

Vítáme vás
Welcome

VISTA



2022

PŘEDKRMY STARTERS

STUDENÉ / COLD

Tartare z uzeného lososa s kapary, limetkou, nakládanou žlutou řepou a koprovým olejem, ciabattové chipsy **TIP** 215 Kč

Smoked salmon tartare, capers, lime, pickled yellow beetroot, dill oil, ciabatta bread chips 1, 4

Hovězí carpaccio z pravé Jihoamerické svíčkové s bagetovými chipsy a parmezánem 235 Kč

South American beef tenderloin carpaccio with bread chips and parmesan 1, 3, 7, 8

Ham hock rillettes z uzeného vepřového kolínka s fermentovanou červenou cibulí a růžičkami květáku, ciabattové chipsy 169 Kč

Smoked ham hock rillettes, pickled red onion and cauliflower, ciabatta bread chips 1, 7, 9, 10

Kozí sýr s čerstvými jahodami, lístky rukoly, kořeněné chutney z červené řepy, pražené lískové oříšky 175 Kč

Goat cheese, strawberry, arugula, spicy beetroot chutney, roasted hazelnuts 7, 8

TEPLÉ / WARM

Tygrí krevety v rozpálené litinové pánvi se šalotkou, česnekem, vínem, chorizovým máslem a limetkou, máslová bageta **TIP** 235 Kč

Shrimps with shallot, garlic, wine, chorizo butter with lime and baguette on a cast iron pan. 1, 2, 7

Kuřecí játra restovaná na šalotce a česneku s čerstvou hruškou, portským vínem a lístky čerstvého baby špenátu, máslové toasty 175 Kč

Pan fried chicken livers, shallots, garlic, pear, port wine, baby spinach, toast 1, 7, 9

SALÁTY SALADS

Salát z chapadel chobotnice s pečenými kousky batátů, zeleniny a trhaných listů salátu s limetovým dresinkem **TIP** 345 Kč

Salad with octopus, sweet potatoes, vegetables, lime dressing 3, 7, 10, 14

Waldorfský salát s kuřecím masem v úpravě sous-vide s řapíkatým celerem, ledovým salátem, jablky, bobulemi hrozna, lehkou majonézou a vlaškými ořechy 185 Kč

Waldorf salad with sous-vide chicken, celery, lettuce, apple, grapes, mayo and walnuts 3, 7, 8, 9, 10

Grilovaný sýr „Halloumi“ na salátu z trhaných listů, rukoly, ředkviček, červené cibule, salátové okurky a rajčat s dijonským dresinkem 195 Kč

Halloumi grilled cheese, salad, arugula, pinkradish, red onion, cucumber, tomato, dijon mustard dressing 7, 10

Caesar salát s pečenou pancettou, majonézou z ančoviček a chilli papriček, máslovými krutony s česnekem, hoblinkami parmezánu 175 Kč

Caesar salad with crispy pancetta, croutons, garlic, parmesan, anchovies and chili mayo 1, 3, 4, 7, 10

+ 100g Kuřecí prso 65 Kč
Chicken breast

+ 200g Kuřecí prso 130 Kč
Chicken breast

+ 80g Krevety s chilli 150 Kč
Shrimp with chilli

POLÉVKY SOUPS

0,3 l - Polévka dle denní nabídky
Soup of the day

65 / 75 Kč

ITALSKÉ RISOTTO ITALIAN RISOTTO

Risotto z rýže Carnarolli Ferron s restovanými krevetami a omáčkou bisque 245 Kč

Risotto with Carnarolli Ferron rice, roasted shrimps and bisque sauce 2, 7, 9

Chřestové risotto z rýže Carnarolli Ferron s grilovaným suprémé z perličky a křupavou cibulkou 265 Kč

Carnarolli Ferron risotto, asparagus, grilled guinea-fowl, crispy onion 1, 7, 9

Italské risotto z rýže Carnarolli Ferron s rukolovým pestem, grilovanými fava fazolkami a „Halloumi“ sýrem 235 Kč

Carnarolli Ferron risotto, arugula pesto, grilled broad beans, halloumi cheese 7, 8, 9

ČERSTVÉ TĚSTOVINY FRESH PASTA

GNOCCHI CASERECCI

Gnocchi caserecci s restovanými kousky kuřecích prsou, šalotkou, vínem, smetanou, gorgonzolou a lístky špenátu 189 Kč

Caserecci gnocchi, roasted chicken breast, shallot, wine, fresh cream, gorgonzola cheese, spinach 1, 3, 7, 9

Gnocchi caserecci s restovanými kousky cukety, žampionů a lilku se šalotkou, vínem, bazalkovým pestem a ovčím sýrem pecorino 185 Kč

Caserecci gnocchi, roasted zucchini, mushrooms, eggplant, shallot, wine, basil pesto, pecorino cheese 1, 3, 7, 8, 9

TAGLIATELLE SEPIATTE

Tagliatelle sepiatte s restovanými kousky lososa, šalotkou, česnekem, vínem, lístky špenátu a smetanou 225 Kč

Sepiatte tagliatelle, roasted salmon, shallot, garlic, wine, spinach, fresh cream 1, 3, 4, 7

Tagliatelle sepiatte s kousky chapadel z chobotnice se salsiccia klobásou, ostrou harissa pastou, lístky koriandru a drcenými rajčaty „San Marzano“ 265 Kč

Sepiatte tagliatelle, octopus, salsiccia sausage, spicy harissa paste, cilantro, tomatoes 1, 3, 7, 9, 14

SPAGHETTI

Spaghetti s restovanými kousky vepřové panenky, kapary, olivy, česnek, víno, sušená rajčata a petrželka 195 Kč
Spaghetti with roasted pork tenderloin, capers, olives, garlic, wine, dry tomatoes, parsley 1, 3, 7

Spaghetti aglio olio e peperoncino s česnekem, chilli papričkami, petrželkou a parmezánem 185 Kč
Spaghetti aglio olio e peperoncino with garlic, chili peppers, parsley, parmesan 1, 3, 7

RAVIOLI

Ravioli alla carne plněné vepřovým masem s rajčatovou omáčkou a bazalkou 185 Kč
Ravioli alla carne stuffed with pork, tomato sauce, basil 1, 3

Ravioli ricotta e spinaci plněné ricottou a špenátem podávané v parmezánové omáčce s limetou 195 Kč
Ravioli ricotta e spinaci with ricotta cheese, spinach, parmesan sauce, lime 1, 3, 7, 9

NENÍ PASTA JAKO PASTA

Pastu Vám připravujeme pouze z čerstvých chlazených těstovin vysoké Italské kvality.

We are serving only freshly chilled high quality Italian pasta.

Rádi Vám ji za příplatek 45 Kč připravíme ve variantě bez lepku (mohou obsahovat stopové prvky).

Gluten-free pasta available for 45 CZK extra charge (trace elements could be contained).

RYBY A DARY MOŘE FISH AND SEAFOOD

Grilovaný halibut s „Chateau potatoes“ křupavou slaninou, perlovou cibulkou, máslovou omáčkou a pažitkovým olejem TIP 365 Kč
Grilled halibut, chateau potatoes, crispy bacon, pearl onion, butter sauce, parsley oil 4, 7, 9

Grilovaná atlantická treska s mrkvovo-pastiňákovým pyré a pečenými mini kapustičkami na másle 285 Kč
Grilled atlantic cod, carrot and parsnip puree, roasted brussels sprouts 4, 7, 9

Grilovaný filet z lososa s fava fazolkami, brokolicí, holandskou omáčkou a pečenými baby bramborami s jarní cibulkou 320 Kč
Grilled salmon fillet, broad beans, broccoli, hollandaise sauce, roasted baby potatoes, spring onion 3, 4, 7

Grilovaná chobotnice s restovanými baby bramborami, pancettou a pórkem, fermentovaná baby karotka, aioli z červené řepy TIP 435 Kč
Grilled octopus, roasted baby potatoes, pancetta, leek, pickled baby carrots, beetroot aioli 3, 7, 10, 14

SPECIALITY NAŠÍ KUCHYNĚ Z VYZRÁLÝCH MAS A CHOVŮ VYSOKÉ KVALITY OUR SPECIALTIES AND MEATS FROM HIGH QUALITY FARMS

Plátky z novozélandské svíčkové na rozpálené litinové pánvi s rozmarýnem, zeleným pepřem a olivovým olejem TIP 455 Kč
Sliced tenderloin from New Zealand served on hot cast iron skillet, rosemary, green pepper, olive oil

Hovězí žebro v úpravě sous-vide, cuketové ragú s tymiánem a jarní cibulkou, pyré z pečeného celeru s česnekem a jus z červeného vína 385 Kč
Sous-vide beef ribs, zucchini, thyme, spring onion, roasted celery and garlic puree, red wine sauce 7, 9

„Tenderloin“ beef steak z novozélandské svíčkové, steakovými hranolkami, pepřovou omáčkou se zeleným pepřem a whisky TIP 495 Kč
Tenderloin beef steak from New Zealand, french fries, green pepper and whiskey sauce 7, 9

Chuck roll beef burger v rozpečené sezamové bulce s karamelovou slaninou, cheddarem, dipem z hrubozrnné hořčice, zeleninou, salátem a rukolou, cibulovými kroužky a aioli majonézou z pečeného česneku 285 Kč
Chuck roll beef burger, crispy sesame bun, caramelized bacon, cheddar, wholegrain mustard, vegetables, salad, arugula 1, 3, 7, 9, 10

Chilská vepřová panenka v úpravě medium dranzírovaná na smetanovém ragú z portobella, konfitované brambory provoněné bylinkami 345 Kč
Medium roasted pork tenderloin from Chile, mushroom, fresh cream, potatoes, herbs 7, 9

Smažené řízky z telecí pečené s naším lehkým bramborovým salátem s pečenou slaninou, cibulkami, kyselou okurkou a hrubozrnnou hořčicí 295 Kč
Breaded veal steak, light potato salad, roasted bacon, onion, pickles, whole grain mustard 1, 3, 10

Supréme z perličky v úpravě sous-vide provoněné pomerančem a rozmarýnem, šťouchané batáty se šalotkou, doplněné demi glace s divokými brusinkami a křupavou cibulkou 325 Kč
Sous-vide guinea-fowl, orange, rosemary, mashed sweet potatoes with shallot, demi glace sauce, wild cranberries, crispy onion 1, 7, 9

Grilovaná kachní prsa, dranzírovaná v pekingské omáčce podávaná s jasmínovou rýží a smaženou cibulkou 285 Kč
Grilled duck breast, peking sauce, jasmine rice, crispy onion 1, 6, 7, 9

OMÁČKY SAUCES

Houbová se smetanou

Mushroom sauce 7, 9

Pepřová ze zeleného pepře a whisky

Green pepper and whisky sauce 7, 9

Chilli peppers

Chilli peppers 7, 9

Švestkové demi glace

Plum demi glace 7, 9

Aioli s pečeným česnekem a uzenou paprikou

Roasted garlic and smoked pepper aioli 3, 10

Aioli z červené řepy

Beetroot aioli 3, 10

Kečup

Ketchup

Tatarka

Tartar sauce

PŘÍLOHY SIDES

Konfitované brambory s bylinkami

Confit potatoes with herbs

Pečené baby brambory

Roasted baby potatoes

Štuchané batáty se šalotkou

Mashed sweet potatoes with shallot 3, 10

Steakové hranolky se slupkou

French fries with the skin on

Cibulové mini kroužky

Mini onion rings 1

Mrkvovo-pastyňákové pyré

Carrot and parsnip pure 7, 9

Pyré z pečeného celeru

Roasted celery pure 7, 9

Grilovaná zelenina

Grilled vegetables 7

Salátek z trhaných listů a zeleniny

Vegetable salad 10

Jasmínová rýže

Jasmine rice 7

Rozpečená bageta s bylinkovým máslem

Toasted baguette with herb butter 1, 7

Focaccia s olivovým olejem, česnekem a rozmarýnem

Focaccia with olive oil, garlic and rosemary 1

Náš celý pizza chléb

Pizza bread 1

Pečivo 1 ks

Roll bread 1 piece

PIZZA NORMALE

Margherita sugo, mozzarella, čerstvá bazalka 145 Kč
sugo, mozzarella Fior di latte, fresh basil 1, 7

65 Kč

Bufala sugo, buvolí mozzarella, rajčata, rukola 189 Kč
sugo, buffalo mozzarella, tomatoes, arugula 1, 7

60 Kč

Bresaola s mozzarellou, sugo, sušené hovězí maso, 235 Kč
rukola, cibulový džem, cherry rajčata a hoblíny
parmezánu

60 Kč

mozzarella, sugo, dried beef, arugola, onion jam, cherry
tomatoes, parmesan 1, 7, 12

60 Kč

Pizza „Mexicana Desperado“, sugo, mozzarella, 179 Kč
ventricina, chilli papričky, kukuřice a červená cibule

50 Kč

sugo, mozzarella, ventricina, chilli peppers, corn
and red onion 1, 7

50 Kč

Hawai sugo, mozzarella, ananas, šunka 158 Kč
sugo, mozzarella, pineapple, ham 1, 7

20 Kč

Salame sugo, mozzarella, salám Milano 165 Kč
sugo, mozzarella, salami Milano 1, 7

30 Kč

Capricciosa sugo, mozzarella, šunka, žampiony 155 Kč
sugo, mozzarella, ham, mushrooms 1, 7

Quattro formaggi sugo, mozzarella, taleggio, 189 Kč
gorgonzola, parmezán

65 Kč

sugo, mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan 1, 7

Diavola sugo, mozzarella, chilli, Salsiccia, salám 175 Kč
piccante, bazalka

60 Kč

sugo, mozzarella, chilli, salsiccia, salami piccante, basil 1, 7

Prosciutto cotto sugo, mozzarella, šunka 155 Kč

75 Kč

sugo, mozzarella, ham 1, 7

Prosciutto crudo sugo, mozzarella, parmská šunka, 195 Kč
parmezán, rukola

65 Kč

sugo, mozzarella, prosciutto, parmesan, rucola 1, 7

Vegetariana sugo, mozzarella, cuketa, 158 Kč
lilek, žampiony

85 Kč

sugo, mozzarella, zucchini, eggplant, mushrooms 1, 7

85 Kč

Focaccia, pizza chleba s parmezánem 69 Kč
/ rozmarýnem / česnekem

70 Kč

pizza bread with parmesan / rosemary / garlic 1

95 Kč

PIZZA BIANCA

Quattro formaggi bianca, smetana, mozzarella, 189 Kč
taleggio, gorgonzola, parmezán

89 Kč

heavy cream, mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan 1, 7

55 Kč

Pollo, smetana, mozzarella, taleggio, kuřecí maso, rukola 175 Kč
heavy cream, mozzarella, taleggio, chicken meat, arugula 1, 7

65 Kč

Pizza box 15 Kč

69 Kč

45 Kč Pizzu vám rádi za příplatek 75 Kč připravíme ve variantě
bez lepku (mohou obsahovat stopové prvky)

5 Kč

Gluten-free pizza available for 75 CZK extra charge
(trace elements could be contained)

PIZZA NOVINKA NEW PIZZA

VISTA RODINNÁ PIZZA servírovaná na velkém
pizza prkně 499 Kč

¼ sugo, mozzarella, trhaná šunka od kosti, rukola
¼ sugo, mozzarella, salám piccante, salám milano, salsiccia, červená cibule
¼ sugo, mozzarella, kuřecí gyros, cibulový jam
¼ sugo, bufala mozzarella, pecorino, parmežán, čerstvá bazalka 1,7

**FAMILY VISTA PIZZA SERVED ON BIG
WOODEN PLATE**

¼ sugo, mozzarella, ham, arugula
¼ sugo, mozzarella, spícy salami, milano salami, salsiccia, red onion
¼ sugo, mozzarella, chicken gyros, onion jam
¼ sugo, mozzarella, bufala, pecorino, parmesan, fresh basil 1,7

PŘÍSADY NAVÍC EXTRA INGREDIENTS

1ks Vejce / 1 egg 10 Kč

Olivy / Olives 30 Kč

Žampiony / Mushrooms 30 Kč

Cibule – červená / Red onion 10 Kč

Šunka / Ham 30 Kč

Prosciutto crudo 45 Kč

Salsiccia klobása 30 Kč

Anglická slanina / English bacon 30 Kč

Pancetta 35 Kč

Kukuřice / Corn 30 Kč

Rukola / Arugula 30 Kč

Špenát / Spinach 30 Kč

Rajčata cherry / Cherry tomatoes 30 Kč

Ananas / Pineapple 30 Kč

Česnek / Garlic 30 Kč

Chilli 30 Kč

Mozzarella 30 Kč

Gorgonzola 35 Kč

Taleggio 35 Kč

Parmezán – hoblinky / Parmesan 35 Kč

Mozzarella Alpinetta 35 Kč

Mozzarella Bufalla 65 Kč

DĚTSKÉ MENU KIDS MENU

**Spaghetti „Pomodoro“ s kuřecím masem
a rajčatovou omáčkou s parmežánem** 129 Kč

Spaghetti “Pomodoro” with chicken and tomato sauce,
parmesan cheese 1,3,7

**„Kuřízek“ smažené kuřecí prsíčko, steakové
hranolky s kečupem** 129 Kč

Fried chicken schnitzel with fries and ketchup 1,3

Gnocchi caserecci s parmežánovou omáčkou 129 Kč

Gnocchi caserecci with parmesan sauce 1,3,7

POCHUTINY K DOBRÉMU PIVU A VÍNU

SOMETHING TO EAT WITH BEER AND WINE

Antipasto misto – výběr z kvalitních nářezů sýrů, 599 Kč

vyzrálých salámů, oliv a fermentované zeleniny, focaccia

Charcuterie board, selection of cheese, cured meat, olives
and pickled vegetables, focaccia 1,7,10

Náš nakládaný pikantní hermelín, pečivo 89 Kč

Our pickled spicy camembert, bread 7,10,12

Náš pikantní utopenec s feferonkou 69 Kč

a čalamádou, pečivo

Spicy pickled sausage with pepper and pickled vegetables,
bread 12

Čerstvě pražené mandle, solené 125 Kč

Fresh roasted almonds, salted 8

Smažené bramborové lupínky 79 Kč

Fried potatoe chips

Cibulové mini kroužky 85 Kč

Mini onion rings 1

Olivy zelené a černé 75 Kč

Green and black olives

Slané arašídy 45 Kč

Salty peanuts 5

Slané chipsy (Enjoy) 59 Kč

Salty chips (Enjoy)

DEZERTY DESSERTS

**Rebarborové semifreddo s bazalkovým meringue
a lemon curd** 125 Kč

Rhubarb semifreddo, basil meringue, lemon curd 3,7

Tiramisu 115 Kč

Tiramisu 1,3,6,7

**Salted caramel fondant s chutney z lesního ovoce,
zmrzlina z pekanových ořechů a medem** TIP 135 Kč

Salted caramel lava cake, wild berries,

pecan ice cream with honey 1,3,7,8

Náš štrúdl s rozinkami, sypaný ořechy, šlehačkou 85 Kč

Homemade strudel with raisins, nuts, whipped cream and

vanilla ice cream 1,3,7,8

Bezinkové crème brulée s citrónem 125 Kč

Elderflower creme brulee with lemon 7

Šlehané mascarpone s čerstvými jahodami 119 Kč

Whipped mascarpone with fresh strawberries 7

Kopeček zmrzliny 30 Kč

Scoop of ice cream



DOMÁCÍ LIMONÁDY HOME MADE LEMONADE

Bezva
LIMČA

Domácí limonády dle denní nabídky 0,4 l
Daily offer of home made lemonade

69 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE NON ALCOHOLIC DRINKS

Kofola original @ 0,3 l
čepovaná
Czech type of Coke on tap

Kofola original @ 0,5 l
čepovaná
Czech type of Coke on tap

Chito 0,25 l
tonic - ginger

Targa Florio 0,25
krvavý pomeranč / citrón
bloody orange / lemon

Nativa Ice-tea 0,33 l
zelený čaj citrón
green lemon tea

Rauch 0,2 l
pomeranč, jablko, jahoda, hruška
orange, apple, strawberry, pear

Rajec 0,33 l
přírodní pramenitá voda jemně sycená / nesycená
mountain spring water light sparkling / still

Rajec 0,75 l
jemně sycená / nesycená
light sparkling / still

Coca cola 0,33 l
Cocal cola / Coca cola Zero

Fanta / Sprite 0,33 l

Red Bull 0,25 l

Fresh dle nabídky 0,1 l

PIVO BEER



Pilsner Urquell 0,5 l
čepované
on tap

55 Kč

Pilsner Urquell 0,3 l
čepované
on tap

48 Kč

Volba sládků 0,4 l
čepované
on tap

49 Kč

Birell Pomelo a Grep 0,5 l
čepované
on tap

44 Kč

Birell Pomelo a Grep 0,3 l
čepované
on tap

39 Kč

Birell 0,3 l sklo
sklo
in bottle

42 Kč

KOKTEJLY COCKTAILS

Aperol spritz 109 Kč
Aperol, Prosecco San'Anna DOC, soda (sparkling water)

Hugo 105 Kč
Prosecco San'Anna DOC, soda, bezový sirup, limetka, máta
Prosecco San'Anna DOC, soda (sparkling water), elder flower
sirup, lime, mint

Gin & Tonic 99 Kč
Gordon's gin, Chito tonic

Pink Gin & Tonic 105 Kč
Gordon's gin Pink, Chito tonic

Campari orange 105 Kč
Campari, pomerančový džus

Cuba libre 125 Kč
Havana white rum, Coca cola, limetková šťáva
Havana white rum, Coca cola, lime juice

Tequilla sunrise 120 Kč
Tequilla silver, grenadina, pomerančový džus, led
Tequilla silver, grenadine, orange juice, ice

Mojito 125 Kč
Havana white rum, limetková šťáva, třtinový cukr, máta, soda
Havana white rum, lime juice, cane sugar, mint,
soda (sparkling water)

Virgin Mojito 115 Kč
limetková šťáva, třtinový cukr, máta, soda
lime juice, cane sugar, mint, soda (sparkling water)



35 Kč

45 Kč

42 Kč

45 Kč

42 Kč

44 Kč

38 Kč

75 Kč

45 Kč

45 Kč

75 Kč

59 Kč

ČAJ TEA

Výběr z Teahouse Exclusives
Selection of Teahouse Exclusives

Čaj 55 Kč
ovocný, zelený, černý, bylinky
fruit, green, black, herbal tea

Čaj z čerstvého zázvoru 65 Kč
čerstvý zázvor, citron, med
fresh ginger, lemon, honey

Čaj z čerstvé máty 65 Kč
čerstvá máta, med
fresh mint, honey

porce medu 10 Kč
portion of honey

KÁVA COFFEE

Ristretto	45 Kč
Espresso	45 Kč
Espresso Macchiato	55 Kč
Espresso Lungo	45 Kč
Espresso Doppio	70 Kč
Cappuccino	55 Kč
Latte Macchiato	59 Kč
Caffè Latte	59 Kč
Flat white	85 Kč
Turecká káva	42 Kč
Vídeňská káva	55 Kč
Alžírská káva	65 Kč
Irská káva	125 Kč

LEDOVÉ KÁVY ICE COFFEE

Espresso Freddo 65 Kč
vychlazené espresso s ledem a cukrem
cold espresso with ice and sugar

Ledová káva 70 Kč
ledová káva, vanilková zmrzlina, šlehačka
iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream, almond

porce šlehačky 25 Kč
portion of cream

kelímek na kávu „s sebou“ 5 Kč
cup for coffee „to go“

Nordbeans je moderní pražírna výběrové kávy z Liberce. Praží nejlepší kávy z celého světa a sází na dlouhodobá partnerství s farmáři. Pravidelně je navštěvují a spolu s kávou pak sdílí i jejich příběhy. Na našem mlýnku si můžete vychutnat kávu House Blend. Ten se vyznačuje plným hutným tělem s tóny hořké čokolády a ořechů.

Všechny druhy káv Vám připravíme i bez kofeinu.
All coffees also available as decaff.



APERITIVY APERITIF

Prosecco DOC / Tenuta Santa Anna 0,1 l 58 Kč

Martini extra dry / bianco 0,1 l 68 Kč

Campari bitter 4 cl 69 Kč

Crodino 0,1 l 55 Kč
hořký nealkoholický aperitiv
bitter non alcoholic aperitif

DESTILÁTY SPIRITS

4 cl

Finlandia vodka 55 Kč

Ruski standard 59 Kč

Slivovice (dle nabídky) 75 Kč

Pircher Williams 115 Kč

Gordon's gin 55 Kč

Hendrick's gin 85 Kč

Becherovka 45 Kč

Fernet Stock 45 Kč

Jägermeister 59 Kč

Tullamore Dew 69 Kč

Jameson Irish whiskey 69 Kč

Jack Daniel's 79 Kč

Jack Daniel's Honey 79 Kč

Metaxa 7* 85 Kč

Tequilla silver 69 Kč

Tequilla gold 79 Kč

Baileys Irish cream 69 Kč

RUMY, KOŇAKY RUMS, COGNACS

4 cl

Božkov Republica Exclusive rum 59 Kč

Diplomatico reserva exclusiva 139 Kč

Pampero aniversario rum 79 Kč

Don papa 119 Kč

Zacapa ron centenario 23a 139 Kč

Havana 7 años white rum 75 Kč

Remy martin 129 Kč

GRAPPA

4 cl

MARZADRO LE GIARE

Chardonnay 129 Kč

Gewürztraminer 129 Kč

MARCATI

Riserva Il Bacio dele muse 80 Kč

ITALSKÁ ROZLÉVANÁ VÍNA ITALIAN WINE BY THE GLASS

BÍLÁ VÍNA / WHITE WINES 0,15 l 0,5 l

Vista house vine - Chardonnay DOC 49 Kč 147 Kč

Vista house vine - Pinot Grigio DOC 51 Kč 155 Kč

Ribolla Gialla / Puiatti 105 Kč 315 Kč

ČERVENÁ VÍNA / RED WINES 0,15 l 0,5 l

Vista house wine - Merlot IGT - Veneto 49 Kč 147 Kč

Primitivo I Muri IGT / Vigneti del Salento 89 Kč 267 Kč

SEKTY SPARKLING WINES

0,1 l 0,75 l
Prosecco DOC frizzante / Tenuta Santa Anna 58 Kč 350 Kč

Jemně perlivé Prosecco s decentně hroznově nasládlou chutí a příjemnou kyselinkou. Aroma vína připomíná zelená jablka, broskve a zralé meruňky. V chuti je svěží s jemnou nasládlostí a delikátní harmonickou kyselinkou.

Prosecco DOC Treviso extra dry / Villa Miazzi 499 Kč

Bílé víno z odrůdy Prosecco s jemnou perzistentní perlivostí a bohatou éterickou vůní s tóny typických broskví a meruněk a čerstvého ovoce. Barva platiny s odlesky bílého zlata. Velmi jemné s decentní hladkou perličkou.

Prosecco DOCG extra brut ASOLO / Astoria 565 Kč

Toto jedinečné Prosecco pochází z kopců zóny Asolo. Jedná se o víno v kategorii extra brut, tedy velmi suché, které vyniká brilantní svěžestí. Aroma je lehce minerální s tóny bílého ovoce a jablek. V chuti je pak čerstvé s jemnou perličkou a pikantní kyselinkou, která vybízí k dalšímu napití. Je elegantní, ovocné a suché.

Bohemia sekt demi / brut 295 Kč

Bohemia nealkoholické 295 Kč

Dětské rychlé špunty 145 Kč

BÍLÁ VÍNA WHITE WINES

0,75 l
Ribolla Gialla / Puiatti 2017 490 Kč

Víno z oblasti Friuli, severovýchod Itálie, téměř na hranicích se Slovinskem, vinice jsou v kopcích předhůří oblasti Isonso, Ribolla je symbolem místního vinařství, je základem tohoto vína, čisté, šumivé a aromatické bylinky s kyselou kyselinkou, minerální charakter.

ČERVENÁ VÍNA RED WINES

0,75 l
Primitivo I Muri IGT / Vigneti del Salento 2016 395 Kč

Elegantní červené víno s bohatým ovocným aroma po černých lesních plodech a kompotovaném ovoci. Na chuti příjemně hřejivě s jemně nasládlou tříslovinou.

MORAVSKÁ ROZLÉVANÁ VÍNA MORAVIAN WINE BY THE GLASS

VÍNO } HRUŠKA®

0,15 l 0,5

Dle nabídky (červené, růžové, bílé) 49 Kč 147 Kč

According to the offer (red, pink, white)

MORAVSKÁ BÍLÁ VÍNA MORAVIAN WHITE WINES

0,75 l



RYZLINK RÝNSKÝ - KABINET / SUCHÉ 355 Kč

Krásné odrůdové víno s vůní lipového květu, vyváženým zbytkovým cukrem a pikantní kyselinkou, která drží víno dlouho „živé“ a podporuje odrůdovou svěžest.



SYLVÁNSKÉ ZELENÉ ODRŮDOVÉ / POLOSUCHÉ 340 Kč

Vůně lučního kvítí, ovoce až sušených meruněk. Chuť je středně plná až lehčí, minerální s příjemným zbytkem cukru a svěží kyselinkou. Víno je vhodné pro lidi trpící „HISTAMINOVOU INTOLERANCÍ“.



Veltínské zelené / SUCHÉ 350 Kč

Příjemně kořenitý mninerální suchý veltlín s tóny jemného bílého pepře, zeleného jablka až černého bezu. Doporučujeme k drůbeží, rybám, případně i sušeným masům. Pro horké letní odpoledne bude vašim nejlepším společníkem.



Hibernal 21 Fresh / POLOSUCHÉ 395 Kč

Intenzivní vůně připomínající citrusové plody, ananas a červený rybíz. Plná ovocná chuť s tóny grapefruitu s příjemným zbytkem cukru a svěží kyselinkou vytváří jedinečné a nenapodobitelné víno.



Tramín Kořený / POLOSUCHÉ 395 Kč

Hrozny sklizeny v 1 700 m vzdáleném vinohradu od baziliky Nanebevzetí Panny Marie a sv. Cyrila a Metoděje na Velehradě. Máte možnost ochutnat jeden z nejstarších klonů alsaského tramínu. Vyniká svou plností a extraktem, který připomíná zralé ovoce a květiny s dominantním kořenitým aroma.



Chardonnay 863 / POLOSUCHÉ 625 Kč

Hrozny sklizeny v 1 700 m vzdáleném vinohradu od baziliky sv. Cyrila a Metoděje na Velehradě. Krásná lískooříšková vůně až s nádechem mléčného kokosu, což je známkou spontánního kvašení vína v novém XXL dubovém sudu a následně kupáže s druhou částí vína, vyrobeného řízeným kvašením.



CUVÉE NIKOL POZDNÍ SBĚR / POLOSLADKÉ 650 Kč

Cuvée Nikol patří mezi prémiová vína našeho rodinného vinařství. Vznešený výběrový Děvín podává vínu krásné ovocné a kořeněné aroma s příjemným zbytkem cukru. Elegantní Ryzlink rýnský dodává pikantnost, mineralitu a zdůrazňuje jedinečnost tohoto Cuvée.



CUVÉE THOMAS - POZDNÍ SBĚR / SUCHÉ 650 Kč

Cuvée Thomas patří mezi prémiové vína našeho rodinného vinařství. Bohaté na tělnaté Rulandské bílé dodává vínu plnou chuť a jemné ovocné aroma. Elegantní až citrusově-minerální Ryzlink rýnský dodává pikantnost, svěžest a zdůrazňuje jedinečnost tohoto Cuvée.



VIANTE Chardonnay 0% alk. 290 Kč

Dealkoholizované víno vzniká z klasického vína ve vakuové komoře, kdy se při nízkém tlaku a teplotě do 30°C odstraní alkohol. Tento proces zachovává maximum jeho chuťových charakteristik. Vhodné pro: řidiče, kojící matky, abstinenty, pokud užíváte každodenní léky, i když jste na dietě!

MORAVSKÁ RŮŽOVÁ VÍNA MORAVIAN ROSE WINES



Zweigeltrebe / POLOSLADKÉ 355 Kč

Víno je v odstínu starorůžové barvy. Vůně evokuje čerstvé ostružiny a v chuti jsou dominantní jahody se smetanou. Skvěle vyvážené víno, kdy ideální poměr cukrů a kyselin dělá víno harmonickým a náznak vyšších taninů umocní plnost vína. Krémové víno se bude skvěle kombinovat s ovocnými saláty, je vhodné ke grilovaným pokrmům a ke krevetám s medovým balsamikem.

MORAVSKÁ ČERVENÁ VÍNA MORAVIAN RED WINES



Dornfelder / SUCHÉ 690 Kč

Barva vína je tmavě granátová, hustá a sytá. Ve vůni najdeme višně v čokoládě, koření a jemnou kávu. V chuti je středně plné, svěží s jemnými tříslovinami. Zrálo ve starších dubových sudech.



RULANDSKÉ MODRÉ VÝBĚR Z HROZNŮ / SUCHÉ 395 Kč

Hrozny sklizeny v 1 700m vzdáleném vinohradu od baziliky Nanebevzetí Panny Marie a sv. Cyrila a Metoděje na Velehradě. Rubínová barva, ve které dominují tóny borůvek, povidel, ostružin a čokolády. V chuti krásně ovocné s jemnými nazrálými tříslovinami.



Zweigeltrebe - classic collection - suché 320 Kč

Hluboká barva, vůně višně, švestek, kořenitost a plnost s nazrálou tříslovinou v chuti uspokojí milovníky červených vín.



RULANDSKÉ MODRÉ 863 VELEHRAD POZDNÍ SBĚR / SUCHÉ 890 Kč

Bohaté aroma zrcadlí lesní jahody, černé zralé třešně a sladké koření. Chuť se krásně rozvíjí do přepuštěného másla, karamelu a pečeného koláče s borůvkami. Barikový sud se lehce připomene nádechem vanilkového lusku. Doporučená teplota servírování 14-18°C.

PERLIVÁ VÍNA FRIZZANTE / CHAMPAGNE



PROSECCO - SUCHÉ 490 Kč

Odrůda se stejným názvem jako je typický Italský ovčí sýr. Stará odrůda Pecorino upadala k zapomnění nebyť několika místních vinařů. Dnes již nabrala statut DOC a DOCG. Jiskrná, žlutá barva a vyšší viskozita naznačuje vyzrálost hroznů. Ovocné aroma svěžího, exotického ovoce. Středně dlouhá medově - smetanová chuť. Plný styl bude příjemně doprovázet těstoviny s výraznějšími tvrdými sýry, houbové lasagne, ale i klasické mořské plody a ryby.



Dėvín & Muškát moravský 350 Kč

Jemně perlivé cuvée z odrůdy Dėvín a Muškát moravský harmonizuje vyváženými tóny citrusů a bezinkového sirupu.



Champagne Devaux - Cuvée Brut 1950 Kč

Kombinace elegantního Chardonnay s Rulandským modrým zaručuje svěžest, aroma kandované pomerančové kůry s tóny koření, kávy a vanilky a dlouhou dochuť. Delikátní Champagne, které Vám ukáže krásu tohoto jedinečného cuvée.

ZAHRANIČNÍ VÍNA FOREIGN WINES

FRANCIE FRANCE



Pouilly-Fuissé Aux Chailloux 1050 Kč

Zlatistá barva naznačuje vyzrálost hroznů a zrání vína v nových sudech. Opojná vůně i chuť je plná zralého tropického ovoce, např. banánů s určitou dávkou vanilky a medových plástů. Jemné zrání v nových sudech umocní vůni i chuť této ovocné, plné odrůdy.



Chateauf-neuf-du-Pape 1550 Kč

Červeno-černá barva, opojná vůně a hřejivá kořenitá chuť jsou typické znaky vín z těch nejlepších koutů světa. Ve vině je značné množství vůni a chuti, které se rozvíjí ve sklenici až po několika minutách či hodinách, proto nelze toto víno přesně charakterizovat, jelikož jeho spontánní provzdušnění uvolňuje v danou chvíli určité aroma. Obecně víno nabízí sladké ovocné tóny po zralých švestkách, sušených fícih, až po čokoládové, tabákové, lékořicové a pepřové chuti. Cuvée Chateauf-neuf-du-Pape je směsí odrůd Grenache 70%, Cinsault 10%, Syrah 10% a Mourvedre 10%. Výnosnost hroznů na hektar je 35 hl a stáří vinice je 70 let. Víno zrálo 12 měsíců v dřevěných sudech. Robustní chuť tohoto Cuvée je ideální k tmavým masům, jehnědčím, bizonimu masu a výrazným úpravám hovězích specialit. Víno tohoto charakteru je tak plné, že i gurmáni kvalitních doutníků si mohou dopřát kombinaci těchto chutí se svým doutnajícím přítelem.



Pinot Gris - A.O.C.

720 Kč

Víno zlatavé barvy je plné, hebké až extraktivní s jemnými tóny pomeranče, hrušky až medu, ale dominantou jsou rozkvetlé růže a čajové pečivo. Víno vyhledávané labužníky pro jeho jedinečnou noblesu. Víno se bude zcela jistě dobrým společníkem jak na banketech, tak i při romantickém večírku u svíčky. V gastronomii je ideální ke grilované drůbeži, asijské kuchyni.

ŠPANĚLSKO SPAIN



Monteabellon

890 Kč

RIBERA DEL DUERO 14 měs. na bariku

Tmavě rubínová až purpurová barva s vysokou viskozitou jsou prvky vyšší zralosti hroznů. Tempranillo (100%) zrálo 14 měsíců v dubovém sudu v poměru 70% francouzský a 30% americký. Vůně je středně intenzivní s nádechem peckovin, šípkové marmelády. Chuť evokuje sladké koření, hořkou čokoládu, která má dlouhý závěr. Plné víno s dlouhou perzistencí. Víno doporučujeme otevřít před konzumací minimálně 6 hodin nebo dekantovat. Víno vhodně doplní steakové závitky v parmažánové omáčce, grilovaná tmavá masa s bylinkami, měkké zrající sýry s delikátním mandlovým vinným želé Víno Hruška.

ITÁLIE ITALY



Quota 29 Primitivo IGT 0,75l

550 Kč

Název řady Quota 29 je odvozen od nadmořské výšky, ve které se vinice nacházejí.



Ripasso della Valpolicella

950 Kč

Jedná se o prestižní červené víno s hlubokou granátovou barvou, vyrobené z hroznů sklizených v kopcovité oblasti Sant' Ambrogio di Valpolicella. Aroma švestek a višně vyčnívá z komplexního buketu, následuje dokonalá harmonie plného robustního těla s dlouhou ovocnou persisencí. Pro výrobu tohoto jedinečného stylu vína byly použity odrůdy Corvina a Rondinella. Toto víno doporučujeme k červenému masu, zvěřině, pečeným a dušeným masům. Servírujeme při 14-18°C.



Barolo DOCG

1650 Kč

Barolo je nejznámějším vínem v oblasti Piemonte, v severní Itálii. Nejvyšší apelace kvality a garance nejlepšího regionu/terroir potvrzuje status kategorie DOCG. Hluboká purpurová barva a silná fluidita zrcadlí velké víno. Aroma evokuje tóny višně v čokoládě, sušené švestky až kandované fíky. Dominující chuť ihned prozradí sílu peckového ovoce, se kterým je svázaná vyšší třísla a hořkomandlová chuť. Tyto taniny předurčují víno k dlouhému ležení. Krásné víno pro výjimečné příležitosti. Tento styl vína ocení skuteční znalci, kteří vědí, že starý kontinent nabízí jedinečná vína, která patří mezi Top vína z celého světa. Doporučujeme dekantovat.



Amarone della Valpolicella Barricato

2130 Kč

Vysoce ceněné víno vyráběné z nejlepších hroznů z oblasti Valpolicella. Opojná příchut' třešní a lékořice dělá toto víno králem zvěřinových omáček. Je také výborným doplňkem k zralým sýrům a kořeněným jidlům, hodí se k výrazné úpravě hovězího masa, bizoním steakům, uruguayské roštěné apod.

NĚMECKO GERMANY



Riesling 2012 „LÖWENBAUM“ Spätlese - Mosel 880 Kč

Slámově zlatá barva. Vůně nabízí tóny broskví, rynglí a hrozinek. Odrůdové charakteristická chuť je podpořena pikantní kyselinou a tóny maslových sušenek a akátového medu. Stáří vinic je 38 let a výnosnost pouze 4500l/ha. Dostupnost svahu dovoluje pouze ruční sběr. Středně plné víno s vyšším obsahem minerálů tvoří prémiovou řadu vinařství Rueff-Röchling, zvanou Löwenbaum (Lví strom). Víno se příjemně snoubí s králíkem na zelenině, smetanovým rizotem s parmažánem a pečenou krůtou s cibulkovou omáčkou.

JIHOAFRICKÁ REPUBLIKA SOUTH AFRICA



Latitude Platinum

950 Kč

Latitude v překladu znamená „zeměpisná šířka“. Kombinace dokonalé polohy vinic, tvrdé práce a oddanosti vinařství vytvořila jedinečné cuvée z odrůd Cabernet Sauvignon, Pinotage a Shiraz. Víno má aroma lesních plodů, tabáku a hořké čokolády. Podává se při teplotě 15-18°C a nejlépe vynikne podávané ke steakům na pepřové omáčce nebo ravioli s rajčaty a parmažánem.



Millant - Premium red wine

1160 Kč

Purpurová barva a silná viskozita je důsledkem vyzrálosti hroznů, redukované výnosnosti, řízeného kvašení a zrání v nových sudech. Nádherné aroma švestek a lékořice se prolíná i do chuti, která je ještě doplněna hořko-čokoládovým vjemem a sladkými taniny. Toto víno bylo vyrobeno ze speciálně vybraných hroznů za osobního dozoru mistra vinaře. Robustní Merlot - Gran Reserva příjemně doplní zvěřinové menu, královské T-bone steaky, a výjimečně se snoubí s bizoním masem.

ALERGENY

1. Lepek

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich odrůdy

2. Korýši

3. Vejce

4. Ryby

5. Arašídý

podzemnice olejná

6. Sója

sójové boby

7. Mléko

8. Skořápkové plody

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie

9. Celer

10. Hořčice

11. Sezam

sezamová semena

12. Oxid siřičitý a siřičitany

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13. Vlčí bob

lupina

14. Měkkýši

ALLERGENS

1. Wheat product containing gluten

2. Crustaceans and derived products

3. Eggs and derived products

4. Fish and derived products

5. Peanuts and derived products

6. Soybeans and derived products

7. Milk and derived products (including lactose)

8. Nuts

almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts and derived products

9. Celery and derived products

10. Mustard and derived products

11. Sesame seeds and derived products

12. Sulfur dioxide and sulphites

E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228

13. Lupin and derived products

14. Shellfish and derived products



UBYTOVÁNÍ

ACCOMMODATION

rezervace ubytování:

Eliška Fidrichová
e.fidrichova@restauracevista.cz
+420 774 583 461

www.restauracevista.cz



RESTAURACE RESTAURANT

+420 608 000 644

info@restauracevista.cz

Na Výsluní 362, 293 06 Bradlec

OTEVÍRACÍ DOBA OPENING HOURS

Pondělí / Monday	11:00 – 22:00
Úterý / Tuesday	11:00 – 22:00
Středa / Wednesday	11:00 – 22:00
Čtvrtek / Thursday	11:00 – 22:00
Pátek / Friday	11:00 – 23:00
Sobota / Saturday	11:00 – 23:00
Neděle / Sunday	11:00 – 20:00

OBCHODNÍ ÚDAJE BUSINESS INFO

K+B PRODUKCE CATERING s.r.o.

IČO: 05359694

DIČ: CZ05359694

ODPOVĚDNÁ OSOBA RESPONSIBLE PERSON

Eliška Fidrichová

+420 774 583 461

e.fidrichova@restauracevista.cz