



Svatomartinské hodiny

10. - 11. 11.
SKLEP OstrawINA

DEGUSTACE

ŘÍZENÉ DEGUSTACE

Radek Konečný Vás provede nejen 7 vzorky prvních letošních a Svatomartinských vín, ale také Vám ukáže prostory našich sklepů v centru Ostravy, popovídá o jejich historii a zodpoví Vaše dotazy

Délka: 40 minut

Začátek: vždy v celou hodinu (17:00 - 20:00)

Cena: 250,-/osoba

VOLNÉ DEGUSTACE

Chcete si víno vychutnat vlastním tempem? Při volné degustaci můžete vyzkoušet 15 vzorků prvních letošních a Svatomartinských vín spolu s dalšími 60 vín z naší nabídky. Zkusit tak můžete jakékoliv, které Vám padne do oka. K dispozici bude rovněž odborný personál, který zodpoví (témeř) všechny Vaše otázky

Délka: 60 (+5) minut

Začátek: kdykoliv (17:00 - 21:00)

Cena: 300,-/osoba

ŽIVÁ HUDBA

PÁTEK

18:00 - 21:00

VALENTÝNA & KRISTÝNA

KYTARA A ZPĚV

SOBOTA

18:00 - 21:00

VERONIKA & BARBORA

KLAVÍR A ZPĚV



Svatomartinský

tyžden

VE SKLEPĚ OstrawINA

LISTOPAD

08-12

SVATOMARTINSKÝ
TÝDEN

SPECIÁLNÍ MENU
MLADÁ A SVATOMARTINSKÁ VÍNA

LISTOPAD

10-11

SVATOMARTINSKÉ
HODY

ŽIVÁ HUDBA
SVATOMARTINSKÉ SPECIALITY
VOLNÉ A ŘÍZENÉ DEGUSTACE



@ostrawinasklep

www.facebook.com/ostrawinasklep

www.sklepostrawina.cz

SVATOMARTINSKÉ SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE CRAIGA

KACHNÍ SPECIALITY

• DUCK LIVER PARFAIT •

Krémové jemné parfait z kachních jater s želé ze švestek a portského vína s nákrájenou křupavou bagetou 149,-

• DUCK HEART TARTARE •

Najemno nakrájená kachní srdíčka s kapary, pečenou paprikou, šalotkou, petrželkou, mátou a špetkou chilli servírované s křupavou bagetou 149,-

• KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO •

Konfitované kachní stehno servírované s kachní karamelizovanou jablečnou demi glaze, pomerančovo-rozinkovými knedlíky a dušeným zelím se švestkami a červeným vínem 289,-

HUSÍ SPECIALITY

• KRÉMOVÁ HUSÍ POLÉVKA •

Delikátní krémová husí polévka s kořenovou zeleninou a husím stehnem podávaná v křupavém chlebu 99,-

• KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO •

Konfitované husí stehno servírované s husí karamelizovanou jablečnou demi glaze, pomerančovo-rozinkovými knedlíky a dušeným zelím se švestkami a červeným vínem 399,-

DEZERT

• PUMPKIN PIE •

Klasický americký dezert vyrobený z dýně a koření podávaný ve skládkém koláčovém těstě s Chantilly krémem 99,-

(NE)VINNÉ CHUŤOVKY

• DOMÁCÍ FOCACCIA •

s olivovým olejem a balsamikovou redukcí 89,-

• MIX MARINOVANÝCH OLIV A SUŠENÝCH SAN MARZO RAJČAT •

150g 89,-

• KŘUPAVÉ CIBULOVÉ KROUŽKY •

v panko strouhance s gochujang pastou 89,-

• TAHINI CAULIFLOWER STEAK •

Pečený květákový steak s medovou pálivou Tahini marinádou s pečenou dýní a Tabbouleh 229,-

• TATARÁK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ •

s kapary a křupavou topinkou 100g 289,-

• KŘUPAVÉ KUŘECÍ ŘÍZEČKY •

v cornflakes s gochujang pastou 150g 159,-

• SÝROVO - MASOVÝ TALÍŘ •

139,-

SÝRY

Rebloch de Savoie, Francie - 50g

Gruyère, Francie - 50g

Scamorza, Itálie - 50g

Provolone, Itálie - 50g

Fourme d'Ambert, Francie - 50g 75,-

MIX - 150g 199,-

UZENINY

Fuet - 50g

Prosciutto crudo - 50g

Jamon serrano - 50g

Capocollo - 50g

Bresaola - 50g 75,-

MIX - 150g 199,-