



VELKOOBCHOD NÁSTROJŮ ŠITINA, s.r.o.
Nádražní 560, 685 01 Bučovice

Provozovna Vinárna u Šembery Zahradní 108, 685 01 Bučovice,

IČ: 26232855, DIČ: CZ26232855
ID SZR: 1007376381, RV:8004, IČP:1004089155

Zodpovědný vedoucí: Veronika Knoflíčková, tel.: 515 553 607
Rezervace a objednávka jídla s sebou na tel. čísle: 515 553 606
e-mail: sitina@nastrojecz.cz, www.vinarnasembera.cz

PROVOZNÍ DOBA VINÁRNY U ŠEMBERY:

PONDĚLÍ	10.30 - 22.00	VAŘÍME DO 21:00
ÚTERÝ	10.30 - 22.00	VAŘÍME DO 21:00
STŘEDA	10.30 - 22.00	VAŘÍME DO 21:00
ČTVRTEK	10.30 - 22.00	VAŘÍME DO 21:00
PÁTEK	10.30 - 02.00	VAŘÍME DO 23:00
SOBOTA	11.00 - 02.00	VAŘÍME DO 23:00
NEDĚLE	11.00 - 21.00	VAŘÍME DO 21:00

OD 1.7-31.8. ZMĚNA PROVOZNÍ DOBY V PÁTEK A SOBOTU OTEVŘENO DO 24.00h.

UZAVÍRACÍ DOBU LZE PO DOHODĚ UPRAVIT.



Předkrmy a chuťovky k vínu a pivu

(Starters and wine or beer savories)

70g	Grilovaná kachní jatýrka na lůžku z anglické slaniny, podávaná na toastu <i>(Grilled duck liver on bacon served on toast)</i>	89,-
250g	Sýrový talíř - variace moravských sýrů <i>(Plate with Moravian cheese variations)</i>	139,-
100g	Pikantní topinka s kuřecím masem a zeleninou, sypaná sýrem <i>(Fried bread (toast) with chicken, vegetables and sprinkled cheese)</i>	79,-
80g	Čerstvě pražené, loupané a solené mandle <i>(Freshly roasted almonds, peeled and salted)</i>	69,-
100g	Domácí smažené bramborové lupínky <i>(Home-made fried potato chips)</i>	39,-

Polévky

(Soups)

0,33l	Kulajda s pravými hříbky a zastřeným vejcem <i>(„Kulajda“ with mushrooms and poached egg)</i>	55,-
0,33l	Silný hovězí vývar s masem, zeleninou a domácími fritátovými nudlemi <i>(Strong beef broth with meat, vegetables and home-made fried noodles)</i>	39,-



Hlavní chod


(Main dish)

250g	Beefsteak s fazolovými lusky a opečenou uzenou slaninou, domácí steakové hranolky <i>(Beefsteak with green beans and roasted smoaked bacon, home-made steak french fries)</i>	349,-
250g	Grilovaný steak z vepřové panenky s ratatouille, domácí steakové hranolky <i>(Grilled pork fillet with ratatouille, home-made steak french fries)</i>	239,-
250g	Grilovaný steak z krkovičky s omáčkou ze zeleného pepře, smažené cibulové kroužky, opékané brambory <i>(Pork neck-end steak with green pepper sauce, fried onion rings, roasted potatoes)</i>	199,-
200g	Krůtí steak s chřestem podávaný s tarhoňou se smetanou <i>(Turkey steak with asparagus served with egg barley (tarhonya) and cream)</i>	179,-
200g	Grilované kachní prso na víně, dušené zelí z červené řepy, domácí bramboráčky <i>(Grilled duck breast on wine, steamed beetroot, home-made potato pancakes)</i>	199,-
200g	Vídeňský telecí řízek, lehký bramborový salát <i>(Viennese veal steak, light potato salad)</i>	189,-
200g	Kuřecí prsa s hroznovým vínem, zapečená hermelínem, vařené brambory s máslem a petrželkou <i>(Chicken breast with grapes, baked with camembert, boiled potatoes with butter and parsley)</i>	169,-



Speciality vinárny

(Specialities of our restaurant)

- 200g Šemberova jehla** **169,-**
vepřová panenka, kuřecí prsíčka, kachní játra, cibule, anglická slanina
(Šembera's skewer - pork fillet, chicken breast, duck liver, onion, bacon)
- 200g Kiss of Death** **149,-**
 velmi ostrá vepřová směs s čerstvou zeleninou a papričkami jalapeños
(Kiss of Death - very spicy pork mix with fresh vegetables and Jalapeños peppers)
- 200g Pratecká mohyla** **169,-**
plátky vepřové panenky, kuřecích prsíček, svíčkové, slaniny, uzeného sýra, opečené na grilu a podávané ve tvaru mohyly
(Pratec hill - pork fillet, chicken breast, sirloin, bacon, smoked cheese, grill-roasted and in the form of a hill)
- 200g Francouzské medailonky** **159,-**
kuřecí prsíčka na grilu zapečená třemi druhy sýrů
gorgonzola, hermelín, parmezán
(French medallions - grilled chicken breast with 3 types of cheese - gorgonzola, hermelín (camembert), Parmesan cheese)
- 200g Kuřecí prsa po pražsku** **159,-**
kuřecí prsíčka plněná šunkou a sýrem,
smažená v jemném těstíčku s mandlemi
(Chicken breast in Prague way - chicken breast filled with ham and cheese, fried in soft dough with almonds)



Domácí kuchyně

(Home-made dish)

- | | | |
|-------|---|--------------|
| 180g | Hovězí svíčková na smetaně,
houskový knedlík - s brusinkami a šlehačkou
<i>(Beef fillet with sauce made from cream and root vegetables,
Czech dumplings with cranberries and whipped cream)</i> | 149,- |
| 150g | Hovězí guláš zdobený cibulí, houskový knedlík
<i>(Beef goulash served with onion, Czech dumplings)</i> | 129,- |
| 600g | Pečená uzená žebra, chléb, křen, hořčice, nakládaná zelenina
<i>(Baked smoked ribs, bread, horseradish, mustard, with pickled vegetables)</i> | 189,- |
| 1500g | Pečené zadní vepřové kolínko
marinované, pečené s česnekem, kmínem, cibulí a pivem,
křen, hořčice, nakládaná zelenina
<i>(Baked pork back knee, marinated, baked with garlic, cumin, onion and beer,
horseradish, mustard, pickled vegetables)</i> | 299,- |

Těstoviny

(Pasta and risotto)

- | | | |
|------|--|--------------|
| 300g | Domácí ravioly plněné telecím masem a lanýži
s jemným smetanovým přelivem
<i>(Home-made ravioli filled with veal meat and truffles with soft creamy sauce)</i> | 169,- |
| 300g | Tarhoňové rizoto s pravými hříby, posypané hoblíčkami parmezánu
<i>(Tarhonia risotto with mushrooms, sprinkled with Parmesan)</i> | 139,- |

Bezmasé pokrmy

(Vegetarian food)

- | | | |
|------|--|--------------|
| 300g | Domácí nudle s mákem přelitě máslem
<i>(Home-made noodles with poppy seeds with butter)</i> | 89,- |
| 150g | Smažený sýr „Gouda“
<i>(Fried cheese „Gouda“)</i> | 109,- |



Ryby

(Fish)

200g Steak z lososa na grilu s šafránovou omáčkou **239,-**
a kuskusem se zeleninou
(Grilled salmon steak with saffron and couscous with vegetables)

Dětské menu

(Children's meals)

80g Kuřecí přírodní prsíčka, smažené hranolky, kečup **79,-**
(Natural chicken breast, french fries, ketchup)

80g Smažený sýr, vařené brambory s máslem, kečup **79,-**
(Fried cheese, boiled potatoes with butter, ketchup)

Saláty

(Salads)

300g Caesar salát **149,-**
římský salát s grilovaným kuřecím masem, česnekovými krutony,
klasickým Caesar dresinkem s ančovičkami a sýrem Grana Padano
*(Caesar salad - lettuce with grilled chicken meat, garlic croutons, classical
Caesar dressing with anchovies and Grana Padano cheese)*

300g Salát Caprese **89,-**
(Caprese salad)

200g Míchaný zeleninový salát **49,-**
(Mixed vegetable salad)

200g Okurkový salát se zakysanou smetanou **55,-**
(Cucumber salad with sour creme)



Přílohy

(Side orders)

200g	Vařené brambory s máslem <i>(Boiled potatoes with butter)</i>	35,-
220g	Šťouchané brambory s osmaženým špekem a cibulkou <i>(Mashed potatoes with fried bacon and onion)</i>	45,-
200g	Opékané brambory <i>(Roasted potatoes)</i>	43,-
200g	Smažené steakové hranolky <i>(Steak French fries)</i>	45,-
200g	Americké brambory se smetanou a Gorgonzolou <i>(American potatoes with cream and Gorgonzola)</i>	50,-
150g	Košík domácího pečiva <i>(Basket with home-made pastry)</i>	20,-
200g	Grilovaná zelenina <i>(Grilled vegetables)</i>	69,-

Omáčky

(Sauces)

60g	Domácí tatarská omáčka <i>(Home-made Tartar sauce)</i>	23,-
60g	Kečup <i>(Ketchup)</i>	18,-
80g	Americká smetanová s barevným pepřem <i>(American creamy sauce with colored pepper)</i>	30,-
80g	Houbová smetanová s lesními houbami <i>(Mushroom creamy sauce)</i>	30,-
80g	Gorgonzolová smetanová <i>(Gorgonzola creamy sauce)</i>	30,-



Deserty

(Desserts)

1ks	Crême brulée - vanilkový krém s karamellem (1pc - Creme brulée - vanilla cream with caramel)	77,-
250g	Horké maliny - 3 kopečky vanilkové zmrzliny na horkých malinách s cukrem a šlehačkou (Hot raspberries - 3 scoops of vanilla ice cream on hot raspberries with sugar and whipped cream) /3,7/	89,-

CENY V JÍDELNÍM A NÁPOJOVÉM LÍSTKU JSOU SMLUVNÍ V KČ VČETNĚ DPH, PLATNÉ OD 1.8.2017. GRAMÁŽE MASA JSOU UVEDENY V SYROVÉM STAVU. POLOVIČNÍ PORCE Z TECHNOLOGICKÉHO HLEDISKA NELZE PŘIPRAVIT. NEZKONZUMOVANÝ POKRM JE MOŽNO ZABALIT DO GASTROBOXU. PLATBA VAŠEHO ÚČTU JE MOŽNÁ PLATEBNÍ KARTOU PŘI MINIMÁLNÍ ÚTRATĚ 300,-KČ. PŘIJÍMÁME STRAVENKY /TICKET RESTAURANT A GASTRO PASS/. STRAVENKY NEROZMĚŇUJEME A NEVRACÍME ZA NĚ FINANČNI HOTOVOST.

Vážení zákazníci,

připravujeme Vaš objednaný pokrm vždy na Vaši objednávku z čerstvých surovin, bez chemických přísad a konzervantů.

Dejte, prosím, našim kuchařům čas nutný k přípravě Vašeho pokrmu / **30-60 minut** / dle složitosti a počtu objednávek. Hosté s potravinovou alergií, nebo intolerancí, kontaktujte obsluhu restaurace, který vám poskytne informace o výskytu alergenních látek. Věříme, že budete s našimi službami spokojeni a budete se k nám i nadále rádi vracet.

Děkujeme za Vaši návštěvu a přejeme Vám dobrou chuť.

(PRICES OF MEALS AND DRINKS ARE CONTRACTUAL INCLUDING VAT., VALID FROM 1 AUGUST 2017. MEAT WEIGHT IS WRITTEN IN RAW STATE IN GRAMS. HALF PORTIONS ARE NOT POSSIBLE TO PREPARE DUE TO TECHNOLOGICAL ISSUES. THE MEAL YOU DO NOT FINISH CAN BE PACKAGED IN GASTROBOX.

YOUR BILL CAN BE ALSO PAID BY CREDIT CARD WHEN THE AMOUNT EXCEEDS 300 CZK.

WE ACCEPT MEAL TICKETS /TICKET RESTAURANT AND GASTRO PASS/

WE DON'T GIVE CHANGE OR RETURN THE MONEY BACK WHEN PAYING WITH MEAL TICKETS.

Dear customers,

we always prepare ordered meal according to your order from fresh ingredients and spices without chemical additives and preservatives.

Please, give our cooks time necessary to prepare your meal /30-60 minutes/ depending on complexity and number of orders.

We believe, you will be satisfied with our services and that you will come back to our restaurant.

Thank you for your visit and we wish you good appetite.)



Nealkoholické nápoje

(Nonalcoholic drinks)

0,50l	Kofola originál točená 0,5l /0,3l <i>(Kofola original draft 0,5l /0,3l)</i>	30,- / 20,-
0,33l	Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	35,-
0,33l	Kinley tonic, Kinley tonic alle	30,-
0,25l	Cappy pomeranč, multivitamín, jahoda, jablko ananas, hruška, meruňka, černý rybíz <i>(Cappy - orange, multivitamin, strawberry, apple, pineapple, pear, apricot, black currant)</i>	30,-
0,25l	Bonaqua neperlivá, jemně perlivá, perlivá <i>(Bonaqua water - still, gently sparkling, sparkling)</i>	25,-
0,75l	Römerquelle perlivá, neperlivá <i>(Römerquelle water - sparkling, still)</i>	50,-
0,25l	Semtex - plech <i>(Semtex - can)</i>	45,-
0,25l	Redbull - plech <i>(Redbull - can)</i>	55,-



Teplé nápoje

(Hot drinks)

Spolupracujeme s osvědčenou pražírnou, která pro nás kávu praží vždy čerstvou. Kávu pro Vás připravujeme vždy čerstvě namletou.

Gramáž kávy je 7g, ke kávám a čajům podáváme 2 cukry, oplatek.

(We cooperate with experienced coffee producer who always roasts coffee especially for us.

We always grind fresh coffee. Coffee weight is 7g, coffee and tea is served with 2 pcs of sugar and wafer)

Káva turecká <i>(Turkish coffee)</i>	30,-
Espresso <i>(Espresso)</i>	30,-
Espresso s mlékem <i>(Espresso with milk)</i>	32,-
Espresso ristretto <i>(Espresso ristretto)</i>	30,-
Espresso ristretto s mlékem <i>(Espresso ristretto with milk)</i>	32,-
Espresso cappuccino <i>(Cappuccino espresso)</i>	40,-
Caffé latte <i>(Caffé latté)</i>	45,-
Káva vídeňská <i>(Viennese Coffee)</i>	45,-
Káva alžírská - 2cl vaječný likér, šlehačka <i>(Algerian Coffee - egg liqueur, whipping cream)</i>	50,-
Čaj - černý, zelený, ovocný, bylinkový, ... <i>(Tea - black, green, fruit, herbal, ...)</i>	25,-
Med 15g <i>(Honey 15g)</i>	5,-
Horká čokoláda - tmavá nebo bílá <i>(Hot chocolate - dark or white)</i>	50,-
Grog - 0,04l Božkov tuzemský <i>(Grog - rum 0,04l)</i>	35,-
Svařené víno 0,2l <i>(Mulled wine 0,2l)</i>	32,-
Hotfruit /dle nabídky/ <i>(according to current offer)</i>	30,-



Aperitivy

(Appetizers)

0,10l	Metropol bianco	35,-
0,10l	Martini extra dry	40,-
0,10l	Campari bitter	80,-
0,10l	Cinzano bianco	40,-

Piva

(Beer)

0,50l / 0,30l	Starobrno medium - nepasterizované <i>(unpasteurized)</i>	30,- / 20,-
0,50l / 0,30l	Pilsner Urquell 12°	37,- / 25,-
0,50l	Pilsner Urquell 12° /láhev/ <i>(bottle)</i>	35,-
0,33l	Birell světlý, polotmavý <i>(Birell light, semi-dry)</i>	25,-

Vína

(Wine)

0,2l	Sudové víno bílé, rose <i>(Cask wine - white, rose)</i>	25,-
0,2l	Sudové víno červené <i>(Cask wine - red)</i>	28,-
1l	ve džbánu - víno bílé, rose <i>(in a jug - white, rose wine)</i>	120,-
1l	ve džbánu - víno červené <i>(in a jug - red wine)</i>	130,-

Nabídku lahvových vín naleznete v našem vinném lístku.

(You can find the whole offer of wine in our wine card.)

Sekty

(Sparkling wine)

0,75l	Bohemia Demi Sec	200,-
0,75l	Bohemia Brut	210,-
0,75l	Rychlé špunty pro děti - broskev, jahoda, tropické ovoce <i>(„Rychlé špunty“ for children - peach, strawberry, tropical fruit)</i>	80,-



Lihoviny

(Spirits)

0,04l Absinth	50,-
0,04l Amundsen vodka	30,-
0,04l Baileys	50,-
0,04l Gin Beefeater	50,-
0,04l Becherovka + B. Lemon	40,-
0,04l B.Jelzin Apfel, Kirsch, Gold	30,-
0,04l Fernet Stock, Stock Citrus	35,-
0,04l Finlandia vodka	50,-
0,04l Jack Daniel's Tennessee Honey	60,-
0,04l Jagermeister	50,-
0,04l Jameson	55,-
0,04l Jim Beam	55,-
0,04l Koskenkorva	35,-
0,04l Magister	40,-
0,04l Malibu	45,-
0,04l Pepermintový likér	27,-
0,04l Božkov - Tuzemský rum	27,-
0,04l Rum Havana Club Añejo Blanco	45,-
0,04l Rum Havana Havana Club Añejo Especial	50,-
0,04l Russkij Standart	45,-
0,04l Slivovice Jelínek - Zlatá, Stříbná, Hruškovice <i>(Plum brandy Jelínek - gold, silver, pear brandy)</i>	40,-
0,04l Tequila Olmeca Silver blanco, Gold	55,-
0,04l Tullamore Dew	



Alkoholické míchané nápoje / dle sezony

(Alcoholic mixed drinks/ according to seasonal offer)

Mojito Havana Club Blanco, limeta, třtinový sirup, máta peprná, ledová tříšť <i>(Havana Club Blanco, lime, cane syrup, peppermint, crushed ice)</i>	75,-
Pina Colada Havana Club Blanco, kokosový sirup, ananasový juice, ledová tříšť <i>(Havana Club Blanco, coconut syrup, pineapple juice, crushed ice)</i>	75,-
Cuba Libre Havana Club Blanco, citronová šťáva, Coca-Cola <i>(Havana Club Blanco, lemon juice, Coca-Cola)</i>	65,-
Tequila Sunrise Olmecca, pomerančový juice, grenadin, led <i>(Olmecca, orange juice, grenadine, ice)</i>	70,-
B-52 Kahlua, Baileys Absinth <i>(Kahlua, Baileys Absinth)</i>	70,-
Blue lagoon Gin, Blue Curacao, Sprite <i>(Gin, Blue Curacao, Sprite)</i>	65,-

Hosté s potravinovou alergií nebo intolerancí, kontaktujte obsluhu restaurace, který vám poskytne informace o výskytu alergenních látek.

(We are asking guests with any food allergy or intolerance to contact restaurant staff so they can provide you information about allergenic substances presence.)