

Marthy's KITCHEN

JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK
SEZÓNNÍ MENU



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 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 vytížených 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), Vlkova 36, Praha 3. 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.

**Milý zákazníci,
srdečně vás vítáme v Marthys Kitchen.**

Naše menu je sestaveno s ohledem na nabídku sezónních potravin a na to, co si myslíme, že máte rádi Vy i my.

A protože milujeme snídane, je jim věnována velká pozornost. Od 5 hodin ráno pro vás každý den pečeme čerstvé pečivo. Kváskový chléb, bílý toustový chléb, bezlepkový chléb anebo francouskou bagetu servírujeme ke všem snídaním, obsahujícím pečivo, ale je možné si je koupit u pultového prodeje i domů. Křupavý croissant můžete ochutnat například v Martyho snídani a na čerstvé briošce si můžete pochutnat společně s vejcem Benedikt.

Veškeré dezerty, které u nás koupíte, jsou z vlastní výroby.

Vafle, lívance a palačinky z čerstvého těsta jsou Martyho srdeční záležitost. S vášní jemu vlastní si objednal palačinkovač až z krásné Bretagne a točí na něm jak palačinky, tak vaše oblíbené lívance. Marmelády používá vždy jen domácí.

V Marthys Kitchen vám nabízíme stálý výběr z hlavních jídel, který je pravidelně každý měsíc doplněn o speciální sezónní měsíční menu, stejně tak o týdenní menu. Ryby, které v naší nabídce najdete, jsou vždy čerstvé, nemražené.

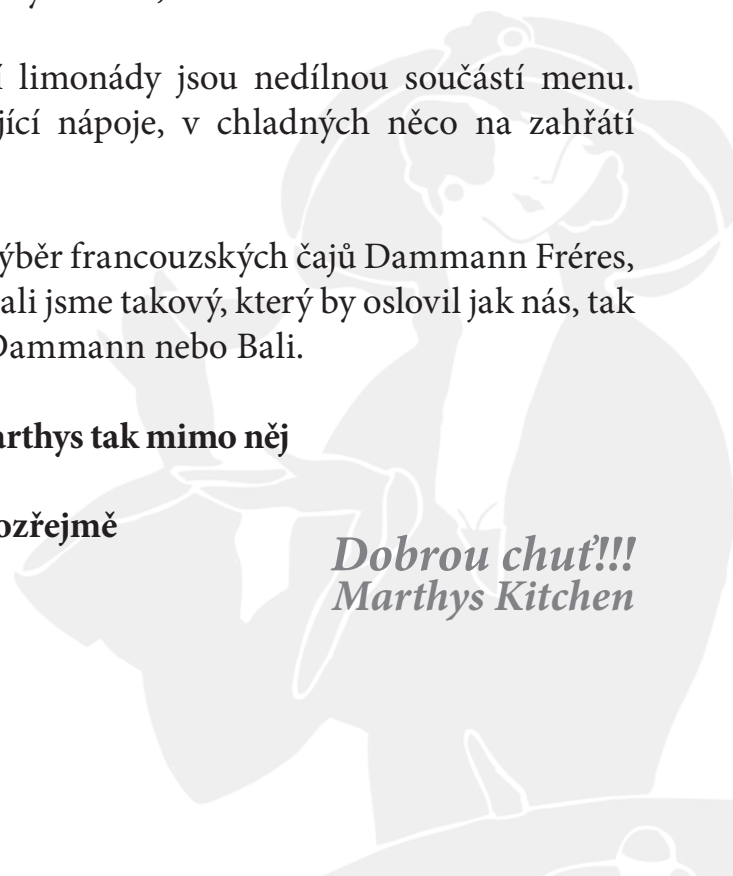
Nápoje doplňujeme dle sezóny. Domácí limonády jsou nedílnou součástí menu. V teplých měsících servírujeme osvěžující nápoje, v chladných něco na zahřátí a zpříjemnění nostalgické nálady.

Za ochutnání stojí lahodný a prvotřídní výběr francouzských čajů Dammann Frères, vyráběných již od dob Ludvíka XIV. Hledali jsme takový, který by oslovil jak nás, tak vás. Nás si bez kompromisu získal Miss Dammann nebo Bali.

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>Co začít příjemný den právě takto:</i>	Mimosa	85,- Kč
prosecco s čerstvým pomerančovým freshem		
Anglická snídaně		175,- Kč
dvě sázená vejíčka, fazolky, vypečená slanina, Cumberlandské bylinkové klobásky, grilovaná rajčata a žampiony, petrželkové máslo, čerstvé pečivo z naší pece		
Francouzská snídaně		185,- Kč
vejce na hniličku, variace sýrů (Brie, gorgonzola, kozí sýr, Ementaler), ovoce (hroznové víno, jahody, ananas), vlašské ořechy, petrželkové máslo, čerstvé pečivo z naší pece a rozpečený croissant, domácí džem		
Kontinentální snídaně		168,- Kč
domácí šunka, sýr Ementaler, dvě vejce na hniličku, máslo, džem, tousty z našeho bílého chleba		
Vejce Benedikt s lososem		155,- Kč
dvě ztracená vejce v domácí briošce s čerstvým polníčkem, uzeným lososem a holandskou omáčkou		
Vejce Benedikt se šunkou		148,- Kč
dvě ztracená vejce v domácí briošce s čerstvou rukolou, naší domácí šunkou a holandskou omáčkou		
Florentinská vejce		135,- Kč
dvě ztracená vejce v domácí briošce s restovaným baby špenátem na másle a šalotce, holandská omáčka		
Vegetariánská snídaně		158,- Kč
studená Acai kaše s domácím křupavým müsli, banánem, jahodami a chia semínky		
Řecký jogurt		128,- Kč
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 Ementaler, 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 nebo bílý toustový chléb	120,- Kč
s čerstvou avokádovou pomazánkou, chilli, pepřem, limetkou, drcenými pistáciemi, řeřichou, chia semínky a jahodami	
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, sýrem Ementaler, rajčetem a polníčkem	
Croissant Waldorf s libovou britskou slaninou	95,- Kč
domácí croissant plněný salátem Waldorf z jablek, vlašských ořechů, řapíkatého celeru, majonézy a crème fraîche, doplněný ledovým salátem a opečenou libovou britskou slaninou	

SNÍDANĚ PRO DVA

Ranní probuzení v Paříži	395,- Kč
čajové želé Noël à Paris s croissantem (2 ks), doplněné francouzskými sýry (Brie, Ementaler, gorgonzola, kozí sýr), čerstvým ovocem, máslem a pečivem z naší pece, vše podávané s 2 konvičkami čaje Coquelicot gourmand	
Ranní probuzení v Londýně	395,- Kč
čajové želé Earl Grey s canelle (2 ks), doplněné kouřovými fazolkami, Cumberlandskými bylinkovými klobáskami (6 ks), sázenými vejci (2 ks), vypečenou slaninou, máslem a pečivem z naší pece, vše podávané s 2 konvičkami čaje Earl Grey Yin Zhen	
Ranní procházka Lucemburskými zahradami	395,- Kč
čajové želé Jardin du Luxembourg s francouzskou brioškou (2 ks) doplněné naší domácí šunkou, paštikou, vejcem na hniličku (2 ks), sýrem Ementaler, máslem a pečivem z naší pece, vše podávané s 2 konvičkami čaje Thé Vert Bali	

SNÍDAŇOVÉ DROBNOSTI

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

Vajíčko na hniličku 1 ks	35,- Kč
Tři míchaná vajíčka na cibulce	75,- Kč
Tři míchaná vajíčka s rajčaty na opečeném bílém chlebu	85,- Kč
Tři sázená vejce se šunkou	95,- Kč
Tři sázená vejce se slaninou	95,- Kč
Teplé minipárečky pět kusů minipárečků s hořčicí a domácím křenem s jablky	85,- Kč

SNÍDAŇOVÉ SLADKOSTI

Ranní probuzení croissant, máslo, domácí džem	58,- Kč
Francouzský toust tousty z domácího snídaňového bílého chleba v mléce a vajíčku, opečené na másle se skořicí a vanilkou, banán, jahody, med a crème fraîche	95,- Kč
Krupicová kaše s pečenými jablky na másle, cukrem, skořicí a přepuštěným máslem	95,- Kč
Pět lívanečků s cukrem, skořicí, jablečným pyré se zázvorem, domácím karamellem, šlehaným sladkým tvarohem a přelité máslem	120,- Kč
Pět lívanečků s čerstvými jahodami a borůvkami doplněné sladkým šlehaným tvarohem	120,- Kč
Pět lívanečků se slaninou a javorovým sirupem	120,- Kč

Všechno jídlo Vám rádi zabalíme s sebou.

POLÉVKY, SALÁTY A MALÁ JÍDLA

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

Polévka u nás 2,5 dcl	38,- Kč
Polévka s sebou 4 dcl	58,- Kč
Čerstvé nakrájené avokádo s olivovým olejem, limetkou, mořskou solí, pepřem, řeřichou, sezamovými semínky a čerstvým pečivem z naší pece	120,- Kč
100g Francouzské rillettes pomalu pečené 3 druhy vepřového masa s bílým vínem, trhané na vlákna a podávané za studena s kváskovým chlebem, cornichonky a červenou cibulí	95,- Kč
50g Martinova domácí paštika z čerstvých kuřecích jatýrek a tymiánu, doplněná brusinkami a opečenými toasty	85,- Kč
Pečený Camembert v papilotě s rozmarýnem, česnekem a olivovým olejem, doplněný brusinkami a francouzskou bagetou	98,- Kč
Toust „zamilovaný pán“ (tradiční francouzský toust) gratinovaný toust z domácího bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyère, dušenou šunkou a vypečenou slaninou	138,- Kč
Toust „zamilovaná paní“ (tradiční francouzský toust) gratinovaný toust z domácího bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyère, dušenou šunkou a sázeným vejcem	138,- Kč
Salát Niçoise ledový salát s vařenými zámeckými brambůrkami, tuňákem, zelenými fazolkami, kapary a křepelčími vejíčky	185,- Kč
100g Salát Caesar s kuřecími prsíčky sous-vide, vypečenou slaninou, máslovými krutony a ančovičkovým dresinkem	185,- Kč

HLAVNÍ JÍDLA

Věnujte také pozornost naší sezonní měsíční nabídce.

200g	Grilovaný hovězí flank steak	248,- Kč
	s pečenými zámeckými brambůrkami na tymiánu, grilovaný lilek a cuketa, omáčka Café de Paris Butter	
170g	Domácí Marthy's burger z čistě hovězího masa	185,- Kč
	v Martinově domácí housce s karamelizovanou cibulkou na červeném víně, slaninou, sýrem Ementaler a domácími hranolky julienne	
200g	Vepřová panenka sous-vide	236,- Kč
	podávaná s grilovanou krémovou polentou na másle, hříbkovou omáčkou a espumou z pečeného česneku	
200g	Grilované prsíčko supreme	228,- Kč
	z francouzského kukuřičného kuřátka se štouchanými bramborami s jarní cibulkou, restovanou zeleninou julienne na másle a jemnou řeřichovou omáčkou	
150g	Grilovaný filet z čerstvého růžového tuňáka (sushi kvalita)	265,- Kč
	podávaný na restovaných zámeckých brambůrkách se žampiony, šalotkou a čerstvým špenátem, doplněný holandskou omáčkou s estragonem	
150g	Fish and chips	195,- Kč
	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

grilované 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 125,- 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 148,- 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 citronem a cukrem, slaným karamellem a sladkým šlehaným tvarohem

DOMÁCÍ VAFLE

118,- Kč

dvě vafle s čerstvými jahodami, borůvkami, šlehaným sladkým tvarohem a griliášem

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
Čerstvá zelenina	58,- Kč
Čerstvé ovoce	68,- Kč
Porce domácích hranolek	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 original Dammann Frères Paris 1692 0,5 l

Zelený Bali 75,- Kč

Směs čínského zeleného čaje Sencha a okvětních lístků růže s aroma liči a grapefruitu. Ice tea je macerovaný za studena, lehce doslazený, doplněný ledem, mátou a pomerančem.

Ovocný Samba 75,- Kč

Ovocná směs ibišku, kousků jablek, šípku a pomerančové kůry s příchutí manga a exotického ovoce, obohacená okvětními lístky měsíčku. Čaj je lehce doslazený a doplněný čerstvými jahodami a malinami.

Fresh juice 0,3 l

Pomeranč 85,- Kč

Grep 85,- Kč

Mix pomeranč/grep 85,- Kč

Jablko 85,- 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!

Rose lemonade citronáda s příchutí růže	75,- Kč
Victorian lemonade šťáva z čerstvých citronů	75,- Kč
Mandarin and Seville Orange Jigger šťáva z mandarinek a sevillských pomerančů	75,- Kč
Cherry Tree Cola třešňová cola	75,- Kč
Curiosity Cola bylinková cola	75,- Kč
Dandelion a Burdock pampelišková s lopuchem	75,- Kč

Voda Solan de Cabras	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 Sense Coco

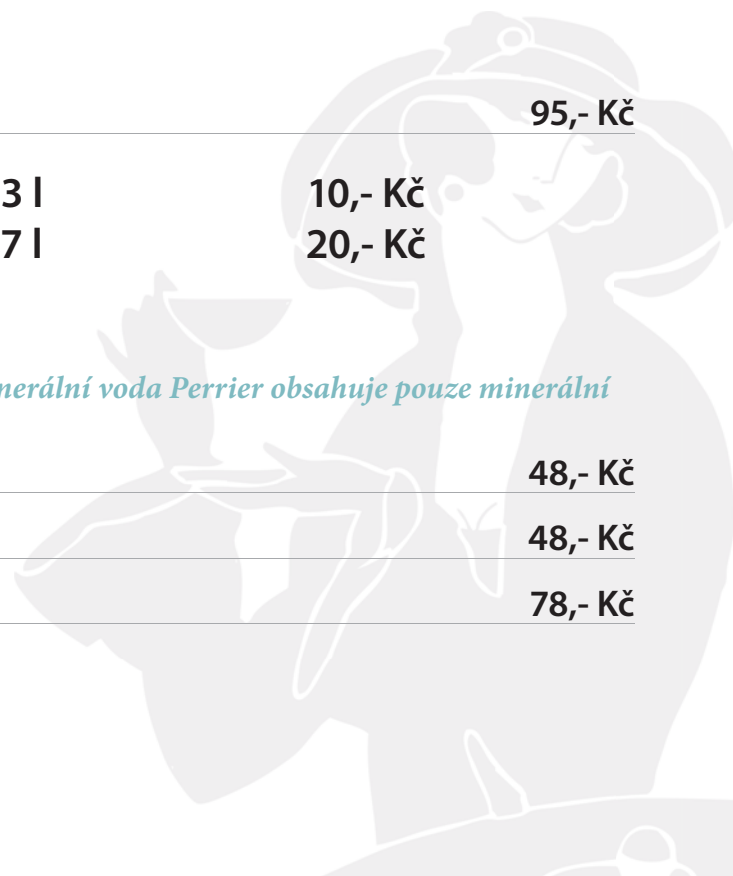
čistá kokosová voda	95,- Kč
---------------------	---------

Voda z kohoutku	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.

Perrier 0,2 l limetka	48,- Kč
Perrier 0,33 l	48,- Kč
Perrier 0,7 l	78,- Kč



KÁVA

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

Espresso s mlékem	40,- Kč
Espresso na ledu bez mléka	40,- Kč
Double espresso	65,- Kč
Ristretto	40,- Kč
Macchiato	40,- Kč
Cappuccino	45,- Kč
Latte macchiato	55,- Kč
Vanilkové / Mandlové Latte macchiato	75,- Kč
Ledové latté macchiato	60,- Kč
Ledová káva s vanilkovou zmrzlinou	75,- Kč
Americano	45,- Kč
Velké cappuccino	60,- Kč
Flat white	80,- Kč
Shot kávy navíc	25,- Kč
Chai latte vyšlehané s ledem	75,- Kč



Čaje Dammann Frères Paris 1692

58,- 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 s mlékem.

Doporučená doba louhování: 4 - 5 minut

Coquelicot Gourmand

Čajová směs Coquelicot Gourmand je 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 svoje 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 vůní 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

60,- Kč

Horká čokoláda Callebaut

2 dcl

hořká ze 70% belgické čokolády

75,- Kč

mléčná pravá belgická čokoláda

75,- Kč

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Aperol Spritz 110,- Kč

aperol, prosecco, soda, led

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

Pivo – nealkoholické

Jantarové 0,5 % 35,- Kč

Destiláty 0,05 l

Vodka Stolichnaya 55,- Kč

Vodka Absolut 50,- Kč

Slivovice Jelínek 58,- Kč

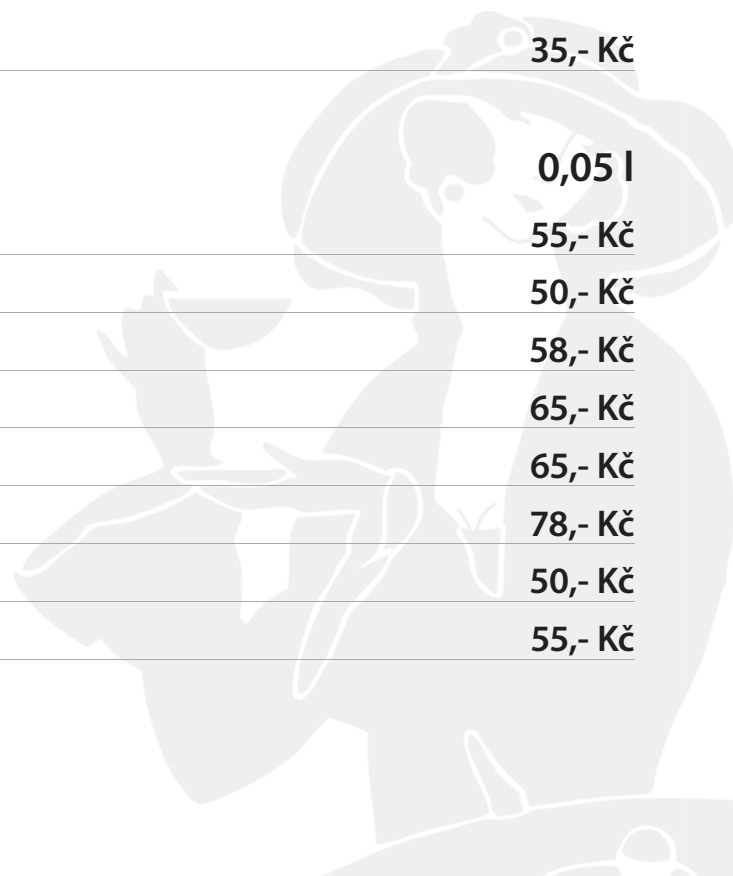
Tullamore Dew 65,- Kč

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
Cuvée Pinot Chardonnay <i>zemské suché</i> Vinařství Sedlák, V. Bílovice	54,- Kč	270,- Kč

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.

Sauvignon blanc Francie, Colombar, Cotes de Gascogne	58,- Kč	290,- Kč
--	----------------	-----------------

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.

Chardonnay les jamelles essentiel Francie, Languedoc Roussillon		380,- Kč
---	--	-----------------

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.

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

Barva Veltlínského zeleného vína 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
Frankovka rosé <i>zemské, polosuché</i> Vinařství Sedlák, V. Bílovice	54,- Kč	270,- Kč

Lákavě zabarvené víno do jiskrné růžové. Ve vůni hledejte podbíživé 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

64,- Kč

320,- Kč

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

Conegliano

Valdobbiadene superiore docg *brut*

84,- Kč

420,- Kč

Itálie Le Manzane

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

Valdobbiadene superiore docg *brut*

430,- Kč

Itálie Casa Farive

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*

78,- Kč

390,- Kč

Itálie Casa Farive

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

58,- Kč

290,- Kč

Francie, Rafale, oblast Languedoc Roussillon

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

380,- Kč

Francie, Bordeaux

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 tříslovinou.

Všechny ceny jsou uvedeny s DPH.

