

# Marthy's KITCHEN

JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK  
SEZÓNÍ MENU 2018



## **Abychom tady pro Vás mohli být i nadále, prosíme o respektování některých našich principů.**

*Marthy's Kitchen vám děkuje!*

### *Proč si vážíme našich zaměstnanců stejně jako našich zákazníků ?*

Naší filosofií je názor, že všichni lidé si zaslouží stejně slušné zacházení. Práce v gastronomii je fyzicky i psychicky velmi náročná. Je to jedna z profesí, kde se denně setkáváte s velkým množstvím lidí, tedy i různých povah. Pracujeme s lidmi, ne s roboty. Občas se stane, že na sebe rozdílné povahy narazí a může to zajiskřit. Nicméně se snažíme neustále pracovat na tom, aby se obsluha chovala jak nejlépe umí. Pokud nám chcete pomoci zlepšit naše služby, napište nám na mail [info@marthyskitchen.cz](mailto:info@marthyskitchen.cz) nebo na náš Facebook zprávu s Vašimi připomínkami a my se jimi budeme zabývat. Děkujeme.

### *Proč Vás usazujeme ke stolkům dle našeho doporučení?*

Protože v našem nevelkém prostoru je o místa nouze a jsou i další lidé, kteří by se u nás rádi najedli. Například pokud obsadíte stůl pro 4 osoby pouze ve dvou (za předpokladu, že menší stůl je volný) omezujete tím možnost usadit další čtveřici. Abychom tu pro vás mohli být i nadále, potřebujeme místa vyplňovat co nejefektivněji.

### *Proč bereme rezervace pouze v čase od 17,00 do 21,00?*

Nejsme schopni dělat rezervace přes den z těchto důvodů. Stůl musíme pro rezervaci držet s předstihem minimálně půl hodiny a tím se blokují místa pro ostatní zákazníky. V případě, že na rezervaci nikdo nedorazí ani ji nezruší dopředu, blokujeme zbytečně i hodinu stůl, který by rád někdo jiný využil. Nicméně, jste u nás srdečně vítáni a pokud je plno, obsluha pro Vás většinou volná místa v krátké době najde.

### *Proč se netváříme ve vytižených časových úsecích vstřícně na používání notebooku?*

Protože jsme restaurace/bistro, ne pracovna. Naše bistro má omezený počet míst. Chceme vám vycházet vstříc jak ve vašich rezervacích na jídlo, tak i v příchodu z ulice. To jsme schopni zajistit v případě, že použijete naše bistro k pracovním záležitostem pouze po nezbytně dlouhou dobu. K delším pracovním schůzkám můžete využít např. Pracovnu (místo k tomu určené), Vlčkova 36, Praha 3. [www.pracovna.cz](http://www.pracovna.cz)

### *Proč si u nás na jídlo občas počkáte o něco déle?*

V našem bistru nenajdete mikrovlnou troubu, protože zastáváme názor, že ničí energetickou hodnotu jídla. Všechna jídla připravujeme u nás, bez chemie, konzervantů, polotovarů a dochucovadel. Například steak na obědové menu grilujeme až po vašem objednání. Věříme, že počkat si o něco déle na kvalitní jídlo stojí za to.

## Vítáme Vás v Marthys KITCHEN.

---

Protože rádi využíváme sezónních potravin, je zde opět změna našeho menu.

Do snídaní přibyly u nás pečené bagely s uzeným lososem a creme fraiche nebo s grilovaným kozím sýrem a brusinkami. Věříme, že je oceníte tak, jako my, když jsme je poprvé upekli a obložili :) .

Další novinkou v jídelním lístku je zařazení “Snídaní pro dva”. Podstatou těchto snídaní je vždy čajové želé od firmy Dammann různých příchutí ve vhodné kombinaci s jemným čajem stejné značky.

Pokud si čajové želé oblíbíte, najdete ho u obsluhy mezi prodávaným zbožím s sebou. Použití čajové želé můžete k jakémukoli pečivu z naší pece, které si také u nás můžete zakoupit.

Je vidět, že “Mimózou” (Prosecco s čerstvou pomerančovou šťávou) jsme Vás zaujali a tak jsme rozšířili nabídku kvalitního Prosecca z Vinohradské Prosekárny.

Nově jsme hledali čaje, které by oslovily jak nás, tak Vás. Vybrali jsme neskutečně lahodné a prvotřídní francouzské čaje Dammann Frères, které jsou vyráběné již od roku 1692 za dob Ludvíka XIV. Zvláště upozorňujeme na čaj Miss Dammann - ten si nás získal bez kompromisu.

V chladných dnech se nechte zahřát teplými nápoji, například svařeným francouzským Cidrem se skořicí, hřebíčkem a medem nebo horkým jablečným freshem se skořicí a hřebíčkem.

**Přejeme vám krásně strávený čas jak v Marthys tak mimo něj**

**a samozřejmě**

***Dobrou chuť!!!  
Marthys Kitchen***



# SNÍDANĚ

*Snídaně podáváme každý den do 17:00 hod.*

<i>A co začít příjemný den právě takto:</i>	<b>Mimosa</b>	<b>75,- Kč</b>
	prosecco s čerstvým pomerančovým freshem	
<b>Anglická snídaně</b>		<b>175,- Kč</b>
	dvě sázená vejčka, fazolky, vypečená slanina, klobáska salsiccia, grilovaná rajčata a žampiony, petrželkové máslo, čerstvé pečivo z naší pece	
<b>Francouzská snídaně</b>		<b>185,- Kč</b>
	vejce na hniličku, variace sýrů (Brie, gorgonzola, kozí sýr, gouda), ovoce (hroznové víno, banán, ananas) petrželkové máslo, čerstvé pečivo z naší pece a rozpečený croissant, domácí džem	
<b>Kontinentální snídaně</b>		<b>158,- Kč</b>
	domácí šunka, sýr gouda, dvě vejce na hniličku, máslo, džem, tousty z našeho bílého chleba	
<b>Vejce Benedikt s lososem</b>		<b>155,- Kč</b>
	dvě ztracená vejce v domácí briošce s čerstvým polníčkem, uzeným lososem a holandskou omáčkou	
<b>Vejce Benedikt se šunkou</b>		<b>148,- Kč</b>
	dvě ztracená vejce v domácí briošce s čerstvou rukolou, naší domácí šunkou a holandskou omáčkou	
<b>Florentinská vejce</b>		<b>135,- Kč</b>
	dvě ztracená vejce v domácí briošce s restovaným baby špenátem na másle a šalotce, holandská omáčka	
<b>Vegetariánská snídaně</b>		<b>158,- Kč</b>
	teplá Acai kaše s ovesnými vločkami, domácí křupavé müsli, banán a chia semínka	
<b>Řecký jogurt</b>		<b>128,- Kč</b>
	s domácím křupavým müsli se třemi druhy ořechů, skořice, vanilka, med a javorový sirup	

*Všechno jídlo Vám rádi zabalíme s sebou.*

## OMELETY

- Nadýchaná omeleta** 135,- Kč  
s čerstvou pažitkou, domácí šunkou a sýrem Gouda, petrželkové máslo, čerstvé pečivo z naší pece
- Francouzská omeleta se sýrem Gruyère** 145,- Kč  
a petrželkou, petrželkové máslo, čerstvé pečivo z naší pece
- Francouzská omeleta s kozím sýrem** 145,- Kč  
a čerstvým špenátem na šalotce, petrželkové máslo, čerstvé pečivo z naší pece

## OBLOŽENÉ PEČIVO Z NAŠÍ PECE

- Opečený domácí kváskový chléb** 95,- Kč  
s čerstvou avokádovou pomazánkou, chilli, čerstvým pepřem, limetkou, drcenými pistáciemi a řeřichou
- Čerstvě upečený bagel plněný uzeným lososem** 98,- Kč  
s pažitkovým crème fraîche a baby špenátem
- Čerstvě upečený bagel s grilovaným kozím sýrem** 98,- Kč  
s brusinkami, rukolou a piniovými oříšky
- Martyho snídaně** 75,- Kč  
domácí croissant plněný naší šunkou, sýr gouda, rajče a salát

## SNÍDANĚ PRO DVA

- Ranní probuzení v Paříži** 395,- Kč  
čajové želé Noël à Paris s croissantem (2 ks), doplněné francouzskými sýry (Brie, Gouda, Gorgonzola, kozí sýr), čerstvým ovocem, máslem a pečivem z naší pece, podáváme s 2 konvičkami čaje Coquelicot gourmand
- Ranní probuzení v Londýně** 395,- Kč  
čajové želé Earl Grey s canelle (2 ks), doplněné kouřovými fazolkami, grilovanou klobásou Salsicia, sázenými vejci (2 ks), vypečenou slaninou, máslem a pečivem z naší pece, podáváme s 2 konvičkami čaje Earl Grey Yin Zhen
- Ranní procházka Lucemburskými zahradami** 395,- Kč  
čajové želé Jardin du Luxembourg s francouzskou brioškou (2ks) doplněné naší domácí šunkou, paštikou, vejcem na hniličku (2 ks), sýrem Gouda, máslem a pečivem z naší pece, podáváme s 2 konvičkami čaje Thé Vert Bali

# SNÍDAŇOVÉ DROBNOSTI

*Vajíčka, jak je máte rádi, s čerstvým pečivem z naší pece a máslem*

<b>Vajíčko na hniličku 1 ks</b>	<b>28,- Kč</b>
<b>Tři míchaná vajíčka na cibulce</b>	<b>65,- Kč</b>
<b>Tři míchaná vajíčka s rajčaty na opečeném bílém chlebu</b>	<b>85,- Kč</b>
<b>Tři sázená vejce se šunkou</b>	<b>95,- Kč</b>
<b>Tři sázená vejce se slaninou</b>	<b>95,- Kč</b>
<b>Teplé minipárečky</b>	<b>85,- Kč</b>
pět kusů minipárečků s hořčicí a domácím křenem s jablky	

# SNÍDAŇOVÉ SLADKOSTI

<b>Ranní probuzení</b>	<b>58,- Kč</b>
croissant, máslo, domácí džem	
<b>Francouzský toust</b>	<b>95,- Kč</b>
tousty z domácího snídaňového bílého chleba v mléce a vajíčku, opečené na másle se skořicí a vanilkou, banán, jablečno-hruškové chutney	
<b>Krupicová kaše</b>	<b>95,- Kč</b>
s pečenými jablky na másle, cukrem, skořicí a přepuštěným máslem	
<b>Pět lívanečků</b>	<b>89,- Kč</b>
s cukrem, skořicí, jablečným pyré se zázvorem, domácím karamellem, šlehaným sladkým tvarohem a přelité máslem	
<b>Pět lívanečků</b>	<b>89,- Kč</b>
s karamelizovanými švestkami, crème fraîche a drcenými pistáciiovými oříšky	
<b>Pět lívanečků</b>	<b>89,- Kč</b>
se slaninou a javorovým sirupem	

*Všechno jídlo Vám rádi zabalíme s sebou.*

# POLÉVKY, SALÁTY A MALÁ JÍDLA

*Polévka dle denní nabídky pouze Po – Pá, 12.00 – 15.00 hod.*

<b>Polévka u nás 2,5 dcl</b>	<b>38,- Kč</b>
<b>Polévka s sebou 4 dcl</b>	<b>58,- Kč</b>
<b>Čerstvé nakrájené avokádo s olivovým olejem,</b> limetkou, mořskou solí, pepřem, řeřichou, sezamovými semínky a čerstvým pečivem z naší pece	<b>120,- Kč</b>
<b>50g Martinova domácí paštika</b> z čerstvých kuřecích jatýrek a tymiánu, doplněná brusinkami a opečenými toasty	<b>85,- Kč</b>
<b>Pečený Camembert v papilotě s rozmarýnem,</b> česnekem a olivovým olejem, doplněný brusinkami a francouzskou bagetou	<b>98,- Kč</b>
<b>Toust „zamilovaný pán“ (tradiční francouzský toust)</b> gratinovaný toust z domácího bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyère, dušenou šunkou a vypečenou farmářskou slaninou	<b>138,- Kč</b>
<b>Toust „zamilovaná paní“ (tradiční francouzský toust)</b> gratinovaný toust z domácího bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyère, dušenou šunkou a sázeným vejcem	<b>138,- Kč</b>
<b>Caprese</b> cherry rajčátka s rukolou a polníčkem, mozzarellou, bazalkou, olivovým olejem a balsamíkovou redukcí	<b>118,- Kč</b>
<b>100g Salát Caesar</b> s kuřecími prsíčky sous-vide, vypečenou slaninou, máslovými krutony a ančovičkovým dresinkem	<b>185,- Kč</b>



# HLAVNÍ JÍDLA

*Věnujte také pozornost naší sezonní, měsíční nabídce.*

- |      |  |                 |
|------|--|-----------------|
| 200g | <b>Grilovaný hovězí flank steak</b>  | <b>248,- Kč</b> |
|      | s pečenými hranolky z kořenové zeleniny, zámeckými brambůrkami a holandskou omáčkou s kapari   |                 |
| 170g | <b>Domácí Marthy's burger z čistě hovězího masa</b>  | <b>185,- Kč</b> |
|      | v Martinově domácí housce s karamelizovanou cibulkou na červeném víně, farmářskou slaninou, sýrem gouda a domácími hranolky Julienne |                 |
| 200g | <b>Vepřová panenka sous-vide,</b>  | <b>236,- Kč</b> |
|      | se štouchaným bramborem s petrželkou a máslem, šalotkovou omáčkou s crème fraîche a grilovanými houbami shiitake                     |                 |
| 200g | <b>Grilované prsíčko supreme</b>   | <b>228,- Kč</b> |
|      | z francouzského kukuřičného kuřátka s dýňovým pyré s polentou, brusinkovou omáčkou   |                 |
| 150g | <b>Grilovaný filet z čerstvého růžového tuňáka (sushi kvalita)</b>   | <b>265,- Kč</b> |
|      | podávaný na restovaných zámeckých brambůrkách se žampiony, šalotkou a čerstvým špenátem, doplněný holandskou omáčkou s estragonem    |                 |
| 150g | <b>Fish and chips</b>  | <b>195,- Kč</b> |
|      | tradiční britské fish and chips z čerstvé tresky s jablečným octem, domácími hranolky a belgickou majonézou                          |                 |

*Věnujte také pozornost naší týdenní obědové nabídce.*

*Marthy's Kitchen Vám přeje dobrou chuť!*



## VEGETARIÁNSKÉ

**Čerstvé tagliatelle s ricottou, baby špenátem a piniemi** 175,- Kč

---

**Portobello burger** 185,- Kč

grilové portobello s tymiánem a chilli v Martinově domácí housce s pečenou marinovanou paprikou, rukolou, belgickou majonézou a domácími hranolky Julienne

---

**Kuskus s grilovanými houbami shiitake** 176,- Kč

a zeleninou Julienne na másle Ghí, nakládanými cibulkami, natrhanou mozzarellou, čerstvou petrželkou a lanýžovým olejem

## SLANÉ PALAČINKY / GALETTES

*všechny galettes připravujeme z pohankové mouky*

**s kozím sýrem, rukolou, brusinkami a piniovými oříšky** 125,- Kč

---

**s baby špenátem, Gorgonzolou, ořechy, crème fraîche a čerstvou hruškou** 118,- Kč

---

**s domácí šunkou vlastní výroby, sýrem gouda a sázeným vejcem** (tak, jak to milují Francouzi) 125,- Kč

---

**s uzeným lososem, rajčaty, crème fraîche a polníčkem** 138,- Kč

*Věnujte také pozornost naší týdenní obědové nabídce.*

*Marthy's Kitchen Vám přeje dobrou chuť!*



# DEZERTY

*dle denní nabídky*

*Zeptejte se obsluhy, rádi Vám řekneme, co jsme pro Vás právě dopekli.*

## SLADKÉ PALAČINKY / CRÊPES

95,- Kč

s banánem a mléčnou čokoládou

s domácím džemem a šlehaným sladkým tvarohem

s pastou z karamelových sušenek, sladkým tvarohem a praženými lískovými ořechy

s povidly, kysanou smetanou a domácí šlehačkou

s citronem a cukrem, slaným karamellem a sladkým šlehaným tvarohem

## DOMÁCÍ VAFLE

115,- Kč

dvě vafle s domácí višňovou omáčkou, čokoládovou polevou a šlehačkou

dvě vafle s vanilkovou zmrzlinou, javorovým sirupem a ořechy, zdobené šlehačkou

dvě vafle s banánem a nugátovo-čokoládovou pěnou, slaným karamellem a drcenými pistáciiovými oříšky

## DOPLŇKOVÝ SORTIMENT

Javorový sirup	30,- Kč
Marmeláda	20,- Kč
Máslo	20,- Kč
Pečivo	15,- Kč
Porce domácích hranolek navíc (pouze k jídlu)	40,- Kč
Majonéza	20,- Kč
Kečup	15,- Kč
Box na jídlo	15,- Kč
Med	10,- Kč
Vypečená slanina	40,- Kč

*Marthy's Kitchen Vám přeje dobrou chuť!*

*Seznam alergenů nemáme přímo v jídelním lístku, ale náš personál Vám na požádání ke každému jídlu podá potřebné informace.*



# STUDENÉ NÁPOJE

**Domácí limonády** 0,5 l  
*připravované z vlastních sirupových svarů*

**citronáda se šalvějí** 58,- Kč

**rybízová s mátou** 58,- Kč

**marakujová s medem** 58,- Kč

**Domácí ice tea s ledem** 45,- Kč

**Fresh juice** 0,3 l

**Pomeranč** 78,- Kč

**Grep** 78,- Kč

**Mix pomeranč/grep** 78,- Kč

**Jablko** 78,- Kč

**Smoothie** 0,4 l

*Z pravého ovoce. Do všech smoothie přidáváme čerstvý banán, který je nezbytný pro správnou konzistenci*

**Mango smoothie** 118,- Kč  
mango, banán, jablečný fresh

**Ananas smoothie** 118,- Kč  
ananas, banán, jablečný fresh

**Maracuja smoothie** 138,- Kč  
maracuja, banán, jablečný fresh

**Papaya smoothie** 118,- Kč  
papaya, banán, jablečný fresh

## Limonády Fentimans

*Přírodní anglické limonády značky Fentimans mají svou nezapomenutelnou chuť. Ochutnejte!*

<b>Rose lemonade</b> citronáda s příchutí růže	75,- Kč
<b>Victorian lemonade</b> šťáva z čerstvých citronů	75,- Kč
<b>Mandarin and Seville Orange Jigger</b> šťáva z mandarinek a sevillských pomerančů	75,- Kč
<b>Cherry Tree Cola</b> třešňová cola	75,- Kč
<b>Curiosity Cola</b> bylinková cola	75,- Kč
<b>Dandelion a Burdock</b> pampelišková s lopuchem	75,- Kč
<b>Lime and Jasmine</b> lehce nahořklá s jasmínem	75,- Kč

<b>Voda Solan de Cabras</b>	0,5 l 38,- Kč	1 l 78,- Kč	záloha + 12,- Kč
-----------------------------	------------------	----------------	---------------------

*Voda Solan de Cabras má blahodárné účinky na lidské zdraví díky vyrovnanému obsahu vápníku, hořčíku a křemíku.*

## Kokosová voda

čistá kokosová voda	75,- Kč
kokosová voda s ananasem	75,- Kč

<b>Voda z kohoutku</b>	0,3 l 10,- Kč	0,7 l 20,- Kč
------------------------	------------------	------------------

## PERRIER – perlivá

*Perlivé minerální vody přírodního původu. Minerální voda Perrier obsahuje pouze minerální soli a přírodní plyn.*

<b>Perrier 0,2 l limetka</b>	48,- Kč
<b>Perrier 0,33 l</b>	48,- Kč
<b>Perrier 0,7 l</b>	78,- Kč

# KÁVA

*Podáváme kávu Dallmayr s čerstvým plnotučným mlékem.  
Jednu porci připravujeme z 8 g kávy.*

<b>Espresso s mlékem</b>	<b>40,- Kč</b>
<b>Double espresso</b>	<b>65,- Kč</b>
<b>Ristretto</b>	<b>40,- Kč</b>
<b>Macchiato</b>	<b>40,- Kč</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>45,- Kč</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>55,- Kč</b>
<b>Vanilkové / Mandlové Latte macchiato</b>	<b>75,- Kč</b>
<b>Americano</b>	<b>45,- Kč</b>
<b>Velké cappuccino</b>	<b>60,- Kč</b>
<b>Flat white</b>	<b>80,- Kč</b>
<b>Shot kávy navíc</b>	<b>25,- Kč</b>

<b>Chai latte</b>	<b>75,- Kč</b>
-------------------	----------------

## Pro zahřátí

<b>Horké jablko 0,2 l</b>	<b>65,- Kč</b>
---------------------------	----------------

Horký jablečný fresh se skořicí, hřebíčkem a medem

<b>Horký francouzský Cidre Val de Rance 0,25 l</b>	<b>85,- Kč</b>
--	----------------

Svařený francouzský Cidre se skořicí, hřebíčkem a medem

<b>Svažené víno 0,2 l</b>	<b>78,- Kč</b>
---------------------------	----------------

Svařený Modrý portugal se skořicí, hřebíčkem, vanilkou a pomerančem

## Čaje Dammann Frères Paris 1692

45,- Kč

*Prvotřídní francouzské čaje vyráběné již od roku 1692 za dob Ludvíka XIV.*

### Earl Grey Yin Zhen

Směs Earl Grey Yin Zhen tvoří vysoce kvalitní černý čínský čaj Keemun. Nálev je červenavé barvy, se sladkým květovým aroma s mírnými čokoládově medovými podtóny. Chuť čaje umocňuje esenciální bergamotový olej z Kalábrie.

*Doporučená doba louhování: 4 - 6 minut*

### Breakfast

Vyvážená a jemná čajová směs Breakfast je určena pro snídani a kombinuje vybrané druhy černých čajů z Cejlonu, Darjeelingu a Assamu. Tento čaj Vás bude provázet do každého nového dne a obměnou může být kombinace čaje a mléka.

*Doporučená doba louhování: 4 - 5 minut*

### Coquelicot Gourmand

Čajová směs Coquelicot Gourmand: směs černých čajů z Číny a Cejlonu, okvětních lístků růžové pivoňky a modré chrpy, jemné aroma vličího máku a marcipánu.

*Doporučená doba louhování: 3 - 4 minuty*

### Sencha Fukuyu

V Japonsku je zelený čaj Sencha Fukuyu součástí tradice a je nazývaný čajem pohostinnosti. Má vysoký obsah vitamínu C. Tento čaj je oblíbený pro svoji osvěžující vlastnosti a ovocnou vůni s lehkým nádechem hořkosti.

*Doporučená doba louhování: 2 - 3 minuty*

### Bali

Bali je směs čínského zeleného čaje Sencha a okvětních lístků růže s aroma liči a grapefruitu. Vyznačuje se jemnou rovnováhou ovoce a květin, jemně parfémovaný.

Jedná se o jeden z nejúspěšnějších čajů Dammann Frères.

*Doporučená doba louhování: 3 - 4 minuty*

### Miss Dammann

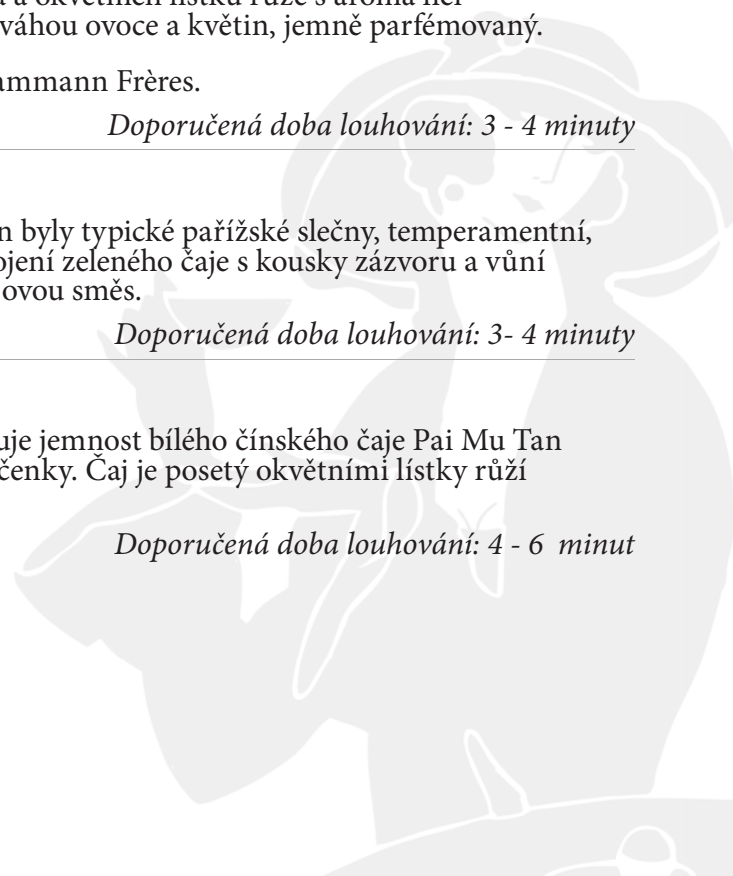
Inspirací této čajové směsi Miss Dammann byly typické pařížské slečny, temperamentní, pikantní a nevyzpytatelné. Rafinované spojení zeleného čaje s kousky zázvoru a vůní citrusů s mučenkou vytváří dokonalou čajovou směs.

*Doporučená doba louhování: 3- 4 minuty*

### Thé blanc Passion de Fleurs

Směs Thé blanc Passion de Fleurs kombinuje jemnost bílého čínského čaje Pai Mu Tan s jemnou vůni růže, meruňky a plodů mučenky. Čaj je posetý okvětními lístky růží a ochucený esenciálními oleji z růží.

*Doporučená doba louhování: 4 - 6 minut*



## Provence

Nejoblíbenější ovocná směs Provence obsahuje směs květů ibišku, kousky jablka, šípku a pomerančové kůry. Obohaceno jemným aroma a chutí meruněk a broskví.

*Doporučená doba louhování: 4 - 6 minut.*

## Samba

Excelentní Samba je ovocná směs ibišku, kousků jablek, šípku a pomerančové kůry s příchutí manga a exotického ovoce, obohacená okvětními lístky měsíčku.

*Doporučená doba louhování: 4 - 6 minut*

## Camomille

Heřmánková bylinná směs tvoří pečlivě vybraný malý bílý květ heřmánku. Nálev je lehce nasládlý s květinovým nádechem.

*Doporučená doba louhování: 3 - 5 minut*

## Tisane Bali

Tisane Bali je jedinečná kombinace bylinek verbeny a lipového květu, který dává směsi medový nádech. Svěžest a jemnou letní ovocnou chuť doplňuje aroma litchi, broskví a grapefruitu.

*Doporučená doba louhování: 6 minut*

## Rooibos Vanille

Čaj rooibos obsahuje vitamín C a řadu minerálních látek, například měď, železo, draslík, vápník nebo hořčík. Čaj rooibos neobsahuje kofein. Je vhodný při žaludečních potížích nebo proti bolesti hlavy. Má protistresové účinky.

*Doporučená doba louhování: 4 - 5 minut*

**Čaj z čerstvého zázvoru nebo z čerstvé máty**

**48,- Kč**

**Horká čokoláda Callebaut**

**2 dcl**

**hořká ze 70% belgické čokolády**

**68,- Kč**

**mléčná pravá belgická čokoláda**

**68,- Kč**



# ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

**Britský Cyder Draught** 0,33 l 75,- Kč  
Pravý anglický cyder lehce slámové barvy s květinovo-jablečným aroma.

**Francouzský Cidre Val de Rance** 0,25 l 65,- Kč  
Pravý bretaňský Bio cidre zrající v dubových sudech, vyráběný ze 100% jablečné šťávy z prvního lisování.

**Pivo Bernard** 0,5 l

Tradiční české světlé pivo 10° 35,- Kč

Jantarový ležák 12° 45,- Kč

Černý ležák 12° 45,- Kč

Bohemian Ale 8,2 % 58,- Kč

India Pale Ale 5,6 % 58,- Kč

**Pivo – nealkoholické**

Jantarové 0,5 % 35,- Kč

Švestkové 0,5 % 45,- Kč

**Destiláty** 0,05 l

Vodka Stolichnaya 55,- Kč

Vodka Absolut 50,- Kč

Slivovice Jelínek 58,- Kč

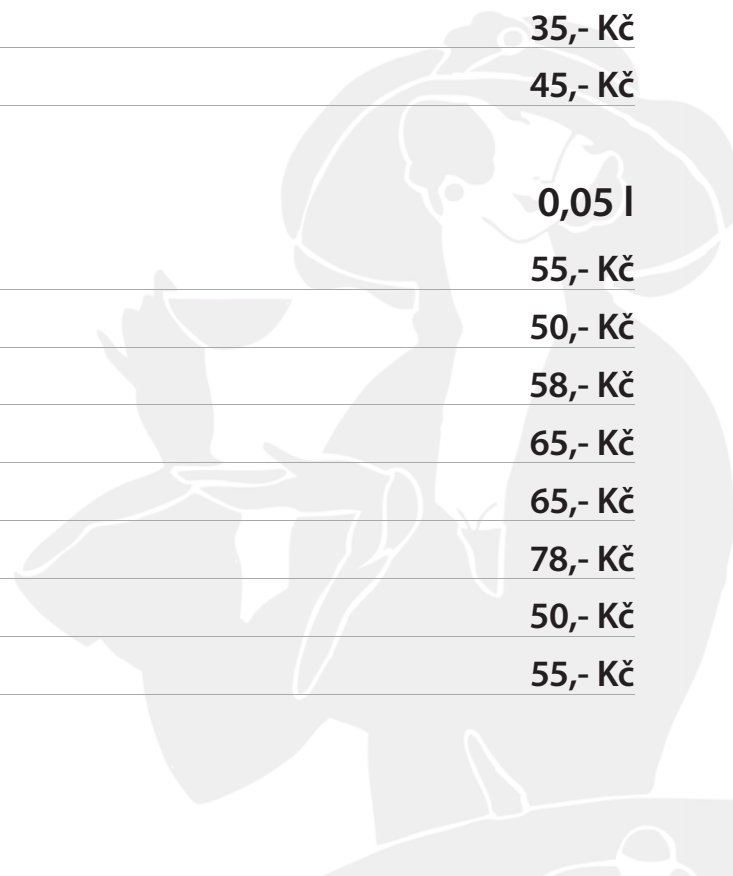
Tullamore Dew 65,- Kč

Jameson 65,- Kč

Jack Daniels 78,- Kč

Becherovka 50,- Kč

Tequila Pepe Lopez Gold 55,- Kč



# VÍNA

## BÍLÁ VÍNA

	0,15 l	0,75 l
<b>Cuvée Pinot Chardonnay</b> <i>zemské suché</i> Vinařství Sedlák, V. Bílovice	<b>54,- Kč</b>	<b>270,- Kč</b>

Příjemná, nasládlá a nekomplikovaná vůně s aroma tropického ovoce, mandlí a čerstvého tvarohu. Řízná, poměrně extraktivní a celkem dlouhá chuť s náznaky sladkého koření, tureckého medu a bílého bobulovitého ovoce v kratším závěru.

<b>Sauvignon blanc</b> Francie, Colombar, Cotes de Gascogne	<b>58,- Kč</b>	<b>290,- Kč</b>
--	----------------	-----------------

Svěží víno světle slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky, velmi intenzivní a výrazná odrůdová vůně (čerstvé ovoce a chřest), chuť po citrusových plodech v pozadí, zejména grapefruit.

<b>Chardonnay les jamelles essentiel</b> Francie, Languedoc Roussillon		<b>380,- Kč</b>
---	--	-----------------

Velké bílé víno odrůdy Chardonnay, hluboké zlatožluté barvy, vysoce viskózním intenzivním a bohatým aroma, které evokuje tóny vyzrálého exotického ovoce, jemného koření, vanilky, másla a toastu.

<b>Veltlínské zelené kabinet</b> <i>suché</i> Vinařství Sedlák, V. Bílovice		<b>380,- Kč</b>
--	--	-----------------

Barva vína Veltlínského zeleného je čirá, jiskrná se zeleným nádechem. Ze sklenky vystupuje bohatý a velmi výrazný ovocný buket, ve kterém najdeme limetku, ananas i medový meloun. V chuti se prolínají zralé ovocné tóny a v dlouhém závěru můžeme vychutnat minerály a příjemnou kyselinu.

## RŮŽOVÉ VÍNO

	0,15 l	0,75 l
<b>Frankovka rosé</b> <i>zemské, polosuché</i> Vinařství Sedlák, V. Bílovice	<b>54,- Kč</b>	<b>270,- Kč</b>

Úžasně zbarvené víno do jiskrné růžové. Ve vůni hledejte podbízivé tóny jahod s úžasnou sametovostí. Chuť vína je harmonická, elegantní a mírně nasládlá.

## PROSECCO

0,15 l

0,75 l

**Cuvée spumante *extra dry***  
Itálie Bedin

**58,- Kč**

**290,- Kč**

Svěží a lehké prosecco slámově světle žluté barvy s mírně nahořklou chutí a aromatem ovoce a květin.

**Conegliano Valdobbiadene superiore docg *brut***  
Itálie Le Manzane

**420,- Kč**

Prosecco šavnaté a svěží chuti, světle slámově žluté barvy, jemné ovocné vůně s náznaky květin a chlebové kůrky.

**Valdobbiadene superiore docg *brut***  
Itálie Casa Farive

**430,- Kč**

Výběrové prosecco světle slámově žluté barvy, svěží a harmonické, plné chuti s aromatickými tóny ovoce, žlutých jablek a bílých květin.

**Spumante Rosa Rosé *Extra dry***  
Itálie Casa Farive

**58,-**

**430,- Kč**

Víno světle růžové barvy s fialovými odlesky s vůní červeného ovoce a růží, plné a delikátní chuti.

## ČERVENÁ VÍNA

0,15 l

0,75 l

**Portugal modrý *zemské, suché***  
Vinařství Sedlák, V. Bílovice

**54,- Kč**

**270,- Kč**

Granátová barva, jemná až květinová vůně a sametová měkkost chuti tohoto vína se výborně snoubí s pokrmy z těstovin, ale i drůbeže. Lehkost a lahodnost jej však předurčuje i jako společníka k posezení s přáteli.

**Merlot**  
Francie, Rafale, oblast Languedoc Roussillon

**58,- Kč**

**290,- Kč**

Příjemná granátová barva, ve vůni černé třešně, švestkových povidel, černé moruše a višně. Chuť vína je plná, harmonická s výraznou, ale kulatou tříslovinou. V dochuti se objevuje černý rybíz, hořká čokoláda a chuť višňové pecky a hořké mandle.

**Chateau tour de Luchey**  
Francie, Bordeaux

**380,- Kč**

Červené víno, které pochází z vinice blízko oblasti Lussac St. Emilion. Oblast Bordeaux. Appellation Bordeaux Controlée. Červené víno, které pochází z vinice blízko oblasti Lussac St. Emilion, Bordeaux. Hrozny jsou sbírány ručně a jsou zpracovávány tradiční metodou v nerezových kádích. Odrůdy: 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 10 %. Hluboce rubínová barva. Kvalitní svůdné, kulaté, červené víno se spoustou červeného ovoce a zralé třísloviny.

*Všechny ceny jsou uvedeny s DPH.*

