



# MENU

## JARO 2023

### SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

#### CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

0,12 l / 270 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

### PŘEDKRMY / STARTERS

**TERINA Z FOIE GRAS S MERUŇKOVO - CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU** 390 Kč  
Terrine of foie gras apricot & chilli chutney and butter brioche

**LOSOS „LABEL ROUGE“ MARINOVANÝ V ČERVENÉ ŘEPĚ S CHŘESTOVÝM SALÁTEM** 290 Kč  
**A VEJCEM NA HNILIČKO**  
Salmon „label rouge“ marinated in beetroot with asparagus salad and soft boiled egg

**GRILOVANÁ CHOBOTNICE A KALAMÁRY S CHORIZEM, ZAUZENÝMI PAPRIKAMI, HUMMUSEM A KORIANDREM** 350 Kč  
Grilled octopus and calamary with chorizo, smoked bell peppers, hummus and coriander

**PLÁTKY DO RŮŽOVA PEČENÉHO VYZRÁLEHO HOVĚZÍHO V PEPŘOVÉ KRUSTĚ** 290 Kč  
**S NAKLÁDANÝMI ŘEDKVIČKAMI A POMMERY MAJONÉZOU**  
Sliced tender beef in pepper crust with pickled radish and pommery mayo

**SMAŽENÁ KROKETA Z KOZÍHO SÝRA PLNĚNÁ DATLEMI S CHLAZENÝM OKURKOVO-MÁTOVÝM KRÉMEM** 270 Kč  
Fried goat cheese croquette with date and chilled cucumber & mint cream

**VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE** 1 OSOBA/ 1PERSON 350 Kč  
Chef starters selection 2 osoby/ 2 persons 490 Kč

### SALÁTY / SALADS

**CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI** 375 Kč  
Caesar salad with chicken / tiger prawns

### POLÉVKY / SOUPS

**SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR S MADEIROU, JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM A ZELENINOU** 125 Kč  
Chicken consommé with madeira and liver dumpling and vegetables

**CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S PRAŽSKOU ŠUNKOU VE VAJEČNÉ OMELETĚ A KERBLÍKEM** 195 Kč  
Asparagus velouté with prague ham omelette and chervil

## RYBY / FISH

|                                                                                                            |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>CANDÁT NA MÁSE SE ŠPIČATÝM ZELÍM ZADĚLÁVANÝM KOPROVÝM CRÉME FRAICHE<br/>A JARNÍM BRAMBOREM</b>          | <b>490 Kč</b> |
| Pikeperch with butter, pointed cabbage braised with dill crème fraiche and spring potatoes                 |               |
| <b>GRILOVANÝ FILET Z MOŘSKÉHO OKOUNÍKA S CHŘESTOVÝM RIZOTEM A BAZALKOVÝM PESTEM</b>                        | <b>520 Kč</b> |
| Grilled redfish fillet with asparagus risotto and basil pesto                                              |               |
| <b>OPÉKANÉ KREVETY S CUKETOU, FAVA FAZOLKAMI, CHERRY RAJČATY, ČESNEKEM<br/>A PEPERONCINO PAPPARDELLEMI</b> | <b>550 Kč</b> |
| Roasted prawns with zucchini, fava beans, cherry tomatoes, garlic and peperoncino pappardelle              |               |

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

|                                                                                                           |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>KŘEPELKA PLNĚNÁ KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU S RESTOVANÝM ŠPENÁTEM, KAROTKOVÝM PYRÉ<br/>A TYMIÁNOVOU ŠTÁVOU</b> | <b>520 Kč</b> |
| Baked quail with nettle stuffing, spinach, carrots purée and thyme jus                                    |               |
| <b>KRÁLIČÍ PICCATA S LILKOVO-RICOTTOVÝMI CANNELLONI, RAJČATOVOU MARMELÁDOU<br/>A OLIVOVOU TAPENÁDOU</b>   | <b>520 Kč</b> |
| Rabbit piccata with aubergine & ricotta cannelloni, tomato jam and olive tapenade                         |               |
| <b>ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S KARAMELIZOVANOU KEDLUBNOU, HRÁŠKOVÝM PYRÉ<br/>A CIDEROVOU OMÁČKOU</b>            | <b>490 Kč</b> |
| Porchetta with caramelised kohlrabi, pea purée and cider sauce                                            |               |
| <b>TELECÍ RIB-EYE STEAK SE SMRŽOVOU OMÁČKOU, FAZOLKAMI S PANCETTOU<br/>A OPÉKANÝMI GRENAILLEMI</b>        | <b>590 Kč</b> |
| Veal rib-eye steak with morel sauce, green beans, pancetta and grenailles                                 |               |
| <b>HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM</b>                               | <b>450 Kč</b> |
| Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad                                                       |               |

## DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

|                                                                                      |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MUČENKOVÝM SORBETEM</b>                                  | <b>175 Kč</b> |
| Vanilla crème brûlée with passion fruit sorbet                                       |               |
| <b>JAHODOVÉ KNEDLÍKY V KRUSTĚ ZE SUŠENEK LOTUS S CHŘESTOVOU ZMRZLINOU</b>            | <b>175 Kč</b> |
| Strawberries dumplings in speculoos crust with asparagus ice cream                   |               |
| <b>ČOKOLÁDOVÁ VARIACE „VALRHONA GRAND CRU“<br/>BROWNIES/ MOUSSE/ LANÝŽ/ ZMRZLINA</b> | <b>175 Kč</b> |
| Chocolate variation „VALRHONA GRAND CRU“<br>brownies/ mousse/ truffle/ ice cream     |               |
| <b>SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM</b>                                | <b>175 Kč</b> |
| Sorbet with sparkling wine or vodka                                                  |               |
| <b>VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU</b>                     | <b>250 Kč</b> |
| French cheese selection with jam                                                     |               |

# MENU KOPEC

## ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 050 Kč

### WINE PAIRING

#### 4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

1. PLÁTKY DO RŮŽOVA PEČENÉHO VYZRÁLEHO HOVĚZÍHO V PEPŘOVÉ KRUSTĚ  
S NAKLÁDANÝMI ŘEDKVIČKAMI A POMMERY MAJONÉZOU  
Sliced tender beef in pepper crust with pickled radish and pommery mayo

RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR – PEŘINA

2. CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S PRAŽSKOU ŠUNKOU VE VAJEČNÉ OMELETĚ A KERBLÍKEM  
Asparagus velouté with prague ham omelette and chervil

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

3. CANDÁT NA MÁSLÉ SE ŠPIČATÝM ZELÍM ZADELÁVANÝM KOPROVÝM CRÉME FRAICHE  
A JARNÍM BRAMBOREM  
Pikeperch with butter, pointed cabbage braised with dill crème fraiche  
and spring potatoes

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S KARAMELIZOVANOU KEDLUBNOU, HRÁŠKOVÝM PYRÉ  
A CIDEROVOU OMÁČKOU  
Porchetta with caramelised kohlrabi, pea purée and cider sauce

ROSE TRKMANSKÁ – STÁVEK

NEBO / or

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM  
Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

CABERNET SAUVIGNON „ČTRTĚ“ – JAROSLAV SPRINGER

4. JAHODOVÉ KNEDLÍKY V KRUSTĚ ZE SUŠENEK LOTUS S CHŘESTOVOU ZMRZLINOU  
Strawberries dumplings in speculoos crust with asparagus ice cream

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU  
French cheese selection with jam

# MENU CHEF

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

### WINE PAIRING

#### 5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

**1. LOSOS „LABEL ROUGE“ MARINOVANÝ V ČERVENÉ ŘEPĚ S CHŘESTOVÝM SALÁTEM  
A VEJCEM NA HNILIČKO**

Salmon „label rouge“ marinated in beetroot with asparagus salad and soft boiled egg

**MULLER THURGAU – KADRKA**

**2. GRILOVANÁ CHOBOTNICE A KALAMÁRY S CHORIZEM, ZAUZENÝMI PAPRIKAMI,  
HUMMUSEM A KORIANDREM**

Grilled octopus and calamary with chorizo, smoked bell peppers, hummus and coriander

**PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN“**

NEBO / or

**GRILOVANÝ FILET Z MOŘSKÉHO OKOUNÍKA S CHŘESTOVÝM RIZOTEM A BAZALKOVÝM PESTEM**

Grilled redfish fillet with asparagus risotto and basil pesto

**CHARDONNAY / PINOT – GALA**

**3. TERINA Z FOIE GRAS S MERUŇKOVO – CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**

Terrine of foie gras apricot & chilli chutney and butter brioche

**RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBÉB – VINAŘSTVÍ PEŘINA**

**4. KŘEPELKA PLNĚNÁ KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU S RESTOVANÝM ŠPENÁTEM, KAROTKOVÝM PYRÉ  
A TYMIÁNOVOU ŠTÁVOU**

Baked quail with nettle stuffing, spinach, carrots purée and thyme jus

**PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER**

NEBO / or

**KRÁLIČÍ PICCATA S LILKOVO-RICOTTOVÝMI CANNELLONI, RAJČATOVOU MARMELÁDOU  
A OLIVOVOU TAPENÁDOU**

Rabbit piccata with aubergine & ricotta cannelloni, tomato jam and olive tapenade

**CHARDONNAY „BIG“ – FABIG**

**5. ČOKOLÁDOVÁ VARIACE „VALRHONA GRAND CRU“**

**BROWNIES/ MOUSSE/ LANÝŽ/ ZMRZLINA**

Chocolate variation „VALRHONA GRAND CRU“

brownies/ mousse/ truffle/ ice cream

**ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI**

NEBO / or

**VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU**

French cheese selection with jam

## ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

|                                                                                |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>ROZLÉVANÁ</b><br>CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS<br>BRUT RÉSERVE CHAPUY | 0,12 l/ 0,75 l<br><b>270 Kč /1 550 Kč</b> |
| <b>PROSECCO BELSTAR BRUT</b>                                                   | <b>145 Kč / 650 Kč</b>                    |
| <b>CREMANT DE BORDEAUX BRUT JACQUES YVES</b>                                   | <b>155 Kč / 750 Kč</b>                    |

|                                                                  |                         |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>FRANCIE &amp; ITÁLIE</b>                                      | 0,375 l / 0,75 l        |
| <b>LAURENT – PERRIER BRUT CHAMPAGNE</b>                          | <b>850 Kč /1 600 Kč</b> |
| <b>LAURENT – PERRIER ROSÉ BRUT CHAMPAGNE</b>                     | <b>2 550 Kč</b>         |
| <b>BISOL „JEIO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE</b>          | <b>800 Kč</b>           |
| <b>NINO FRANCO „RUSTICO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE</b> | <b>950 Kč</b>           |

## BÍLÁ VÍNA

|                                                           |                       |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>ROZLÉVANÁ</b>                                          | 0,15 l/ 0,75 l        |
| <b>SAUVIGNON „LES FUMÉES BLANCHES“ LANGUEDOC – LURTON</b> | <b>145 Kč /600 Kč</b> |
| <b>RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR – PEŘINA</b>                | <b>160 Kč /600 Kč</b> |
| <b>MULLER THURGAU – KADRNKA</b>                           | <b>175 Kč /700 Kč</b> |
| <b>VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK &amp; JAGER</b>     | <b>175 Kč /750 Kč</b> |
| <b>RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK</b>      | <b>175 Kč /750 Kč</b> |
| <b>CHARDONNAY „BIG“ – FABIG</b>                           | <b>195 Kč /900 Kč</b> |
| <b>CHARDONNAY/PINOT – GALA</b>                            | <b>175 Kč /750 Kč</b> |
| <b>PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN</b>                 | <b>175 Kč /750 Kč</b> |
| <b>PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK</b>                    | <b>175 Kč /750 Kč</b> |

### ČESKÁ REPUBLIKA

|                                                        |                 |
|--------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>RIESLING „AMPHITHEATER“ TROJA – ZILVAR PRAHA</b>    | <b>1 050 Kč</b> |
| <b>RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ SONBERK</b>  | <b>700 Kč</b>   |
| <b>RYZLINK VLAŠSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK</b>  | <b>750 Kč</b>   |
| <b>SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ – FABIG</b>            | <b>800 Kč</b>   |
| <b>CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ – KRÁSNÁ HORA</b> | <b>750 Kč</b>   |
| <b>CHARDONNAY – JAROSLAV SPRINGER</b>                  | <b>1 050 Kč</b> |

### NĚMECKO & RAKOUSKO

|                                                               |                 |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>RIESLING „BRUNO“ TROCKEN MOSELA – KARTHAUSERHOF</b>        | <b>850 Kč</b>   |
| <b>RIESLING TROCKEN MOSELA – MARKUS MOLITOR</b>               | <b>950 Kč</b>   |
| <b>GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ WACHAU – SCHMELTZ</b>        | <b>850 Kč</b>   |
| <b>GRÜNER VELTLINER „SMARAGD DURNSTEINER“ – PICHLER F. X.</b> | <b>1 700 Kč</b> |

### ITÁLIE

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| <b>PINOT GRIGIO „ISONZO“ FRIULI – LIS NERIS</b> | <b>950 Kč</b> |
| <b>GAVI DI GAVI DOCG – VILLA SPARINA</b>        | <b>900 Kč</b> |
| <b>ARNEIS LANGHE – CORDERO DI MONTEZEMOLO</b>   | <b>850 Kč</b> |

### FRANCIE

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>SYLVANER „TRADITION“ ALSACE – PFFAF</b>                 | <b>700 Kč</b>   |
| <b>GEWURZTRAMINER „TRADITION“ ALSACE – PFAFF</b>           | <b>800 Kč</b>   |
| <b>RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“ ALSACE – PFAFF</b>     | <b>1 100 Kč</b> |
| <b>SANCERRE „LES BARONNES“ – HENRI BOURGEOIS</b>           | <b>1 100 Kč</b> |
| <b>POUILLY FUMÉ „EN TRAVERTIN“ – HENRI BOURGEOIS</b>       | <b>1 100 Kč</b> |
| <b>CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE – JADOT</b> | <b>900 Kč</b>   |
| <b>CHABLIS „DOMAINE“ – WILLIAM FEVRE</b>                   | <b>1 100 Kč</b> |
| <b>CHABLIS 1ÉRE CRU – LOUIS JADOT</b>                      | <b>1 500 Kč</b> |
| <b>MEURSAULT – LOUIS JADOT</b>                             | <b>2 250 Kč</b> |

### NOVÝ ZÉLAND & CHILE

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| <b>SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH – HENRI BOURGEOIS</b> | <b>800 Kč</b> |
|------------------------------------------------------|---------------|

## RŮŽOVÁ

|                                                           |                       |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>ČESKÁ REPUBLIKA &amp; FRANCIE</b>                      | 0,15 l/ 0,75 l        |
| <b>ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK</b>                       | <b>175 Kč /650 Kč</b> |
| <b>ROSÉ „CLAIR DE GRIS“ LANGUEDOC – LES JAMELLES</b>      | <b>600 Kč</b>         |
| <b>CHATEAU MINUTY „PRESTIGE“ ROSÉ – COTES DE PROVENCE</b> | <b>850 Kč</b>         |
| <b>CHATEAU MINUTY CRU CLASSÉ „CUVÉE ROSÉ ET OR“</b>       | <b>990 Kč</b>         |

## ČERVENÁ VÍNA

|                                                        |                       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>ROZLÉVANÁ</b>                                       | 0,15 l / 0,75 l       |
| <b>MALBEC PREMIUM ARGENTINA</b>                        | <b>145 Kč /600 Kč</b> |
| <b>RIOJA RESERVA – MARQUES DE RISCAL</b>               | <b>220 Kč /950 Kč</b> |
| <b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO – CANTINA DEI</b>      | <b>240 Kč/1050 Kč</b> |
| <b>MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE</b>           | <b>175 Kč /750 Kč</b> |
| <b>CABERNET SAUVIGNON „ČTVRTĚ“ – JAROSLAV SPRINGER</b> | <b>185 Kč /800 Kč</b> |
| <b>PINOT NOIR – JAROSLAV SPRINGER</b>                  | <b>195 Kč /850 Kč</b> |

### ČESKÁ REPUBLIKA

|                                                  |                 |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| <b>FRANKOVKA „RŮŽENY“ – J. STÁVEK</b>            | <b>750 Kč</b>   |
| <b>FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK</b> | <b>800 Kč</b>   |
| <b>CABERNET SAUVIGNON – HORÁK</b>                | <b>750 Kč</b>   |
| <b>PINOT NOIR „ROUČÍ“ – JAROSLAV SPRINGER</b>    | <b>1 100 Kč</b> |

### ITÁLIE

|                                                           |                 |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>CHIANTI CLASSICO DOCG – CASTELLO DI VERRAZZANO</b>     | <b>850 Kč</b>   |
| <b>SUPERTUSCAN „LA MASSA“ – FATTORIA LA MASSA</b>         | <b>1 250 Kč</b> |
| <b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – LISINI</b>               | <b>2 550 Kč</b> |
| <b>BARBERA D´ALBA – CORDERO DI MONTEZEMOLO</b>            | <b>990 Kč</b>   |
| <b>LANGHE NEBBIOLO „GINESTRINO“ – CONTERNO FANTINO</b>    | <b>1 250 Kč</b> |
| <b>BAROLO „GARRETTI“ – LA SPINETTA</b>                    | <b>2 550 Kč</b> |
| <b>VALPOLICELLA RIPASSO „CAMPO BASTIGLIA“ – CA RUGATE</b> | <b>1 100 Kč</b> |
| <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA – ZENATO</b>                | <b>1 950 Kč</b> |
| <b>PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA – CONTE DI CAMPIANO</b>  | <b>800 Kč</b>   |

### FRANCIE

|                                                                 |                 |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>MINERVOIS „A TIRE D'AILE“ – ABBOTTS DELAUNAY</b>             | <b>700 Kč</b>   |
| <b>CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“ – CAVE DE TAIN</b>        | <b>950 Kč</b>   |
| <b>COTE DU RHONE „CHAMPAUVINS“ – „BABY CHATEAUNEUF DU PAPE“</b> | <b>850 Kč</b>   |
| <b>LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“ – ALAIN JAUME</b>           | <b>950 Kč</b>   |
| <b>HAUT-MÉDOC „CHÂTEAU D'ARVIGNY“</b>                           | <b>850 Kč</b>   |
| <b>HAUT-MÉDOC – CHÂTEAU CAMENSAC 2012 GRAND CRU CLASSÉ</b>      | <b>1 950 Kč</b> |
| <b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU „CHÂTEAU BERNATEAU “</b>             | <b>1 350 Kč</b> |
| <b>MARGAUX CRU BOURGEOIS „CHATEAU PONTAC LYNCH“</b>             | <b>1 750 Kč</b> |
| <b>MALBEC „CLOS TRIGUEDINA“ – CAHORS</b>                        | <b>950 Kč</b>   |
| <b>PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE – JADOT</b>      | <b>900 Kč</b>   |
| <b>POMMARD BOURGOGNE – LOUIS JADOT</b>                          | <b>1 950 Kč</b> |

### ŠPANĚLSKO

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| <b>RIOJA CRIANZA – MARQUES DE ARIENZO</b> | <b>750 Kč</b> |
| <b>RIOJA RESERVA – MARQUES DE RISCAL</b>  | <b>950 Kč</b> |

### ARGENTINA & CHILE

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| <b>MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ – LURTON</b> | <b>800 Kč</b> |
| <b>MALBEC GRAND RESERVA – JEAN BOUSQUET</b>          | <b>890 Kč</b> |
| <b>CABERNET SAUVIGNON RESERVA – ERRAZURIZ</b>        | <b>700 Kč</b> |

