

JAZZ UNGELT s.r.o.
Praha 1-Staré Město, Týn 2/640, ičo: 26167808
www.jazzungelt.cz



PŘEDKRMY | STARTERS | VORSPEISEN | ЗАКУСКИ

Capresse (mozzarella, rajčata, olivový olej, bazalka) 105,-
(mozzarella, tomatoes, olive oil, sweet basil)
(Mozzarella, Tomaten, Olivenöl, Basilikum)
Капрезе (моцарелла, помидоры, оливковое масло, базилик)

Bruschetta al pomodoro (tousty, rajčatové ragù, bazalka, parmezán, česnek) 85,-
Toast with tomatoes, olive oil, sweet basil, garlic and parmesan
Toast mit Tomatenragout, Basilikum, Parmesan, Knoblauch
Брускетта с помидорами (тосты, томатное рагу, базилик, пармезан, чеснок)

Kukuřičné nachos gratinované sýrem, sypané papričkami jalapeños s tomatovou salsou a zakysanou smetanou 95,-
Corn nachos baked with cheese, peppers jalapeños, tomato salsa and sour cream
Mais Nachos überbacken mit Käse, Jalapeños Paprika, Tomaten Salsa und Sauerrahm
Кукурузные начос с сыром, посыпанные перчиком «ялапенос», с томатной сальсой и сметаной

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY | SOUP OF THE DAY | TAGESSUPPE | СУП ДНЯ

ČESKÁ KLASIKA | CZECH STYLE STARTERS | TYPISCH TSCHECHISCH ЧЕШСКАЯ КЛАССИКА

Tradiční utopenec s cibulí, pečivo 75,-
Homemade pickled pork sausages with onion, bread
Eingemachte Knackwurst mit Zwiebel und Brot
Чешская маринованная сарделька с луком, хлеб

Nakládaný hermelín plněný domácím ajvarem, pečivo 75,-
Czech homemade pickled camembert stuffed with spicy paste, bread
Eingelegter Camembert - Weißschimmelkäse, gefüllt mit hausgemachter Ajvarpaste, Brot
Маринованный сыр «гермелин» с начинкой из домашнего айвара, хлеб

Pivní sýr s máslem, cibulí a paprikou, pečivo 75,-
Beery cheese with butter, onion, pepper, bread
Bierkäse mit Butter, Zwiebel und Paprika, Brot
Пивной сыр с маслом, луком, перцем и хлебом

Talian (telecí maso) s křenem a hořčicí, pečivo 75,-
Wop (veal meat) sausage with horse-radish and mustard, bread
Wurst (Kalbfleisch) mit Meerrettich und Senf, Brot
Телячье мясо с хреном и горчицей, хлеб

Opečená klobása s křenem a hořčicí, pečivo 85,-
Grilled sausage with horseradish and mustard, bread
Gegrillte Bratwurst mit Meerrettich und Senf, Brot
Жаренная домашняя колбаска с хреном и горчицей, хлеб

TĚSTOVINY | PASTA | TEIGWAREN | ПАСТА

Spaghetti Bolognese (masové ragù, rajčata, parmezán) 149,-
(minced beef, tomatoes, parmesan)
Spaghetti Bolognese (Fleischragout, Tomaten, Parmesan)
Спагетти по-болоньски (мясное рагу, помидоры, пармезан)

Spaghetti Aglio - olio Peperonchino (česnek, chilli, bazalka, parmezán) 129,-
(garlic, chilli, sweet basil, parmesan)
Spaghetti Aglio - olio Peperonchino (Knoblauch, Chilli, Basilikum, Parmesan)
Спагетти Алио-олио Пепперончино (чеснок, перец чили, базилик, пармезан)

Tagliatelle Pollo (kuřecí maso, žampiony, smetana, parmezán) 169,-
(chicken pieces, mushrooms, cream, parmesan)
Tagliatelle Pollo (Hühnerfleisch, Champignons, Rahm, Parmesan)
Тальятелле Полло (куриное мясо, шампиньоны, сметана, пармезан)

Tagliatelle Salmone (losos, limetková omáčka, kapary) 185,-
(salmon, lime sauce, capers, parmesan)
Tagliatelle Salmone (Lachs, Limettensoße, Kapern)
Тальятелле Сальмоне (лосось, лаймовый соус, каперсы)

SENDVIČE | SANDWICHES | SANDWICHS | СЭНДВИЧИ

JazzBurger (velký domácí hovězí cheeseburger, hranolky) 185,-
(Big home-made cheeseburger with chips and salad)
JazzBurger (großer hausgemachter Cheeseburger vom Rind, Pommes Frites)
Джаз-бургер (большой домашний говяжий чизбургер, картофель-фри)

Kuřecí club sandwich plněný grilovaným kuřetem, slaninou, rajčetem a ledovým salátem 140,-
Chicken club sandwich stuffed with grilled chicken, bacon, lettuce and tomato
Hähnchenfleisch Club Sandwich, gefüllt mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Speck, Tomaten und Eisbergsalat
Куриный клуб-сэндвич — с начинкой из цыпленка на гриле, бекона, помидор и зеленого салата

HOVĚZÍ STEAKY | BEEF STEAKS | RINDFLEISCH STEAKS | СОЧНЫЕ СТЕЙКИ

- 200 g Steak z pravé španělské svičkové** 330,-
Beef steak from Spain (Tenderloin)
Steak von echter spanischer Rindlende
Нежный стейк из настоящей говяжьей вырезки по-испански
- 220 g Ball-tip steak z Ameriky (Black Angus, květová špička)** 265,-
Ball-tip steak from America (Black Angus)
Ball-tip steak aus Amerika (Black angus)
Высокий стейк из Америки (Черный Ангус)
- 100 g Tatarák, 4 ks topinek** 155,-
Steak tartar with 4 pieces of fried bread (fresh minced beef with spices)
Tataren Beef Steak, 4 St. Röstbrot
Татарский бифштекс (фарш из сырого мяса), 4 шт. гренки
- (omáčka pepřová, barbecue, nebo bylinkové máslo)** 35,-
(sauce pepper, barbecue or herbal butter)
(Pfeffersoße, Barbecue Soße oder Kräuterbutter)
(соус перечный, барбекю или масло с травами)

VEPŘOVÉ MASO | PORK MEAT | SCHWEINEFLEISCH | СВИНИНА

- 200 g Grilovaná vepřová krkovička, irská slanina, cibulka a barbecue omáčka** 175,-
Grilled pork neck with sauce barbecue, slice of grilled irish bacon, onion
Gegrilltes Schweinshalsgrat, irischer Speck, Zwiebel und Barbecue Soße
Свиная корейка на гриле с барбекю соусом, с кусочком жаренного ирландского бекона, луком
- 200 g Steak z krkovičky s pálivou omáčkou jalapeños** 165,-
Juicy pork neck steak with hot chilli jalapeños sauce
Steak vom Schweinshalsgrat mit scharfer Jalapeños Soße
Стейк из корейки с острым соусом ялапенос

KUŘECÍ MASO | CHICKEN MEAT | HÜHNERFLEISCH | КУРЯТИНА

- 200 g Kuřecí steak na bylinkovém másle a provensálském koření** 155,-
Chicken steak served with herbal butter and seasoning provencal
Hühner Steak auf Kräuterbutter und mit Kräutern aus der Provence
Куриный стейк на травяном масле и провансальских специях

RYBY | FISH | FISCH | РЫБА

- 220 g Pečený pstruh na bylinkovém másle, grilovaná zelenina** 190,-
Baked trout with grilled vegetables served with herbal butter
Backforelle auf Kräuterbutter mit gegrilltem Gemüse
Запеченая форель с овощами на гриле, залитыми травяным маслом
- 200 g Grilovaný filet z norského lososa na salátu z čerstvé zeleniny** 215,-
Grilled filet of Norwegian salmon on fresh vegetable salad
Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs, serviert am Salat aus frischem Gemüse
Грилованное филе норвежского лосося, подаваемое на салате из свежих овощей

ČESKÉ SPECIALITY | CZECH SPECIALTIES TSCHECHISCHE SPEZIALITÄTEN | ЧЕШСКАЯ КУХНЯ

- 120 g Plzeňský guláš, houskový knedlík** 149,-
Pilsner beef goulash served with bread dumplings
Pilsener Gulasch, Semmelknödel
Пльзеньский гуляш, булочный кнедлик
- 250 g Konfitované stehno z kachny, červené zelí, houskový knedlík** 195,-
Confit leg of duck served with bread dumplings and red cabbage
Entenbein, Rotkohl, Semmelknödel
Утинитый окорочок, красная капуста, булочный кнедлик
- 150 g Vepřová pečeně, houskový a bramborový knedlík, červené zelí** 165,-
Roast pork with bread and potatoe dumplings served with red cabbage
Schweinebraten, Semmel- und Kartoffelknödel, Rotkohl
Запеченая свинина, булочный и картофельный кнедлик, красная капуста
- 450 g Grilované vepřové koleno, křen, hořčice** 249,-
Grilled pork knuckle, horseradish, mustard
Gegrillte Schweinshaxe, Meerrettich, Senf
Грилованное свиное колено, хрен, горчица
- 150 g Uzené vepřové, houskový a bramborový knedlík, zelí** 165,-
Smoked pork, potatoe dumplings and special bread dumplings, cabbage
Geräuchertes Schweinefleisch, Semmel- und Kartoffelknödel, Weißkraut
Домашняя копченая свинина, булочный и картофельный кнедлик, капуста
- 150 g Smažený vepřový řízek se sezamem, bramborem a kyselou okurkou** 165,-
Pan-fried Wiener schnitzel (pork) with sesame, potatoe and gherkin
Wiener Schnitzel mit Sesam, Kartoffeln und Sauergurke
Жаренный свиной шницель с кунжутом, картошкой и маринованным огурчиком
- 150 g Smažený kuřecí řízek v kukuřičných lupíncích, bramborem a kyselou okurkou** 165,-
Pan-fried chicken schnitzel in cornflakebattes with potatoe and gherkin
Gebrautes Hühnerschnitzel in Mais Chips, Kartoffeln und Sauergurke
Жаренный куриный шницель в кукурузных хлопьях, с картошкой и маринованным огурчиком
- 100 g Smažený hermelín, hranolky, tatarská omáčka** 149,-
Pan-fried ermine cheese, chips, tartare sauce
Gebatener Camembert, Pommes Frites, Tataren Soße
Жаренный сыр «гермелин», картофель-фри, татарский соус
- 120 g Smažený eidam, hranolky, tatarská omáčka** 140,-
Pan-fried Edam cheese, chips, tartare sauce
Gebatener Eidam Käse, Pommes Frites, Tataren Soße
Жаренный сыр «Эйдам», картофель-фри, татарский соус
- 300 g STAROMĚSTSKÁ BAŠTA: moravské uzené, vepřová pečeně, grilovaná klobása, houskové a bramborové knedlíky, bramboráčky, zelí** 295,-
OLDTOWN NOSH: Moravian smoked meat, roast pork, grilled sausage, special bread and potatoe dumplings, hash browns, cabbage
ALTSTADT SCHMANKERL: mährisches Geräuchertes, Schweinebraten, gegrillte Bratwurst, Semmel- und Kartoffelknödel, Kartoffelpuffer, Kraut
СТАРОГОРОДСКОЕ БЛЮДО: моравские копчености, запеченая свинина, колбаска на гриле, булочные и картофельные кнедлики, картофельные лепешки, капуста
- 500 g STAROČESKÝ TALÍŘ (pro dvě osoby): vepřová pečeně, moravské uzené, pečená kachna 1/4, grilovaná klobása, červené zelí, bramboráčky, bramborový a houskový knedlík** 640,-
OLD BOHEMIAN PLATE (for two persons) : roast pork, Moravian smoked meat, roast duck 1/4, grilled sausage, red cabbage, hash browns, potatoe and bread dumplings
ALTBÖHMISCHER TELLER (für zwei Personen): Schweinebraten, mährisches Geräuchertes, 1/4 Bratente, gegrillte Bratwurst, Rotkraut, Kartoffelpuffer, Semmel- und Kartoffelknödel
Старочешское блюдо (на две персоны): запеченая свинина, моравские копчености, 1/4 запеченой утки, колбаска на гриле, красная капуста, картофельные лепешки, картофельный и булочный кнедлик

SALÁTY | SALADS | SALATE | САЛАТЫ

Šopský salát (balkánský sýr, míchaná zelenina, olivový olej) 110,-
Balkan salad (balkan cheese, vegetables, lettuce, olive oil)
Balkan Salat (Balkankäse, Gemüse, Olivenöl)
Шопский салат (балканский сыр, овощи, оливковое масло)

Caesar salát – křehký salát s domácím caesar dresingem, krutony, strouhaným parmezánem a kuřecím masem 159,-
Caesar salad – crispy lettuce leaves covered with Caesar salad dressing with crutons, shaved parmesan and diced chicken
Caesar Salat – zarter Salat mit hausgemachtem Caesar Dressing, Crutons, geriebenem Parmesankäse und Hühnerfleisch
Салат «Цезарь» – нежный салат с домашним соусом «Цезарь», крутонами, тертым пармезаном и куриным мясом

Salát s lososem (losos, míchaná zelenina) 165,-
Salad with salmon (salmon, vegetables)
Salat mit Lachs (Lachs, Gemüse)
Салат с лососем (лосось, овощи)

DEZERTY | DESSERTS | NACHSPEISEN | ДЕСЕРТЫ

Domácí jablečný závin se šlehačkou 65,-
Home-made apple strudel with cream
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne
Домашний яблочный штрудель со взбитыми сливками

Vanilková nebo čokoládová zmrzlina s mandlemi a čokoládovými hoblinkami 70,-
Vanilla or chocolate ice cream with almonds and chocolate
Vanille-oder Schokoladeneis mit Mandeln und Schokospänen
Ванильное или шоколадного мороженое с миндалем и шоколадными стружками

PŘILOHY | SIDE DISHES | BEILAGEN | ГАРНИРЫ

Houskový knedlík | Bread dumplings | Semmelknödel | Булочный кнедик 40,-

Bramborový knedlík | Potatoe dumplings | Kartoffelknödel | Картофельный кнедик 40,-

Bramboráčky | Hash browns | Kartoffelpuffer | Брамборачки (драники) 45,-

Vařený brambor | Boiled potatoes | gekochte Kartoffeln | Отварной картофель 40,-

Štuchané brambory s bylinkami | Mashed potatoes with Czech seedlings 45,-

Kartoffelbrei mit Kräutern | Мятый картофель со специями

Hranolky | Chips | Pommes Frites | Картошка-фри | Жаренная фасоль с беконом 45,-

Pečená zelenina (domácí ratatuj) | Roasted vegetables (home-made Ratatouille) 50,-

Gebratenes Gemüse (hausgemachtes Ratatouille) | Запеченные овощи (домашний рататуй)

Košík pečiva | Bread in a basket | Körbchen mit Gebäck 35,-

Tatarská omáčka | tartare sauce | Tataren Soße | татарский соус 25,-

Omáčka pepřová, barbecue, nebo bylinkové máslo 35,-

Sauce pepper, barbecue or herbal butter

Pfeffersoße, Barbecue Soße der Kräuterbutter

Соус перечный, барбекю или травяное масло

Servis není zahrnut v ceně | Service additional | Bedienung ist nicht im Preis enthalten | Чаевые не включены в цену

Dětská porce 75% z ceny | Child's portion 75% of listed price | Kinderportion 75% vom Preis

Детская порция 75% полной цены



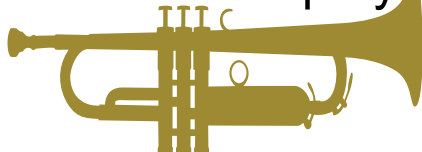
Jazz & Blues Club Ungelt se nachází v prostorách domu, který zde stojí již skoro tisíc let, jak dokládá darovací listina českého knížete Bořivoje II. z roku 1101. O jeho osudech hovoří i další listiny z roku 1290 a 1298, potvrzující význam místa zvaného dodnes Ungelt, od nepaměti střediska mezinárodního obchodu. Po celá staletí muselo veškeré zboží, do Prahy přicházející a z Prahy odcházející, projít areálem Ungeltu, kde pak obchodníci platili poplatek zvaný UNGELT. Zde se rovněž uzavíraly veškeré obchodní smlouvy. Postupem času a vývojem mezinárodních událostních vztahů význam ungeltu upadal. Za vlády komunistů byl například v těchto unikátních prostorách sklad. Koncem 90. let minulého století prošly tyto prostory náročnou rekonstrukcí a současní provozovatelé zde vlastním nákladem zřídili plzeňskou restauraci a hlavně jazz-bluesový klub Ungelt. Přispěli tak k celkové obnově architektonického skvostu, areálu Ungelt. **Vítáme Vás a dobře se bavte!**

„Jazz & Blues Club Ungelt“ is situated within the bounds of a house almost a thousand years old history being proven by a deed-of-gift issued by the Czech Prince Bořivoj II in the year 1101. About it's further destiny other documents dated 1290 and 1298 speak, confirming the significance of this location known as Ungelt to this day (from time immemorial a center of international trade). Throughout the centuries all goods imported from abroad, or all goods for export had to pass through this area of „Ungelt“ where tradesmen paid the duty called Ungelt. Here, all the commercial contracts were concluded. As time went by and the international trade developed, the importance of Ungelt had declined. During communist times for example this unique place had become just an ordinary deposit. By the end of the nineties of the last century, the place had undergone an ambitious reconstruction period. The present day owners established a jazz restaurant here and a Jazz & Blues Club, which contributed financially to full restoration of this architectural jewel. **You are most welcome to have a good time!**

Jazz & Blues Club Ungelt befindet sich in Räumlichkeiten eines Hauses, welches hier bereits fast Tausend Jahre steht, wie es die Schenkungsurkunde des böhmischen Fürsten Bořivoj II. aus dem Jahre 1101 belegt. Über sein Schicksal wird auch in zwei weiteren Urkunden aus den Jahren 1290 und 1298 gesprochen, belegend die Bedeutung des Ortes bis heute erhaltenen namens Ungelt, welcher seit undenklich das Zentrum des internationalen Handels war. Über die ganzen Jahrhunderte lang, mußten alle Waren, welche nach Prag kommend und aus Prag gehend, das Areal Ungelt passieren, wo dann die Händler Gebühr namens UNGELT zahlten. Hier wurden auch alle Handelsverträge geschlossen. Nach und nach aber und durch die Entwicklung internationaler Beziehungsereignisse, verlor Ungelt an der Bedeutung. Während der Regierungszeit der Kommunisten, war zum Beispiel in diesen bewundernswerten Räumen ein Lager. Ende neunziger Jahren vergangenen Jahrhunderts kamen diese Räumlichkeiten einer anspruchsvollen Rekonstruktion durch und gegenwärtige Betreiber errichteten hier in Eigenregie ein Pilsener Restaurant, vorallem aber den Jazz & Blues Club Ungelt. Sie trugen somit zur gesamten Erneuerung des Prachtstücks Areal Ungelt bei. **Willkommen und gute Unterhaltung!**

Jazz & Blues Club Ungelt находится в помещении дома, который здесь стоит уже почти тысячу лет, первые упоминания о нем были в подарочном листе чешского князя Борживоя II в 1101 году. О судьбе дома говорят и другие документы — с 1290 и 1298 года, подтверждающие значение места, называемого сегодня Унгельт, которое было издавна центром международной торговли. Целые века весь товар, направляемый в Прагу или из Праги, должен был пройти через Унгельт, где торговцы платили дань, называемую Унгельт. Здесь они также заключали все торговые договора. С течением времени и с развитием международных отношений значение унгельта упало. При социалистическом режиме в этих уникальных помещениях были склады. В конце 90-х годов прошлого века эти помещения подверглись сложной реконструкции, и современные владельцы здесь создали на собственные средства пльзеньский ресторан и самое главное — джаз-блюз клуб Унгельт. Таким образом, приняли участие в полном обновлении данного памятника архитектуры, помещений Унгельт. **Добро пожаловать и хорошо отдохнуть!!**

U zlaté trumpety



RESTAURANT

NÁPOJOVÉ MENU | DRINK MENU

PIVO | BEER | BIER

0,5	Pilsner Urquell 12°	40,-
0,3	Pilsner Urquell 12°	25,-
0,5	Kozel 10° černé Kozel Dark 10°	38,-
0,3	Kozel 10° černé Kozel Dark 10°	23,-
0,4	Fenix 12° pšeničné wheat beer	38,-
0,33	Master 13° - dark beer special	38,-
0,5	Řezané Cut beer	39,-
0,3	Řezané Cut beer	25,-
0,5	Birell Alcoholfree	36,-
0,5	Radler Diesel	65,-
0,33	Corona Extra	65,-
0,4	Kingswood Apple Cider	47,-
0,33	Frisco (beer lemonade)	45,-

brusinka, jablko&citron, rybíz, bílé hrozny
cranberry, apple&lemon, currant, grapes

BÍLÁ VÍNA | WHITE WINES

0,2	Müller Thurgau	45,-
0,2	Chardonnay	60,-
	pozdní sběr late harvest	
0,75	Vinný lístek (wine menu) from/od	190,-

ČERVENÁ VÍNA | RED WINES

0,2	Cabernet Sauvignon	55,-
	pozdní sběr late harvest	
0,75	Vinný lístek (wine menu) from/od	200,-

SEKTY | SPARKLING WINES

0,75	Bohemia Demi / Brut / Rose	295,-
0,75	Möet & Chandon Brut	1299,-

DESTILÁTY | SPIRITS 4 CL

Absinth 70%	80,-
Absinthe St. Antoine original 70%	90,-
Absente La Creme (extra high Thujone)	80,-
Meruňkovice 45% (apricot spirit)	65,-
Hruškovice 45% (pear spirit)	65,-
Slivovice 50% Slivovitz (plum spirit)	65,-
Třešnovice 40% (cherry spirit)	65,-
Plum Vodka 40%	65,-
Ořechovice 35% (nut spirit)	60,-
Johny Walker Red	70,-
Ballantine's	70,-
Glenfarclas single malt 12y whisky	95,-
Jameson whisky	70,-
Tullamore Dew	70,-
Jim Beam	70,-
Jack Daniel's	80,-
Beefeater Gin	60,-
Bobmay Sapphire Gin	70,-
Becherovka (herbal liqueur)	60,-
Jägermeister (herbal liqueur)	60,-
Fernet / Fernet Citrus (herbal liqueur)	55,-
Bailey's	60,-
Martini Extra Dry Bianco Rosso (8cl)	70,-
Campari bitter (5cl)	70,-

U zlaté trumpety



RESTAURANT



DESTILÁTY | SPIRITS 4 CL

Rum Božkov 36%	50,-
Metaxa 5*	65,-
Olmeqa tequila silver/reposado	70,-
Spišská Borovička	55,-
Smirnoff Red vodka	60,-
Ruskij standart vodka	70,-
Finlandia vodka	65,-
Nordic Ice vodka / Amundsen vodka	55,-
Amundsen (fruit liquer with vodka) (strawberry, green apple, plum)	45,-
Rum Malecon (Caribbean rum)	65,-
Captain Morgan Spiced rum	55,-
Captain Morgan Black rum	60,-
Havana Aňejo	60,-
Havana 3y rum	70,-
Malteco 10y rum	75,-
Rum Zacapa 23y rum	140,-
Cognac Hennessy V.S.	100,-

NEALKO | SOFT DRINKS

0,2 Coca Cola / Light	40,-
0,2 Tonic / Fanta / Sprite	40,-
0,2 Ice Tea	40,-
0,2 Ginger Ale	40,-
0,2 Bitter Lemon	40,-
0,2 Pomeranč Orange	40,-
0,2 Jablko Apple Apfel	40,-
0,2 Multivitamin	40,-
0,2 Jahoda / Strawberry / Erdbeere	40,-

VODY | WATER

0,25 Natural Bonaqua	35,-
0,25 Soft / Sparkling Bonaqua	35,-

ENERGETICKÉ NÁPOJE ENERGY DRINKS

0,25 Red Bull	60,-
0,25 Monster	55,-

TEPLÉ NÁPOJE | HOT DRINKS

Espresso	45,-
Irská káva Irish Coffee	80,-
Vídeňská káva Coffee with cream	50,-
Čaj Tea Tee	40,-
Grog Rum with hot water	53,-
Svařák Hot Wine Glühwein	55,-
Horká čokoláda Hot Chocolate	55,-
Horké jablko, hruška	45,-
Hot Apple, Pear Heißapfel, Heißbirne	

SNACKS

Arašídy Peanuts Erdnüsse	35,-
Čipsy Crisps Chips	40,-
Tyčinky Sticks Salzstangen	35,-
Bake Rolls	40,-
Křupky Crisps Flips	35,-
Pistácie Pistachio Pistazie	40,-
Mandle Almond Mandel	40,-

OTEVŘENO DENNĚ: 13.00 – 24.00 HOD, KLUB 20.00 – 01.00 HOD.

OPEN DAILY FROM 1 P.M.

You are most welcome to have a good time!

SERVICE IS NOT INCLUDED.

JAZZ UNGELT s.r.o.

Praha 1-Staré Město, Týn 2/640, ičo: 26167808

Těšíme se na Vaší návštěvu!

www.jazzungelt.cz

BÍLÁ VÍNA 0,75 l



Tramín červený jakostní

Víno s výraznou kořenitou vůní a chutí. Jeho plnost a harmonie chuti ho předurčuje ke specialitám s ovocem, ale i k jemným sýrům. Suché.

Gewürztraminer

Wine with strong spicy aroma and flavor. His taste is fulness and harmonic. Dry wine.

190 Kč



Veltlínské zelené 2010 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Rakvice, trat' Trkmansko
Jemně kořenité víno s vůní a chutí lipového květu. Doporučujeme ke všem úpravám ryb, drůbežního masa i ke studené kuchyni. Suché.

Grüner Veltliner 2010 late harvest

Gently spicy wine with aromas and flavors of lime blossom. Recommend any modifications to fish, poultry and meat dishes to the cold. Dry wine.

250 Kč



Chardonnay 2011 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Přítluky, trat' Přítlucká hora
Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice

Plná ovocně květnatá vůně v chuti navazuje na lískový ořech. V pozadí vystupují ovocné tóny přecházející do manga. Výborně se hodí k jídlům z bílého masa na smetanových omáčkách, k paštikám a k plodům moře. Polosladké.

Chardonnay 2011 late harvest

A wine of an intensive aroma of tropic fruit – ripe mango. The flavour of citrus fruit is enhanced by mild acidity. Medium sweet.

300 Kč



Rulandské šedé 2010 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, trat' Růženy
Plné extraktivní víno vyznačující se krásnou květinovou vůní.

V chuti se projevují ovocné tóny s jemnou chlebovinkou. Ke kachně, k drůbeži s nádivkou, k uzeným pařeným sýrům, k dezertům nebo k ovocné bowli. Polosuché.

Pinot gris 2010 late harvest

A noble wine of a greenish yellow colour. A higher acid content and fruity, slightly sweet taste are typical characteristics of this wine. Medium dry wine.

310 Kč



Pálava 2011 výběr z hroznů

podoblast velkopavlovická, obec Rakvice, trat' Kozí horky
Plné kořenité víno s květinovou vůní s tóny medu, muškátu a vanilky. Chut' je plná, harmonická, jemně kořenitá s příjemnou vyšší kyselinkou. Hodí se k paštikám, ke sladkým úpravám masa, k ovčím či kozím sýrům. Polosladké.

Pálava 2011 selection of grapes

A unique wine of rare assortment. This wine is very appealing with its beautifully golden color and gentle flower bouquet evoking roses in bloom. Medium sweet.

310 Kč

RŮŽOVÁ VÍNA 0,75 l



Zweigeltrebe 2010/11 rosé pozdní sběr

250 Kč

podoblast slovácká, obec Prušánky, trat' Úlehle
Lahodné víno s krásnou cihlovou barvou a ovocnými tóny, které jsou v chuti podporovány příjemnou kyselinkou. Je vhodné podávat k sýrům, zeleninovým salátům a těstovinám. Polosuché.

Zweigeltrebe 2010/11 rosé late harvest

A pleasant fresh wine of a lovely brick red colour and aroma of flowered roses and violets. It has a harmonic flavour with undertones of fresh strawberries and raspberries. Medium dry wine.

ČERVENÁ VÍNA 0,75 l



Modrý Portugal jakostní

200 Kč

Víno jemně fialkové vůně, v chuti se projevují tóny sušeného ovoce. Jemně lahodné víno. Doporučujeme k pokrmům z vepřového a krůtího masa. Suché.

Blauer Portugieser

A wine with a subtle violet aroma, accompanied by the flavour of dried fruit on the palate. A smooth, mellow wine. Dry wine.



Cabernet Moravia 2011 pozdní sběr

280 Kč

podoblast velkopavlovická, obec Boleradice, trat' Psinky
Ocenění – Zlatá medaile Weinparade Poysdorf I 2012
Vino s výrazně cabernetovými tóny snoubící se s pikantní vůní lesního ovoce. Chuť hutná, hladká s tóny ostružin, makovic a čerstvě pražené kávy. Hodí se ke zvěřině, k steakům, k tmavým masům s hutnou úpravou, k sýrům holandského typu. Suché.

Cabernet Moravia 2011 late harvest

The bouquet is characterised by forest fruits, developing into red currants and blueberries on the palate. Dry wine.



Modrý Portugal 2009 pozdní sběr

280 Kč

podoblast Velkopavlovická, obec Hustopeče, trat' Růženy
Barva tmavě rubínová, svěží vůně květin, příjemně pitelné s chutí zralých hrušek, borůvek a třešní. Výborně se hodí k vepřovým i hovězím specialitám, k zabijačce a ke zvěřině. Suché.

Blauer Portugieser 2009 late harvest

Dark ruby color, fresh scent of flowers, nicely drinkable wine with flavors of ripe pears, blueberries and cherries. Perfect for pork and beef specialties and for venison. Dry wine.

ČERVENÁ VÍNA 0,75 l



Svatovavřínecké 2011 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trat' Růženy

Ocenění - stříbrná medaile Festwine

Sametové víno granátové barvy s ovocnými tóny zralé švestky

a višně. Ke kořeněné úpravě tmavého masa, ke zvěřině,

k huse, k sýrům s dvojí plísní. Suché.

Saint Laurent 2011 late harvest

Velvety garnet color wine with fruit notes of ripe plums

and cherries. We recommend adjusting the spicy red meat,

the venison, the goose, the cheese with double mold. Dry wine.

280 Kč

SLOVENSKÁ VÍNA 0,75 l



Rizling Vlašský – Vinařství Doľany

Víno zelenožluté barvy s příjemnou aromatickou rozkvetlé
vinice doprovázené šťavnatou kyselinkou.

Welschriesling

Wine with green-yellow color and pleasant aroma
of blooming vineyards accompanied by juicy acidity.

380 Kč



Sauvignon – Vinařství Doľany

Víno s typickým aróma vinohradnické broskve, tropického
ovoce s muškátovo-kořenitým závěrem.

Sauvignon blanc

Wine with typical aroma of vinicultural peach, tropical
fruit and nutmeg-spicy flavour.

380 Kč



Frankovka – Vinařství Doľany

Víno s intenzivní rubínovo-červenou barvou. Aromatika
jemně ovocná, která přechází do tónů vanilky a čokolády.

Lemberger

A Wine with an intense ruby-red color. Aroma is gently
fruity and turns into tones of vanilla and chocolate.

380 Kč



Cabernet Sauvignon – Vinařství Doľany

Víno s temně červenou barvou s aromatickou černého
rybízu a čokolády. Cabernet je typický vyšším obsahem tříslovin

Cabernet Sauvignon

A Wine with a deep red color with aroma of black currant
and chocolate. Cabernet is characteristic for his higher
content of tannins.

380 Kč

Rozdělení jakostních vín podle vinařského zákona České republiky

Jakostní víno

Na výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 14 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15 °NM.

Jakostní víno s přívlastkem

Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu.

Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí.

Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:

Kabinetní víno

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 ° NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

Pozdní sběr

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

Výběr z hroznů

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na 24-27 °NM. Bývá to víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

Výběr z bobulí

Název přívlastkového vína vyrobeného z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.

Výběr z cibéb

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na vinici na min. 32 °NM. Takto vyzrálé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnilly na hrozinky - ciběby. Bývá to víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé.

Ledové víno

Stejně jako ostatní vína s přívlastkem je lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevytisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

Slámové víno

Název vína s přívlastkem, které vzniklo z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců po sklizni na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Pro takovou výrobu se musí nechat hrozny dobře vyzrát a nesmějí být poškozené. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 °NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

Distribution of quality wines under the Wine Act Czech Republic

Quality Wine

The manufacture may be used only domestic grapes from vineyards for quality wine from one wine region. Wine production must take place in the wine region where the grapes were harvested. Income must not exceed 14 tons / ha and sugar content of grapes to achieve min. 15 ° NM.

Quality wine with special attributes

The grapes for the production must meet all requirements for the production of quality wines. In addition, the grapes must come from a wine region and variety, origin, contents and weight must be verified by the inspection. Of wines with special attributes may not increase the sugar content musts.

Wine with special attributes are divided into different types:

Wine Kabinet

Quality wine with special attributes - Kabinett wine is a category of wines originating from musts, which reached 19-21 ° NM. These tend to be lighter, dry and pleasantly drinkable wine.

Late harvest

These are wines where the grapes were harvested at a later date, just when the sugar content of grapes reaches 21-24 ° NM. They are a quality, extract, dry or semi-dry wine.

Selection of grapes

Name quality wine made from grapes that matured at 24-27 ° NM. He is a wine full of taste and higher alcohol content, sometimes with a higher content of residual sugar.

Selection of berries

Name quality wine produced from selected grapes that matured very long in the vineyard and obtained must contain at least 27 ° NM. They are very full, extract, semisweet or sweet wine.

Ice Wine

Like other wines with special attributes can be produced only after checking the sugar content inspection. It is produced by pressing the frozen grapes harvested at a minimum temperature - 7 ° C and have obtained must be at least 27 ° NM sugar content.

Straw wine

Name of wine with special attributes, which originated from grapes dried for at least three months after the harvest of straw or reed, or were hung in a well ventilated area. This part of the water evaporates from the grapes and concentrates the content of extractive substances. For such production must be allowed to ferment grapes well and not damaged. Mostly used white grape varieties. Obtained must be not less than 27 ° NM. Straw wines are very lusciously sweet and are relatively rare and therefore expensive.

