína. Z pokrmů doporučujeme tvarohové sýry, různé úpravy) vepřového či hovězího masa se zeleninovým podtextem. C: 1,7 g/l K: 4,1 g/l Alk:13,0%)  | 185,- |
| 149 | 0,75l | Frankovka 2009 – suché červené víno (barva vína je průzračně rudá, koncentrovaná, sytá. Ve vůni se potkávají ovocité tóny s typicky kořenitými, najdeme zde višně, třešně až švestková povidla. Chuť je velmi výrazná, čistá, odrůdová, minerální, harmonická, frankovková. Tato frankovka se bude skvěle hodit k vepřovým pečením, ale i ke krůtímu masu se smetanovou omáčkou. Ze sýrů doporučujeme nazrálé sýry typu Niva, Blátácké zlato. C:1,8 g/l K: 5,5 g/l ALK: 12,5%) | 175,- |