



JÍDELNÍ LÍSTEK

Food Menu



Vinárna u Šembery
Bučovice

Poctivá kuchyně z čerstvých surovin,
přípravená s láskou a úctou k tradicím.

Užijte si příjemnou atmosféru
naší vinárny u sklenky dobrého vína.

*Honest cuisine from fresh ingredients,
prepared with love and respect for tradition.*

*Enjoy the pleasant atmosphere
of our wine cellar with a glass of fine wine.*

KONTAKT A PROVOZNÍ DOBA

Contact & Opening Hours

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

Rezervace a objednávka jídla s sebou: 515 553 606

Zodpovědný vedoucí: Pavel Šitina, mob. 777 032 370

Šéfkuchař: Víta Hrubý, tel. 515 553 607

E-mail: sitina@nastrojecz.cz

www.vinarnasembera.cz

PROVOZNÍ DOBA VINÁRNY U ŠEMBERY

Opening hours

Den / Day	Vinárna / Restaurant	Objednávky jídel / Food orders
Pondělí / Monday	10.30–22.00	do 20:00
Úterý / Tuesday	10.30–22.00	do 20:00
Středa / Wednesday	10.30–22.00	do 20:00
Čtvrtek / Thursday	10.30–22.00	do 20:00
Pátek / Friday	10.30–24.00	do 22:00
Sobota / Saturday	11.00–24.00	do 22:00
Neděle / Sunday	11.00–21.00	do 20:00

Zavírací dobu lze po dohodě upravit.
Closing time may be adjusted by agreement.

PŘEDKRMY, POLÉVKY A STEAKY

Starters, soups & steaks

Předkrmy a chuťovky k vínu a pivu

Starters & savouries for wine and beer

- | | | |
|------|---|-------|
| 150g | 1. Tatarský biftek
Tatarský biftek z jemně sekaného hovězího masa, 4 ks topinek, česnek
<i>Tartar steak made from finely chopped beef, 4 pieces of toast, garlic.</i> | 299,- |
| 80g | 2. Carpaccio z pravé hovězí svíčkové
Carpaccio z pravé hovězí svíčkové s drceným pepřem, olivovým olejem, limetkou, zdobené sýrem Gran Moravia a rukolou, rozpečená bagetka
<i>Beef sirloin carpaccio with crushed pepper, olive oil, lime, Gran Moravia cheese, arugula and toasted baguette.</i> | 259,- |
| 1 ks | 3. Pikantní topinka s kuřecím masem
Pikantní topinka s kuřecím masem a zeleninou, sypaná sýrem
<i>Spicy fried bread toast with chicken, vegetables and cheese.</i> | 159,- |
| 80g | 4. Čerstvě pražené a jemně solené mandle
<i>Freshly roasted lightly salted almonds.</i> | 109,- |
| 100g | 5. Čerstvě smažené bramborové lupínky, dip – jemně solené / paprikové / česnekové / sýrové
<i>Fresh fried potato chips with dip – salted, paprika, garlic or cheese.</i> | 109,- |

Polévky

Soups

- | | | |
|-------|--|------|
| 0,33l | 6. Pomalu tažený hovězí vývar s masem a nudlemi
<i>Slowly simmered beef broth with meat and noodles.</i> | 69,- |
| 0,33l | 7. Polévka dle denní nabídky
<i>Soup of the day.</i> | 65,- |

Steaky

Steaks

- | | | |
|------|--|-------|
| 250g | 8. Rump steak /Uruguay/
<i>Popular tender rump steak.</i> | 429,- |
| 250g | 9. Grilovaný steak z vepřové panenky
<i>Grilled pork tenderloin steak.</i> | 289,- |
| 250g | 10. Grilovaný steak z panenky se sýrem Gran Moravia a vídeňskou cibulkou
<i>Grilled pork tenderloin steak with Gran Moravia cheese and Viennese onion.</i> | 329,- |
| 250g | 11. Grilovaný steak z panenky s medovými cibulkami
<i>Grilled pork tenderloin with honey onions.</i> | 319,- |
| 200g | 12. Grilovaný kuřecí steak s bylinkovým máslem
<i>Grilled chicken steak with herb butter.</i> | 249,- |



VINÁRNA
U ŠEMBERY

RYBY, HOTOVÁ JÍDLA A MINUTKOVÁ JÍDLA I

Fish, main dishes & quick meals I

Ryby *Fish*

- | | | |
|------|---|-------|
| 200g | 1. Steak z lososa na grilu s bylinkovým máslem, citron
<i>Grilled salmon steak with herb butter and lemon.</i> | 329,- |
| 200g | 2. Grilovaný steak z lososa s jemným smetanovo-koprovým dipem, kuskus se zeleninou
<i>Grilled salmon steak with delicate cream-dill dip, couscous and vegetables.</i> | 379,- |

Hotová jídla *Main dishes*

- | | | |
|------|---|-------|
| 500g | 3. Pečená vepřová žebírka marinovaná v pivu a česneku, křen, okurek, hořčice, pečivo
<i>Roasted pork ribs marinated in beer and garlic, served with horseradish, pickle, mustard and bread.</i> | 339,- |
|------|---|-------|

Minutková jídla *Quick meals*

- | | | |
|------|---|-------|
| 210g | 4. Pratecká mohyla
plátky vepřové panenky, kuřecích prsíček, hovězího masa, slaniny a uzeného sýra, opečené na grilu a podávané ve tvaru mohyly
<i>A mixed grill of pork tenderloin, chicken breast, beef, bacon and smoked cheese, served in a mound shape.</i> | 349,- |
| 250g | 5. Šemberova jehla
vepřová panenka, kuřecí prsíčka, drůbeží játra, anglická slanina, cibule a paprika připravené na špízu
<i>Pork tenderloin, chicken breast, poultry livers, bacon, onion and pepper on a skewer.</i> | 349,- |
| 200g | 6. Medailonky z vepřové panenky s omáčkou z pravých lišek
<i>Pork tenderloin medallions with chanterelle mushroom sauce.</i> | 309,- |
| 200g | 7. Smažený vepřový řízek
<i>Fried pork schnitzel.</i> | 209,- |
| 200g | 8. Smažený kuřecí řízek
<i>Fried chicken schnitzel.</i> | 209,- |
| 200g | 9. Kiss of Death
velmi ostrá vepřová směs s čerstvou zeleninou a pálivými papričkami, varianty pálivosti: pro holky / pro velký kluky / pro sebevrahy
<i>Very spicy pork mix with fresh vegetables and hot peppers, with three heat levels.</i> | 299,- |

MINUTKOVÁ JÍDLA II A BURGERY

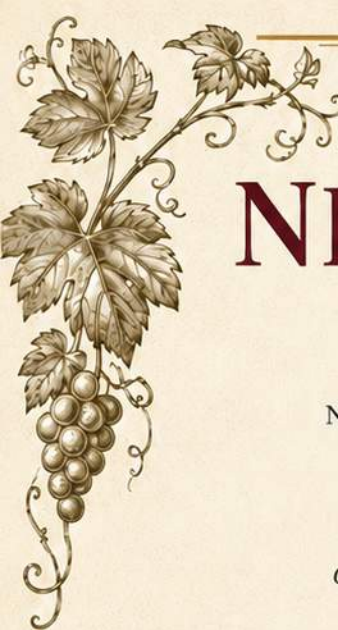
Quick meals II & burgers

Minutková jídla Quick meals

- | | | |
|------|---|-------|
| 200g | 1. Francouzské medailonky
kuřecí prsíčka na grilu zapečená třemi druhy sýrů:
gorgonzola, plísňový sýr, Gran Moravia
<i>Grilled chicken breast baked with three cheeses –
gorgonzola, camembert-style cheese and Gran Moravia.</i> | 309,- |
| 200g | 2. Kuřecí prsa po Pražsku
kuřecí prsíčka plněná šunkou a sýrem,
smažená v jemném těstíčku s mandlemi
<i>Chicken breast filled with ham and cheese,
fried in delicate batter with almonds.</i> | 329,- |
| 150g | 3. Pikantní kuřecí směs se zeleninou po čínsku
<i>Spicy chicken mixture with vegetables, Chinese style.</i> | 249,- |
| 150g | 4. Smažené olomoucké tvarůžky balené v šunce
<i>Fried Olomouc cheese wrapped in ham.</i> | 249,- |

Burgery Burgers

- | | | |
|------|---|-------|
| 1 ks | 5. Šemberův burger
domácí bulka, 1×200g mleté hovězí Black Angus, volské oko,
opečená slanina, červená cibule, čerstvý salát s medovým dresinkem
<i>Homemade bun, Black Angus beef, fried egg, bacon,
red onion and salad with honey dressing.</i> | 259,- |
| 1 ks | 6. Big boss burger
domácí bulka, 2×200g mleté hovězí Black Angus, opečená slanina,
nakládaná okurka, rajče, cibule, cheddar, niva, salát,
bylinková majonéza, Julienne hranolky, kečup
<i>Homemade bun, double Black Angus beef, bacon, pickle, tomato, onion,
cheddar, blue cheese, salad, herb mayo, Julienne fries and ketchup.</i> | 429,- |
| 1 ks | 7. Jalapeños burger / pikantní
domácí bulka, 1×200g mleté hovězí Black Angus, rajče, salát, cibule,
nakládaná okurka, opečená slanina, BBQ omáčka, jalapeños papričky,
Julienne hranolky, Jalapeños omáčka
<i>Homemade bun, Black Angus beef, tomato, lettuce, onion, pickle, bacon,
BBQ sauce, jalapeños, Julienne fries and jalapeños sauce.</i> | 289,- |
| 1 ks | 8. Cheeseburger
domácí bulka, 1×200g mleté hovězí Black Angus, cheddar, rajče,
nakládaná okurka, salát, sýrový dip, Julienne hranolky, cheddarová omáčka
<i>Homemade bun, Black Angus beef, cheddar, tomato, pickle, salad,
cheese dip, Julienne fries and cheddar sauce.</i> | 289,- |
| 1 ks | 9. Kuřecí burger
domácí bulka, 150g kuřecí maso, lehce pikantní BBQ omáčka, rajče,
nakládaná okurka, salát, majonéza, Julienne hranolky,
domácí tatarská omáčka
<i>Homemade bun, chicken meat, mildly spicy BBQ sauce, tomato, pickle,
lettuce, mayonnaise, Julienne fries and homemade tartar sauce.</i> | 259,- |



NEAPOLSKÁ PIZZA

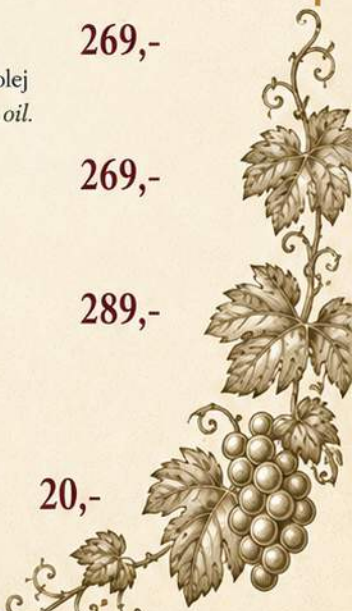
Neapolitan pizza

Naše pizzy připravujeme z prvotřídních italských surovin a mouky,
s dlouhou fermentací pro lehké a vzdušné těsto.

Pizzy podáváme v pracovní dny od 14:00 a o víkendech
a státních svátcích od 11:00.

*Our pizzas are prepared from premium Italian ingredients and flour,
with long fermentation for light and airy dough.*

*Pizzas are served on weekdays from 14:00 and on weekends
and public holidays from 11:00.*

- 
- 1. Margherita** 229,-
Rajčatový základ, Mozzarella fior di latte, bazalka, olivový olej
Tomato base, mozzarella fior di latte, basil, olive oil.
 - 2. Salame Piccante** 269,-
Rajčatový základ, Mozzarella fior di latte, Ventricina salám, černé olivy
Tomato base, mozzarella fior di latte, Ventricina salami, black olives.
 - 3. Prosciutto Cotto** 269,-
Rajčatový základ, Mozzarella fior di latte, italská dušená šunka, žampiony
Tomato base, mozzarella fior di latte, Italian cooked ham, mushrooms.
 - 4. Quattro Formaggi** 289,-
Rajčatový základ, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Gran Biraghi, uzený sýr
Tomato base, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Gran Biraghi, smoked cheese.
 - 5. Verdure** 269,-
Rajčatový základ, Mozzarella fior di latte, lilek, cuketa, artyčoky, olivový olej
Tomato base, mozzarella fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, olive oil.
 - 6. Pancetta e Funghi** 269,-
Rajčatový základ, Mozzarella fior di latte, Pancetta, žampiony, česnek
Tomato base, mozzarella fior di latte, pancetta, mushrooms, garlic.
 - 7. Capricciosa** 289,-
Rajčatový základ, Mozzarella fior di latte, artyčoky, černé olivy,
žampiony, dušená šunka
*Tomato base, mozzarella fior di latte, artichokes, black olives,
mushrooms, cooked ham.*
 - 8. Nevratný obal na pizzu** 20,-
Non-returnable pizza box.

GNOCCHI, BEZMASÁ JÍDLA, DĚTSKÉ MENU A SALÁTY

Gnocchi, vegetarian dishes, children's meals & salads

Gnocchi

- | | | |
|------|---|-------|
| 150g | 1. Bramborové gnocchi s filovanou panenkou a hříbkovou omáčkou, zdobené sýrem Gran Moravia
<i>Potato gnocchi with filled pork tenderloin and mushroom sauce, finished with Gran Moravia cheese.</i> | 319,- |
|------|---|-------|

Bezmasé pokrmy *Vegetarian dishes*

- | | | |
|------|---|-------|
| 150g | 2. Smažený sýr „Gouda“
<i>Fried Gouda cheese.</i> | 189,- |
| 100g | 3. Grilovaný hermelín / camembert na variaci listových salátů s čerstvou zeleninou a medovo-hořčičným dresinkem, bylinková rozpečená bagetka
<i>Grilled camembert on leaf salads with fresh vegetables, honey-mustard dressing and roasted herb baguette.</i> | 209,- |
| 300g | 4. Šafránové rizoto s pravými liškami, zdobené hoblíčkami Gran Moravia
<i>Saffron risotto with chanterelles, garnished with Gran Moravia shavings.</i> | 279,- |

Dětské menu *Children's meals*

- | | | |
|------|--|-------|
| 100g | 5. Smažené kuřecí nugetky, hranolky, tatarka
<i>Fried chicken nuggets, French fries, tartar sauce.</i> | 189,- |
| 100g | 6. Smažený sýr gouda, hranolky, tatarka
<i>Fried Gouda cheese, French fries, tartar sauce.</i> | 179,- |

Saláty *Salads*

- | | | |
|------|--|-------|
| 300g | 7. Caesar salát s kuřecím masem, bagetka
<i>Caesar salad with chicken, baguette.</i> | 279,- |
| 300g | 8. Zeleninový salát s grilovaným lososem, čerstvá zelenina, francouzský dresink, bagetka
<i>Vegetable salad with grilled salmon, fresh vegetables, French dressing and baguette.</i> | 299,- |
| 200g | 9. Míchaný zeleninový salát
<i>Mixed vegetable salad.</i> | 129,- |

PŘÍLOHY A OMÁČKY

Side dishes & sauces

Přílohy Side dishes

- | | | |
|------|---|-------|
| 1. | Vařené zámecké
brambory s máslem | 69,- |
| 200g | <i>Boiled potatoes with butter.</i> | |
| 2. | Smažené bramborové
hranolky | 69,- |
| 200g | <i>French fries.</i> | |
| 3. | Opékané brambory | 69,- |
| 200g | <i>Roasted potatoes.</i> | |
| 4. | Americké brambory | 69,- |
| 200g | <i>American potatoes.</i> | |
| 5. | Americké brambory
s majoránkou a česnekem | 69,- |
| 200g | <i>American potatoes with
marjoram and garlic.</i> | |
| 6. | Šťouchané brambory
s osmaženým špekem
a cibulkou | 79,- |
| 220g | <i>Mashed potatoes with
fried bacon and onion.</i> | |
| 7. | Grilovaná čerstvá zelenina | 129,- |
| 200g | <i>Grilled fresh vegetables.</i> | |
| 8. | Zelené fazolky na špeku
s česnekem | 99,- |
| 200g | <i>Green beans with bacon and garlic.</i> | |
| 9. | Dušená rýže | 59,- |
| 200g | <i>Steamed rice.</i> | |
| 10. | Rozpečená bagetka | 30,- |
| 1 ks | <i>Toasted baguette.</i> | |
| 11. | Chléb | 20,- |
| 140g | <i>Bread.</i> | |

Omáčky a dresinky studené Cold sauces & dressings

- | | | |
|-----|-------------------------------|------|
| 12. | Domácí tatarská omáčka | 39,- |
| 60g | <i>Homemade tartar sauce.</i> | |
| 13. | Dresink pikantní BBQ | 49,- |
| 60g | <i>Spicy BBQ dressing.</i> | |
| 14. | Dresink česnekový | 49,- |
| 60g | <i>Garlic dressing.</i> | |
| 15. | Dresink bylinkový | 49,- |
| 60g | <i>Herb dressing.</i> | |
| 16. | Kečup | 30,- |
| 60g | <i>Ketchup.</i> | |

Omáčky teplé Warm sauces

- | | | |
|------|---|------|
| 17. | Smetanová s pepřem | 69,- |
| 100g | <i>Cream sauce with pepper.</i> | |
| 18. | Houbová smetanová
s lesními houbami | 69,- |
| 100g | <i>Creamy mushroom sauce with
forest mushrooms.</i> | |
| 19. | Gorgonzolová smetanová | 69,- |
| 100g | <i>Creamy gorgonzola sauce.</i> | |



DEZERTY A INFORMACE

Desserts & information

Dezerty *Desserts*

- | | | |
|------|---|-------|
| 250g | 20. Horké maliny | 189,- |
| | s 3 kopečky vanilkové zmrzliny, cukrem a šlehačkou
<i>Hot raspberries with 3 scoops of vanilla ice cream, sugar and whipped cream.</i> | |
| 300g | 21. Crepes suzette – francouzské palačinky | 199,- |
| | s pomerančovou omáčkou a likérem, zdobené šlehačkou
<i>French pancakes with orange sauce, liqueur and whipped cream.</i> | |
| 1 ks | 22. Zmrzlinový pohár se šlehačkou | 179,- |
| | tři kopečky zmrzliny, topik, šlehačka, zdobení
<i>Ice cream sundae with whipped cream, three scoops of ice cream and topping.</i> | |

CENY V JÍDELNÍM A NÁPOJOVÉM LÍSTKU JSOU SMLUVNÍ V KČ
VČETNĚ DPH, PLATNÉ OD 10.6.2026.

GRAMÁŽE MASA JSOU UVEDENY V SYROVÉM STAVU.
POLOVIČNÍ PORCE Z TECHNOLOGICKÉHO HLEDISKA NELZE PŘIPRAVIT.
NEZKONZUMOVANÝ POKRM JE MOŽNO ZABALIT DO GASTROBOXU.

*Prices are listed in CZK incl. VAT.
Meat weights are stated in raw condition.
Half portions cannot be prepared.
Uneaten food can be packed in a gastro box.*

Vážení zákazníci, připravujeme Váš pokrm vždy z čerstvých surovin,
bez chemických přísad a konzervantů.

Děkujeme za Vaši návštěvu a přejeme Vám dobrou chuť.

*Dear guests, we prepare your meals from fresh ingredients.
Thank you for your visit and enjoy your meal.*