



Studené předkrmy - Cold hors d'oeuvres - 开胃小吃 (冷)

- | | | |
|---------|--|--------|
| 1. 50g | Šunková rolka s křenem
Ham roll with horse-radish
辣根火腿卷 | 70 Kč |
| 4. 50g | Norský losos, máslo, toasty
Norwegian salmon, toasts
挪威三文鱼黄油吐司 | 125 Kč |
| 5. 50g | Krabí koktejl
Crab cocktail
蟹肉冷盘 | 85 Kč |
| 6. 50g | Celý černý kaviár, toasty, máslo, citron
Black caviar
鱼子酱、吐司、黄油和柠檬 | 125 Kč |
| 8. 100g | Obložená sýrová mísa
Cheese variations
精选奶酪拼盘 | 125 Kč |
| 9. 150g | Studená předkrmová mísa (šunka, sýr, uherský salám, máslo, okurka)
Starter dish - ham, cheese, hungarian sausage, butter, cucumber
凉拌拼盘火腿、干酪、匈牙利腊肠、黄油和黄瓜 | 140 Kč |

Teplé předkrmy - Warm hors d'oeuvres - 开胃小吃 (热)

- | | | |
|----------|---|--------|
| 16. 100g | Šunkový toast se sýrem, obloha
Ham and cheese toast
火腿芝士吐司 | 85 Kč |
| 17. 150g | Švestky na víně s anglickou slaninou na jehle a zakysanou smetanou
Plums and bacon on a skewer pin with wine and sourcream
酸奶油梅子熏肉串 | 85 Kč |
| | Grilovaná klobása s hořčicí a křenem
Grilled sausage, mustard and horseradish
芥末辣根烤香肠 | 125 Kč |

Polévky - Soups - 汤

- | | |
|---|-------|
| 11. Kuřecí vývar s nudlemi a masem
Chicken broth with noodles and meat
鸡汤肉面 | 40 Kč |
| 12. Selská bramboračka
Potato soup
马铃薯汤 | 50 Kč |
| 14. Chřestový krém
Asparagus cream soup
芦笋浓汤 | 50 Kč |
| Staročeská bramborová polévka servírovaná v chlebu
Traditional Czech potato soup served in bread
捷克传统马铃薯汤配黑面包 | 99 Kč |

Drůběž - Poultry - 家禽类

- | | |
|---|--------|
| 18. 400g Pečená kachna na staročeský způsob, zelí
Roasted duck in old Czech fashion, cabbage
捷克传统佳肴：烤鸭、馒头片、酸菜 | 220 Kč |
| 20. 150g Smažený kuřecí řízek se žampiony a sýrem
Fried chicken steak with mushroom and cheese
芝士蘑菇炸鸡排 | 160 Kč |
| 21. 150g Kuřecí prsa s anglickou slaninou a kaparovou omáčkou
Chicken breast with English bacon and capari sauce
鸡胸肉配刺山柑酱汁和英式五花熏肉 | 160 Kč |

Ryby - Fish - 鱼类

- | | |
|---|--------|
| 23. 200g Smažený jihočeský kapr s bramborovým salátem
Fried Southbohemian carp with potato salad
炸鲤鱼佐土豆沙拉 | 210 Kč |
|---|--------|

24. 250g Pstruh po mlynářsku, obloha 210 Kč
Trout in miller's fashion
香烤鳟鱼

27. 200g Losos steak na grilu s provensálským kořením 280 Kč
Salmon steak on grill with Provence sauce
烤三文鱼排佐黑椒番茄汁

Bezmasá jídla - Vegetarian dishes - 素菜类

15. 150g Brokolicové růžičky v sýrové omáčce 145 Kč
Broccoli in cheese sauce
芝士焗西兰花

28. 150g Smažené sojové plátky se žampiony a sýrem 160 Kč
Fried soya slices with mushrooms and cheese
酥炸黄豆饼配蘑菇干酪

29. 200g Smažený sýr, tatarská omáčka 140 Kč
Fried cheese and tatar sauce
酥炸干酪配塔塔汁

31. 150g Zapečený chřest se zeleninou a sýrem 175 Kč
Asparagus baked with vegetables and cheese
烤芦笋配蔬菜干酪

Jídla z kotlíku - Dishes from the Kettle - 炖菜

32. 200g Minutkový guláš "Rumcajs" (z roštěné) 200 Kč
Minute goulash "Rumcajs" (made of pot roast)
捷克传统炖牛肉

200g Guláš v chlebu 200 Kč
Goulash served in the bread
红烩牛肉配面包

33. 200g Staropražská pivní řezanka (cibule, vepřové maso, klobása a zelenina) 200 Kč
Old Prague beery slices (onion, pork, sausages, vegetables)
老城啤酒肉片 (洋葱、猪肉、香肠、蔬菜)

Hotová jídla - Ready dishes 熟食

34. 150g Vepřová pečeně, zelí 160 Kč
Roasted porc, cabbage
酸菜烤猪肉

35. 150g Moravské uzené, zelí 160 Kč
Moravian smoked meat, cabbage
摩拉维亚酸菜熏猪肉

Minutky - Minutes 快餐

36. 200g Biftek na zeleném pepři 290 Kč
Beef steak on green pepper
绿胡椒牛扒

37. 200g Biftek se šunkou a vejcem 290 Kč
Beef steak with ham and egg
火腿煎蛋牛扒

79. 200g Biftek po Šumavsku (fazolky, slanina, houby) 339 Kč
Beef steak in Sumava fashion
牛扒配五花熏肉、蘑菇和豆子

83. 500g Chateaubriand 650 Kč
2 osoby / 2 people
夏多布里昂牛排牛腰肉 两人份

38. 150g Svičkové řezy “Staromáček” (s česnekem) 250 Kč
Sirloin fillets “Staromáček “ (with garlic)
“老城”蒜蓉西冷牛排

39. 150g Svičkové řezy se žampiony 250 Kč
Sirloin fillets with mushrooms
蘑菇西冷牛排

41. 150g Roštěná se zeleným pepřem 180 Kč
Pot roast with green pepper
绿胡椒罐焖西冷牛排

42. 150g Roštěná na pivě 180 Kč
Pot roast prepared with beer
啤酒罐焖西冷牛排

- | | | |
|----------|---|--------|
| 47. 150g | Vepřový steak s chřestem a sýrem
Pork steak with asparagus and cheese
芦笋干酪猪扒 | 180 Kč |
| 48. 150g | Vepřový steak se žampiony
Pork steak with mushrooms
蘑菇猪扒 | 180 Kč |
| 49. 150g | Smažený vepřový řízek
Fried pork fillet
软炸猪排 | 180 Kč |
| 50. 200g | Plněná vepřová panenka (šunka, pórek, niva)
Roast pork sirloin stuffed ham, leek and Roquefort
填馅烤猪外脊肉 (火腿、韭葱和法国罗克福尔蓝纹奶酪) | 230 Kč |

Speciality restaurantu - Specialties of the restaurant 本店特色

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 71. 300g | Královské bifečky na slanině, houby, brusinky
Royal beefsteak in bacon with mushrooms, cranberries
熏肉蘑菇牛排配越橘酱 | 399 Kč |
| 72. 300g | Mix gril (svíčková, vepřová, panenka, kuřecí, bylinkové máslo, obloha)
Mix grill (sirloin, pork, chicken and meat fillets)
杂锦烧烤拼盘 (西冷牛排、猪外脊肉排、鸡排、香草黄油、装饰菜) | 350 Kč |
| 73. 250g | Husarská Jehla kuřecí, vepřová panenka, roštěná, uzená slanina, cibule, žampiony)
Hussar's meat on the pin
(chicken, porc medaillons, pot roast, smoked bacon, onion, mushrooms)
肉串 (鸡肉、猪外脊肉排、西冷牛排、五花熏肉、洋葱和蘑菇) | 300 Kč |
| 75. 1200g | Pečené koleno "Prater" (hořčice, křen, cibulka, zelí)
Roasted pork knee "Prater", mustard, horse-radish, onion and cabbage
烤猪膝配芥末、辣根、洋葱和酸菜 | 250 Kč |
| 76. 300g | Pražská bašta (vepřová plec, uzená rolka, kachna, klobása, variace knedlíků)
"Prague good grub"
porc, smoked meat, duck, bacon, bread and potato dumplings, cabbage)
布拉格美食 (梅头肉、熏肉、鸭肉、香肠、面包/土豆馒头、酸菜) | 250 Kč |

Speciality šéfkuchaře - Specialties of the chef - 厨师推荐

- | | | |
|----------|--|--------|
| 77. 300g | Domácí králík na smetaně
Home-bred rabbit with cream sauce
奶油汁炖兔肉 | 210 Kč |
| 78. 300g | Pečený domácí králík na česneku, zelí, slanina
Roasted home-bred rabbit with garlic, cabbage and bacon
烤兔肉配蒜、酸菜和五花熏肉 | 210 Kč |

Saláty - Salads - 沙拉

- | | | |
|-----|---|--------|
| 51. | Šopský salát
Šopa salad
夏普卡沙拉 (黄瓜、西红柿和菲达奶酪) | 80 Kč |
| 53. | Tomatový salád
Tomato salad
西红柿沙拉 | 80 Kč |
| 54. | Řecký salát (rajčata, papriky, okurka, olivy, cibule, balkánský sýr)
Greek salad (tomato, capsicum, cucumber, olives, onions, feta cheese)
希腊式沙拉 (西红柿、甜椒、黄瓜、橄榄、洋葱和菲达奶酪) | 125 Kč |
| 55. | Míchaný salát s tuňákem, šunkou, vejcem a kaviárem
Mixed salad with tunna, ham, egg and caviar
意式沙拉 (金枪鱼、火腿、煎蛋和鱼子酱) | 140 Kč |
| 56. | Okurkový salát
Cucumber salad
黄瓜沙拉 | 80 Kč |
| 58. | Zelný salát
Cabbage salad
卷心菜沙拉 | 60 Kč |

Přílohy - Garnishes - 配菜

84. 150g	Hranolky French fries 法式炸薯条	40 Kč
85. 150g	Krokety Croquettes 炸丸子	40 Kč
86. 150g	Americké brambory American potatoes 美式马铃薯块	40 Kč
87. 150g	Brambory maštěné máslem Potatoes with butter 黄油土豆	40 Kč
88. 150g	Opékaný brambor Fried potatoes 黄油煎马铃薯	40 Kč
89. 160g	Houskový knedlík Bread dumplings 水煮馒头	40 Kč
90. 180g	Bramborový knedlík Potato dumplings 马铃薯馒头	40 Kč
	Variace knedlíků Czech dumplings mix 捷克传统什锦水煮馒头	60 Kč
91. 200g	Špekový knedlík Bacon dumplings 熏肉水煮馒头	40 Kč
92. 150g	Vařená rýže Cooked rice 米饭	40 Kč

93. 10g	Hořčice Mustard 芥末酱	20 Kč
95. 10g	Křen Horseradish 辣根	20 Kč
96. 100g	Chřest Asparagus 芦笋	80 Kč
97. 100g	Okurka Cucumber 黄瓜	20 Kč
98. 10g	Máslo Butter 黄油	10 Kč
99. 10g	Bylinkové máslo Herbal butter 香草黄油	30 Kč
100. 100g	Olivy Olives 橄榄	40 Kč
101.	Tatarská omáčka Tatar sauce 他他酱	20 Kč

Couvert 每份主菜收取 30 克朗的餐具费	30 Kč
---	-------

Moučníky Desserts 点心

- | | |
|--|-------|
| 59. Palačinky s ovocem a zmrzlinou
Pancake with fruit and ice-cream
水果冰淇淋薄煎饼 | 90 Kč |
| 60. Teplý jablečný štrúdl se šlehačkou
Warm apple strudel with whipped cream
鲜奶油热苹果派 | 60 Kč |
| 62. Čokoládová roláda se šlehačkou
Chocolate roll with whipped cream
鲜奶油巧克力卷 | 60 Kč |
| 63. Rakvička se šlehačkou
Cake coffin with whipped cream
鲜奶油手指泡芙 | 60 Kč |

Koktejly Coctails 奶昔

- | | |
|---|-------|
| 64. Jahodový koktejl se zmrzlinou a šlehačkou
Strawberry cocktail with ice cream and whipped cream
鲜奶油冰淇淋草莓奶昔 | 60 Kč |
| 65. Banánový koktejl se zmrzlinou a šlehačkou
Banana cocktail with ice cream and whipped cream
鲜奶油冰淇淋香蕉奶昔 | 60 Kč |
| 66. Čokoládový koktejl se zmrzlinou a šlehačkou
Chocolate cocktail with ice cream and whipped cream
鲜奶油冰淇淋巧克力奶昔 | 60 Kč |

Zmrzlinové poháry Ice cream 圣代

- | | |
|---|-------|
| 68. Zmrzlinové poháry (ovoce, zmrzlina, šlehačka)
Sundaes (fruit, ice cream, whipped cream)
圣代：水果、冰淇淋、鲜奶油 | 70 Kč |
| 69. Zmrzlinový pohár s likérem
Sunday wit liqueur
利口酒圣代 | 95 Kč |
| 70. Půlnoční zmrzlinový pohár (zmrzlina, čerstvé míchané ovoce, šlehačka)
Midnight's Sunday (ice cream, fresh mixed fruit, whipped cream)
午夜圣代：新鲜的水果、冰淇淋、鲜奶油 | 95 Kč |

捷克摩拉维亚南部出产的葡萄酒在世界上享有盛誉，其获得的各项大奖便是证据，捷克人以此为傲。捷克的葡萄酒行业在过去的10多年里取得了巨大的进步和长足的发展，其出产葡萄酒的品质已跻身于中欧最优秀的葡萄酒之列。

White wine

白葡萄酒

Cadet d'Oc Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild, France

菲利普罗斯柴尔德男爵嘉棣霞多丽干白葡萄酒

产区：法国，罗斯柴尔德男爵酒庄

风味风格：柠檬、西柚、菠萝、甜瓜、苹果、梨、杏仁、山楂花、椴花、蜂蜜、酒泥、新鲜奶油、烤面包、烤杏仁和烤榛子等

从1933年起，位于法国梅多克（Medoc）地区波雅克（Pauillac）村的罗思柴尔德男爵集团（Baron Philippe de Rothschild S.A）就开始致力于把旗下各款葡萄酒都打造成世界上最好的葡萄酒。

价格：0,15 l = 120 Kč, 0,75 l = 490 Kč

Floriánek Rulandské šedé (Pinot grigio), ŠSVP, Czech republic

灰皮诺葡萄酒, 弗洛尔雅纳克系列

产区：捷克摩拉维亚，Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice

风味风格：有产自捷克花园的醋栗的味道

灰皮诺，原产地为法国勃艮第，并于公元1300年传到瑞士，受到当时的捷克国王和罗马尼亚皇帝查理四世的喜爱。后来被种植在Badacsony周边。早在15世纪波希米亚地区就开始种植灰皮诺，然而1910年后灰皮诺才逐渐流行起来。

价格：0,15 l = 120 Kč, 0,75 l = 490 Kč

Floriánek Neuburské, ŠSVP, Czech Republic

纳布尔葡萄酒, 弗洛尔雅纳克系列

产区：捷克摩拉维亚，Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice酒庄

风味风格：突出的柑橘类水果味道

Velké Pavlovice酒庄位于摩拉维亚南部最温暖的地方之一，占地37公顷。其历史可追溯到1901至1902年间。凡是酒庄酿造的葡萄酒只在捷克顶级餐厅和五星级酒店出售。

价格：0,75 l = 490 Kč

Floriánek Veltlínské zelené, ŠSVP, Czech Republic

绿乌尔地林瑟克葡萄酒, 弗洛尔雅纳克系列

产 区：捷克摩拉维亚，Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice酒庄

风味风格: 蕴含着辛香和白胡椒味，回味无穷。

Velké Pavlovice酒庄位于摩拉维亚南部最温暖的地方之一，占地37公顷。其历史可追溯到1901至1902年间。凡是酒庄酿造的葡萄酒只在捷克顶级餐厅和五星级酒店出售。

价格：0,75 l = 490 Kč

Rulandské šedé, Michlovský, Czech republic

灰皮诺

产 区：捷克摩拉维亚，Michlovský 酒庄

风味风格: 有水果的香甜味，如：既有樱桃或草莓的果香，又有辛辣的口感，余香悠长。

Miloš Michlovský生于1953年，2001年获得园艺硕士学位，一直致力于研究葡萄栽培技术。

Michlovský酒庄如今已是品质最佳的酒庄之一。

灰皮诺颜色较浅，是黑皮诺的变种。它的颜色介于紫蓝色和青黄色之间，常出现在同一串葡萄上。

黑皮诺原产自法国勃艮第（Burgundy），是一种特别古老的葡萄品种，栽培历史悠久，

在欧洲种植比较广泛，14世纪传入捷克。

价格：0,75 l = 750 Kč

Chardonnay, Michlovský, Czech republic

霞多丽

产 区：捷克摩拉维亚，Michlovský 酒庄

属欧亚种，原产自法国勃艮第，是目前全世界最受欢迎的酿酒葡萄。用它酿造的白葡萄酒颜色多呈淡金色。

风味风格: 热带水果味, 口感清爽，回味悠长。

Miloš Michlovský生于1953年，2001年获得园艺硕士学位，一直致力于研究葡萄栽培技术。

Michlovský酒庄如今已是品质最佳的酒庄之一。

价格：0,75 l = 750 Kč

Ryzlink rýnský, Michlovský, Czech republic

雷司令

产 区：捷克摩拉维亚，Michlovský酒庄

风味风格: 老熟的雷司令会带有特殊的汽油味道，口感酸度较高。

Miloš Michlovský生于1953年，2001年获得园艺硕士学位，一直致力于研究葡萄栽培技术。

Michlovský酒庄如今已是品质最佳的酒庄之一。

雷司令 (德语 : Riesling) 被认为是最重要和最好的酿造白葡萄酒用白葡萄之一。
雷司令葡萄适于生长在较为凉爽的地区，所以成为德国及其他一些较凉爽地区的主要品种。
雷司令是一种非常古老的葡萄品种。
价格： 0,75 l = 750 Kč

Pálava, Michlovský, Czech republic

巴拉瓦葡萄

产 区：捷克摩拉维亚，Michlovský酒庄

摩拉维亚地区典型的葡萄种类, 具有独特浓烈的口感和芳香。

巴拉瓦自然景观保护区座落于美丽如画，盛产葡萄的南摩拉维亚地区。

每年秋天举行的葡萄丰收节都是热闹狂欢会。

Miloš Michlovský生于1953年，2001年获得园艺硕士学位，一直致力于研究葡萄栽培技术。

Michlovský酒庄如今已是品质最佳的酒庄之一。

价格： 0,75 l = 1 200 Kč

Pinot Grigio, Italy, Veneto

灰皮诺

产 区：意大利，威尼托Veneto

风味风格：一般都带有柑橘味、蜂蜜味和烟熏味

法国的葡萄品种灰皮诺 (Pinot Gris) 在意大利常被称为“Pinot Grigio”。

威尼托产区是意大利三大葡萄酒产区之一。由于受到北部山脉与东部海洋的调节，威尼托气候温和稳定，适合葡萄的生长。

价格： 0,75 l = 950 Kč

Chablis AOC, Louis Michel, France

沙布利

产 区：法国，Chablis沙布利区，Domanie Louis Michel 路易米切尔家族酒庄。

风味风格：用不锈钢桶酿制，呈现出高雅的青苹果、柠檬、梨、蜂蜜、花草的香气。

酒庄采取家族式经营，至今已有6代，葡萄园的开发种植也已超过45年。

酒庄主人一直致力于酿造不同风味及口感独特的葡萄酒。

价格： 0,75 l = 1 200 Kč

Rosé

桃红葡萄酒

Frankovka Rosé, Mádl, Czech republic

弗兰戈维卡桃红葡萄酒

产 区：捷克摩拉维亚，Mádl 酒庄

风味风格：干型桃红葡萄酒的香气中都带有森林里的果实和草莓,糖和香蕉的味道，风味清新自然，颜色清亮，口感轻淡。

桃红葡萄酒的迷人之处就是它那“清纯可爱”的颜色：桃红、粉红、浅樱桃红、浅玫瑰红、洋葱皮红等，无不澄清透明，晶莹悦目。这主要取决于它独特的酿制方法。

价格：0,75 l = 490 Kč

Red wines

红葡萄酒

Cadet d'Oc Mrlot, Baronne Philippe de Rothschild, France

菲利普罗斯柴尔德男爵嘉棣梅洛干红葡萄酒(地区餐酒)

产区：法国, 罗斯柴尔德男爵 酒 庄

风味风格：富含酸樱桃，悬钩子味，酒味宜人。

此款酒是罗斯柴尔德男爵地区餐酒系列酒款之一。从1933年起，位于法国梅多克

(Medoc) 地区波雅克 (Pauillac) 村的罗思柴尔德男爵集团

(Baron Philippe de Rothschild S.A) 就开始致力于把旗下各款葡萄酒都打造成世界上最好的葡萄酒。

价格：0,15 l = 120 Kč, 0,75 l = 490 Kč

Floriánek, Frankovka, ŠSVP, Czech republic

弗兰戈维卡, 弗洛尔雅纳克系列

产 区：捷克摩拉维亚, Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice 酒 庄

风味风格：浓郁核果果香，葡萄酒色泽亮红, 果味芬芳。

弗兰戈维卡是红葡萄品种蓝佛朗克 (Blaufrankisch) 在斯洛伐克和伏伊伏丁那的别名，目前Blaufrankisch起源于何地还无从考证，传说Blaufrankisch于10世纪末被引入奥地利种植，后来被传到捷克和欧洲南部的克罗地亚、斯洛文尼亚、匈牙利等地种植。

价格：0,15 l = 120 Kč, 0,75 l = 490 Kč

Floriánek Svatovavřinecké, ŠSVP, Czech republic

圣罗兰红葡萄酒, 弗洛尔雅纳克系列

产 区：捷克摩拉维亚, Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice 酒 庄

风味风格：带有柔滑的黑樱桃香气, 味道饱满。

圣罗兰是捷克种植面积最广的红葡萄品种，在德国和其他气候较为凉爽的国家也很受欢迎。

价格：0,75 l = 490 Kč

Floriánek Modrý portugal , ŠSVP, Czech republic

蓝波特基斯 (Blauer Portugieser), 弗洛尔雅纳克系列

产 区：捷克摩拉维亚, Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice 酒 庄

风味风格：红酒色泽清澈明亮，梅子酱味道浓郁

葡萄牙人Portugieser又称蓝波特基斯“Blauer Portugieser”，是一种红葡萄品种，在奥地利和德国十分常见。

Portugieser的名字暗示了它原产自葡萄牙，但这完全没有任何事实根据。

20世纪30年代中期，蓝波特基斯是捷克种植最为广泛的一种蓝色葡萄。

价格：0,75 l = 490 Kč

Chateau Dowina Cabernet Sauvignon, Michlovský, Czech republic

卡百纳苏维翁，赤珠霞, 多味纳城堡系列

产 区：捷克摩拉维亚, Michlovský 酒 庄

风味风格：呈现出深宝石般色泽，具有浓烈的黑色水果香气，它的典型香气是黑醋栗和紫罗兰。

多味纳城堡系列酒被储存在密封的橡木桶中静静地进行陈年的过程。经过陈年后的酒，

酒体会变得更为丰厚，口感更佳，会有更多的木头的味道。赤珠霞，是一种主要用于酿造葡萄酒的红葡萄，

原产自法国波尔多。作为波尔多葡萄酒的一种主要类型，卡百纳苏维翁在世界各地广泛种植，

是全世界最受欢迎的黑色酿酒葡萄，也是栽培历史最悠久的葡萄品种。

价格：0,75 l = 1 200 Kč

Chateau Dowina Frankovka, Michlovský, Czech republic

弗兰戈维卡(Frankovka), 多味纳城堡系列

产 区：捷克摩拉维亚, Michlovský 酒 庄

风味风格：味道辛辣，由于丹宁在葡萄酒中的作用，喉间会产生受到强烈刺激的感觉。

多味纳城堡系列酒被储存在密封的橡木桶中静静地进行陈年的过程。经过陈年后的酒，

酒体会变得更为丰厚，口感更佳，会有更多的木头的味道。弗兰戈维卡是红葡萄品种蓝佛朗克

(Blaufrankisch) 在斯洛伐克和伏伊伏丁那的别名，目前Blaufrankisch起源于何地还无从考证，

传说Blaufrankisch于10世纪末被引入奥地利种植，后来被传到捷克和欧洲南部的克罗地亚、斯洛文尼亚、

匈牙利等地种植。

价格：0,75 l = 750 Kč

Chateau Dowina Rulandske modre, Michlovský, Czech republic

黑比诺，多味纳城堡系列

产 区：捷克摩拉维亚, Michlovský 酒 庄

风味风格：有水果的香甜味，香味浓郁，余香持久。

黑比诺是法国勃艮第产区红葡萄酒的维一品种，原产自法国勃艮第 (Burgundi)，栽培历史悠久。现在欧洲东部的葡萄园里被广泛种植。

价格： 0,75 l = 1 200 Kč

Bardolino, Zenato, Italy

泽纳多酒

产 区：意大利，巴多利诺(Bardolino)产区

风味风格：果味饱满，具有淡淡的皮革和烟草味，单宁味清淡，余香持久。

酒庄：泽纳多酒庄是酿制阿玛诺奈红葡萄的意大利一级酒庄。创始人Sergio Zenato先生从小受其父亲的影响，对葡萄酒有着痴迷的热爱。在1960年，Sergio先生创立了由其姓氏Zenato命名的酒庄。如今，他的后人在不断地向全世界推广泽纳多这一高质量的品牌葡萄酒。

价格： 0,75 l = 850 Kč

Chateauneuf du Pape, France

产 区：法国, 教皇新酒庄

风味风格：酒味强劲、厚重、浓郁，口感辛辣。

教皇新堡位于阿维尼翁Avignon市北部几英里处，是罗纳河谷南部最富盛名的葡萄酒产区。

由于这里临近地中海，冬天温和、夏天日照充足，葡萄的生长得天独厚，全都饱满成熟。

教皇新堡酿造的葡萄酒，所用酒瓶上面都印有一个共同标识，即两把交叉的钥匙和一个教皇冠。

价格： 0,75 l = 990 Kč

Sparkling wines

汽酒

Champagne Taittinger Brut Reserve, France

泰亭哲珍藏绝干香槟

产区：法国， 香槟区

风味风格：口感清爽，气泡持久，果味绵延。

可以当开胃酒，也可以搭配大多数主菜。

在第一次世界大战时，皮埃尔泰亭哲 (Pierre Taittinger) 军官驻扎在香槟区，被香槟区的水光山色所吸引，于是决定战后要在此地种植葡萄酿造香槟。

1932年，已经退伍的皮埃尔泰亭哲便在这里买下了由雅克弗尔诺于

1734年建立的老公司和一个自13世纪就已建成的老酒庄，并以自己的姓氏为酒庄命名。

价格： 0,75 l = 2 100 Kč

Prosecco Extra dry, Italy

普罗塞克干型

产区：意大利，Colsaliz区

风味风格：传统的口味呈现明亮的稻草色，珍珠状气泡尽显普罗塞克的生气勃勃。

具有清爽鲜果香味，如柠檬香气，因此被作为开胃酒或是沙拉、海鲜的理想伴侣。

普罗塞克是意大利最传统也是最为知名的汽酒。

这种葡萄原产于意大利东北部的威尼托大区中靠近威尼斯的一块区域，Prosecco是当地一个村落的名字。

价格：0,75 l = 590 Kč

Bohemia Sekt Brut, Starý Plzenec, Czech republic

产区：捷克波希米亚, Starý Plzenec 酒庄

传统的捷克的气泡酒，富含水果味道。

价格：0,75 l = 290 Kč