



Marthy's KITCHEN

JÍDELNÍ LÍSTEK

NÁŠ PŘÍBĚH

Život svedl Martyho a Kristi dohromady před ohlášeným koncem světa v roce 2012. Konec světa nenastal a místo toho začal příběh dvou tvořivých nadšenců, kteří milují život, dobré jídlo a milou společnost. On kuchař, ona designérka. On zálibu ve vaření, ona v ležérnosti a spiritualitě. Marthy si namlouval Kristi svým kuchařským umem, ona jeho svými filosofickými řečmi o smyslu života.

A jednoho večera, kdy Marthy prostřel pod širým nebem na Petříně malé kulaté (čokoládový fondán s višňovou omáčkou a pistáciovou zmrzlinou) bylo jasné, že láska prochází žaludkem. Dodnes se malé kulaté nabízí v Marthy's na vánočním menu.

Láska k jídlu, životu a lidem spojila jejich profese a nadšení v tvůrčí vizi. Od 5 let držel Marthy v ruce hrnce, pánvičky a vařečky tak vášnivě, jako Kristi metr, hřebíky a kladívko. Oba chtěli uplatnit svůj potenciál v tom, co mají nejraději a tak se pustil Marthy do vaření a Kristi do interiéru. Jejich motivací bylo vytvořit útulný prostor inspirovaný francouzskou ležérností, kde se budou lidé cítit vítáni a zároveň si pochutnají na jídle z kvalitních a čerstvých surovin vlastní výroby.

V roce 2018 se Marthy's rozrostlo o další pobočku U Mánesa. Součástí nové pobočky je vlastní pekárna a cukrárna, která se nachází ve spodním patře dvoupatrového prostoru. Denně jsou v nabídce čerstvé croissanty, pečivo a dezerty, kterými jsou zásobené obě pobočky.

Dnes v Marthy's pracují lidé, kterým dává jejich práce smysl. Každý je dobrý v něčem jiném a dohromady se všichni doplňují. Společně vytváří harmonický prostor a mají otevřené dveře pro všechny lidi dobré vůle. Jejich přáním je spojovat lidi u dobrého jídla a ve vzájemně respektujícím prostředí.

Příběh Martyho a Kristi pokračuje otevřením vysněného Kristies - nového přírůstku v rodině našich bister Marthy's Kitchen, kde se i nadále snoubí tradice s láskou k domácí kuchyni, kterou sdílíme od samého začátku. Přestože oba koncepty prezentují stejné hodnoty – kvalitní čerstvé suroviny a vášně k designu a detailu, každý z nich má jiný rytmus a energii. Ať už klidné Kristies nebo dynamické Marthy's, každé z nich nabízí jedinečný zážitek.

BISTRO · CAFÉ

Home-made & French style

KVALITNÍ SUROVINY A LÁSKA K DOMÁCÍ KUCHYNI JE TO, CO NÁM DÁVÁ SMYSL. ŘEMESLNÝ CHLÉB, ČERSTVÉ SUROVINY MÍSTO TRVANLIVÝCH, VEJCE OD SLEPIC, KTERÉ BĚHAJÍ NA LOUCE A ŽIJÍ V DŮSTOJNÝCH PODMÍNKÁCH. ZKRÁTKA V NAŠÍ KUCHYNI RÁDI POUŽÍVÁME INGREDIENCE, NA JEJICHŽ PŮVODU NÁM ZÁLEŽÍ.

Děláme obyčejné věci neobyčejně dobře.

Co začít příjemný den právě takto?

POMERANČOVÝ FRESH JUICE 135 Kč

0,3 l čerstvě vymačkané šťávy

JAHODOVÁ MIMOZA 128 Kč

0,2 l Prosecco s čerstvou jahodovou šťávou

POMERANČOVÁ MIMOZA 128 Kč

0,2 l Prosecco s čerstvým pomerančovým freshem

CHERRY SPRITZ 155 Kč

0,3 l Prosecco s cherry sodou z divokých třešní

PAMPELLE SPRITZ 125 Kč

0,3 l Prosecco s grepovým aperitivem a sodou

Možno nahradit nealkoholickým Proseccem + 15 Kč

SNÍDANĚ

SNÍDANĚ PODÁVÁME DO 15 HOD

ANGLICKÁ SNÍDANĚ 345 Kč

dvě sázená vejce na domácím opečeném anglickém muffinu, fazole v naší tomatové omáčce, vypečená slanina, britské snídaňové klobásy, bramborové rösti a grilovaná zelenina (cherry rajčátka, žampiony a edamame)

VEJCE BENEDIKT S LOSOSEM 295 Kč

dvě ztracená vejce s domácí holandskou omáčkou, podávané na briošce z naší pece, doplněné uzeným lososem, černým kaviárem Tobiko a koprem

bezlepková verze možná + 25 Kč

VEJCE BENEDIKT SE ŠUNKOU 275 Kč

dvě ztracená vejce s domácí holandskou omáčkou, podávané na briošce z naší pece, doplněné vepřovou dušenou šunkou, edamame a pažitkou

bezlepková verze možná + 25 Kč

FLORENTINSKÁ VEJCE  265 Kč

dvě ztracená vejce s domácí holandskou omáčkou, podávané na briošce z naší pece, doplněná baby špenátem, edamame, mixem pražených semínek a pažitkou

bezlepková verze možná + 25 Kč

TURECKÁ VEJCE CILBIR  245 Kč

dvě ztracená vejce podávaná na koprovo-česnekovém řeckém jogurtu s přepuštěným chilli máslem a mixem pražených semínek a doplněné domácí opečenou brioškou

bezlepková verze možná + 25 Kč

TŘI MÍCHANÁ VEJCE  225 Kč

na másle a šalotce, s lanýžovým olejem, parmezánem a pažitkou, podávaná s naším žitným semínkovým chlebem a bylinkovým máslem, doplněné rukolovým salátkem s marinovanými bruskami, pekanovými ořechy a granátovým jablkem

bezlepková verze možná + 25 Kč

Obložené pečivo z naší pece

Každý den pro vás pečeme čerstvé pečivo:

bezlepkový chléb, pšeničný kváskový chléb, žitný semínkový kváskový chléb, bílý máslový toustový chléb, francouzské bagety, sezamové bejgly, anglické muffiny, croissanty.

VAJÍČKOVÝ BAGEL 265 Kč

opečený bagel z naší pece, plněný krémovým žervé, teplou omeletkou s vepřovou dušenou šunkou, sýrem Čedar, opečenou slaninou, karamelizovanou cibulkou, doplněný grilovanými španělskými papričkami Padróna a rukolovým salátkem s marinovanými bruskami, pekanovými ořechy a granátovým jablkem

CHLÉB S AVOKÁDEM, ŘEDKVIČKOU A VEJCEM 240 Kč

opečený kváskový chléb z naší pece s krémovým žervé, rukolou, doplněný půlkou čerstvého avokáda s mořskou solí, vejcem, čerstvými ředkvičkami, mixem pražených semínek, servírované s rukolovým salátkem s marinovanými bruskami, pekanovými ořechy a granátovým jablkem

bezlepková verze možná + 25 Kč

TOUST S UZENÝM LOSOSEM A AVOKÁDEM 270 Kč

opečený toustový bílý chléb z naší pece s pomazánkou z mačkaného avokáda a krémového žervé s čerstvým koprem, doplněný uzeným lososem, servírované s rukolovým salátkem s marinovanými bruskami, pekanovými ořechy a granátovým jablkem

bezlepková verze možná + 25 Kč

AVOKÁDOVÁ SNÍDANĚ S FÍKY A OVOCEM (VEGAN) 290 Kč

opečený žitný semínkový chléb z naší pece s domácí fíkovou marmeládou, doplněný čerstvým avokádem, fíky, jahodami, borůvkami, granátovým jablkem, javorovým sirupem, piniemi, pistáciemi a fíkovým balsamikem

bezlepková verze možná + 25 Kč

Omelety

FRANCOUZSKÁ OMELETA SE ŠUNKOU A SÝREM 255 Kč
ze dvou kusů vajec, se sýrem Gruyère, šunkou a pažitkou, podávaná s dvěma druhy našeho domácího chleba a bylinkovým máslem, doplněné rukolovým salátkem s marinovanými hruškami, pekanovými ořechy a granátovým jablkem
bezlepková verze možná + 25 Kč

FRANCOUZSKÁ OMELETA S AVOKÁDEM A EDAMAME  265 Kč
ze dvou kusů vajec, se sýrem Gruyère, edamame a čerstvým avokádem, podávaná s dvěma druhy našeho domácího chleba a bylinkovým máslem, doplněné rukolovým salátkem s marinovanými hruškami, pekanovými ořechy a granátovým jablkem
bezlepková verze možná + 25 Kč

Snídaňové sladkosti

ČOKOLÁDOVÝ CROISSANT  195 Kč
rozpečený domácí croissant, plněný nutellou, tvarohovým mascarpone a čerstvým ovocem (jahody, borůvky, malina)

ACAI KAŠE S ČERSTVÝM OVOCEM  270 Kč
s domácím křupavým müsli s třemi druhy ořechů, skořicí a vanilkou, doplněná čerstvým ovocem (banán, jahody, borůvky, fíky) a chia semínky

DOMÁCÍ HRUŠKOVÁ ŽEMLOVKA  228 Kč
čerstvě pečená „žemlovka“ připravená z našich máslových croissantů, s marinovanými hruškami, rozinkami a tvarohovým mascarpone

FRANCOUZSKÝ TOUST  245 Kč
toust z našeho bílého snídaňového chleba namočené ve vejci s mlékem, skořicí a vanilkou, opečené na másle, podávaný s čerstvými jahodami, borůvkami, javorovým sirupem, tvarohovým mascarpone a griliášem

CREPES A GALETTES

Párujeme s hrnkem jablečného cideru.

Inspirováno Normandií.

Crêpes - sladké palačinky - 2 ks

2 KS MALINOVÁ S ČERSTVÝMI JAHODAMI  255 Kč

a domácí malinovou marmeládou, doplněné tvarohovým mascarpone, domácím malinovým přelivem a griliášem

2 KS S NUTELLOU A BANÁNEM  225 Kč

doplněné tvarohovým mascarpone a griliášem

2 KS S ČERSTVÝMI FÍKY  245 Kč

a domácí fíkovou marmeládou, doplněné tvarohovým mascarpone, domácím višňovým sirupem a pistáciemi

2 KS S OPEČENÝM POMERANČEM (NA MÁSLE)  218 Kč

třtinovým cukrem, citrónovou šťávou, čerstvými borůvkami, doplněné tvarohovým mascarpone, pomerančovou kůrou a griliášem

*Pokud se rozhodnete objednat k palačince i jeden z našich
ciderů, dostanete ho za zvýhodněnou cenu 75,- Kč.*

Cider z polabských jablek 0,33 l

jemně perlivý, alkoholický nápoj, vyrobený fermentací jablečného moštu

CIDER ORIGINAL. 95 Kč

HRUŠKOVÝ CIDER 95 Kč

VIŠŇOVÝ CIDER 95 Kč

Galettes - slané palačinky

Párujeme s hrnkem jablečného cideru.

Inspirováno Normandií.

Všechny galettes připravujeme z pohankové a pšeničné mouky.

SE ŠUNKOU A SÝREM- TAK, JAK TO MILUJÍ FRANCOUZI - 245 Kč

vepřová dušená šunka, sýr Ementaler a sázené vejce, doplněné zeleninovým salátkem s křupavou slaninou, cibulkou a nakládanou zeleninou

SE SÝREM RACLETTE 285 Kč

slaninou, žampiony a bešamelem, doplněné zeleninovým salátkem s křupavou slaninou, cibulkou a nakládanou zeleninou

S UZENÝM LOSOSEM 318 Kč

koprovým žervé, čerstvým avokádem, doplněné rukolovým salátkem s marinovanými bruskami a pekanovými ořechy

S HALLOUMI A PEČENÝMI PAPRIKAMI 295 Kč

domácím rajčatovým pestem, doplněné španělskými papričkami Padrone a zeleninovým salátkem s křupavou slaninou, cibulkou a nakládanou zeleninou

*Pokud se rozhodnete objednat k palačince i jeden z našich
ciderů, dostanete ho za zvýhodněnou cenu 75,- Kč.*

Cider z polabských čerstvých jablek 0,33 l

jemně perlivý, alkoholický nápoj, vyrobený fermentací jablečného moštu

CIDER ORIGINAL. 95 Kč

HRUŠKOVÝ CIDER 95 Kč

VIŠŇOVÝ CIDER 95 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

PODÁVÁME OD 12 HOD

TARHOŇA S GRILOVANÝM HALLOUMI  340 Kč

smetanová tarhoňa s grilovanou zeleninou (cibulka, česnek, cuketa, žampiony a cherry rajčátka), domácím rajčatovým pestem, pečenými paprikami a parmezánem, doplněné španělskými papričkami Padróne a parmezánovým chipsem

TARHOŇA S GRILOVANÝM SOUVLAKI 348 Kč

smetanová tarhoňa s grilovanou zeleninou (cibulka, česnek, cuketa, žampiony a cherry rajčátka), domácím rajčatovým pestem, pečenými paprikami a parmezánem, doplněné španělskými papričkami Padróne a parmezánovým chipsem

MARTHY'S BURGER 295 Kč

150g grilovaného mletého masa (Angus a Iberico), sýr čedar, vypečená slanina, rajče, kyselá okurka, karamelizovaná cibule, salát, americký dresink, podávané v housce z naší pece a doplněné zeleninovým salátkem s křupavou slaninou, cibulkou a nakládanou zeleninou

HALLOUMI BURGER  275 Kč

grilovaný sýr halloumi, pečené papriky, domácí rajčatové pesto, španělské papričky Padróne, americký dresink, karamelizovaná cibule, podávané v housce z naší pece a doplněné rukolovým salátkem s marinovanými bruskami a pekanovými ořechy

VELKÝ SALÁT Z ČERSTVÉ ZELENINY 195 Kč

mix listových salátů, rajče, okurka, paprika, doplněné křupavou slaninou s cibulkou, a medovo-citrónovým dresinkem

S HALLOUMI 255 Kč

SE SOUVLAKI 270 Kč

CAESAR SALÁT S KUKUŘIČNÝM KUŘETEM 295 Kč

100g grilovaná prsíčka z kukuřičného kuřete (sous-vide), vypečená slanina, parmezán, máslové krutony, římský salát, dresink

Bezlepková verze možná + 25 Kč

CAESAR SALÁR S AVOKÁDEM  265 Kč

půl avokáda, zastřené vejce, parmezán, máslové krutony, římský salát, dresink

Bezlepková verze možná + 25 Kč

Malé slané k vínu a cideru

ROZPEČENÝ SÝR RACLETTE 238 Kč

s domácí bagetkou, doplněné španělskými papričkami Pardóne, zeleninovým salátkem s křupavou slaninou, cibulkou a nakládanou zeleninou

CROQUE MADAME 245 Kč

tradiční francouzský toust - gratinovaný sendvič z toustového bílého chleba s bešamelovou omáčkou, dijónskou hořčicí, sýrem Gruyère a Ementaler, dušenou šunkou a sázeným vejcem, doplněný zeleninovým salátkem s křupavou slaninou, cibulkou a nakládanou zeleninou

CROQUE MONSIEUR 245 Kč

tradiční francouzský toust - gratinovaný sendvič z toustového bílého chleba s bešamelovou omáčkou, dijónskou hořčicí, sýrem Gruyère a Ementaler, dušenou šunkou a vypečenou slaninou, doplněný zeleninovým salátkem s křupavou slaninou, cibulkou a nakládanou zeleninou

Více hlavních jídel najdete ve speciální nabídce šéfkuchaře

Seznam alergenů je na vyžádání u našeho personálu.

STUDENÉ NÁPOJE

Domácí limonády s bazalkovými semínky 0,4 l

připravované z vlastních sirupových svarů

MALINOVÁ S VANILKOU	95 Kč
CITRÓNOVÁ S LIMETKOU A MÁTOU	95 Kč
VIŠŇOVÁ S TŘEŠNĚMI - NEW	125 Kč

Domácí ice-tea podávané s ledem 0,4 l

original Dammann Frères Paris 1692

JASMÍNOVÉ	95 Kč
-----------------	-------

Ice-tea z vysoce kvalitního zeleného čaje a čerstvých květů jasmínu.

Dochucený naším citrónovým sirupem, rozmarýnem a pomerančem.

OVOCNÉ	95 Kč
--------------	-------

Ice-tea z ovocné směsi, černého rybízu, ibišku a máty. Dochucený naším višňovým sirupem s vanilkou, čerstvými borůvkami a mátou.

Fresh juice 0,3 l

Čerstvě vymačkaná šťáva z pomerančů.

POMERANČ	135 Kč
JABLEČNÝ MOŠT 100%	85 Kč

Ledová Matcha latté 0,4 l

Možné připravit z těchto mlék: kokosové, ovesné a bezlaktózové + 20 Kč.

MALINA S DRAČÍM OVOCEM 145 Kč

LIMETKA S MANGEM 145 Kč

Ledové Chai latté 0,4 l

Možné připravit z těchto mlék: kokosové, ovesné a bezlaktózové + 20 Kč.

CHAI LATTÉ 120 Kč

DIRTY CHAI LATTÉ (SE SHOTEM KÁVY) 145 Kč

Smoothie 0,4 l

PEGAS 145 Kč

citrónová tráva, mango, banán, kadeřávek, 100% přírodní jablečný mošt

SIRIUS 145 Kč

červená řepa, ananas, lesní borůvky, zázvor, 100% přírodní jablečný mošt

PLEJÁDY 165 Kč

acai, lesní borůvky, mango, jahody, 100% přírodní jablečný mošt

Vody a minerální vody

SOLAN DE CABRAS

Španělská přírodní minerální voda s jemnou chutí.

0,5 L NEPERLIVÁ 58 Kč

0,33 L JEMNĚ PERLIVÁ 58 Kč

0,7 L JEMNĚ PERLIVÁ 98 Kč

0,7 L KARAFÁ VODY S MÁTOU 70 Kč

TEPLÉ NÁPOJE

Nabídka alternativních mlék je možná.
Všechny kávy vám rádi připravíme i v ledové variantě.

Italská káva *Filicori*

RISTRETTO	60 Kč
ESPRESSO S MLÉKEM	68 Kč
DOUBLE ESPRESSO	90 Kč
AMERICANO	90 Kč
ESPRESSO & TONIK	118 Kč
ESPRESSO MACCHIATO	68 Kč
CAPPUCCINO	85 Kč
CAFFÉ LATTE	105 Kč
FLAT WHITE	95 Kč
SHOT KÁVY NAVÍC	35 Kč
NAŠLEHANÉ MLÉKO	55 Kč
ALTERNATIVNÍ MLÉKA	+20 Kč

Kávy s příchutí

VANILKOVÉ CAPPUCCINO	115 Kč
KARAMELOVÉ CAPPUCCINO	115 Kč
VANILKOVÉ LATTE	135 Kč
KARAMELOVÉ LATTE	135 Kč

Matcha & Chai latté 0,4 l

CHAI LATTÉ	120 Kč
DIRTY CHAI LATTÉ (SE SHOTEM KÁVY)	145 Kč
MATCHA LATTÉ	120 Kč
CHAI MATCHA LATTÉ	140 Kč

Horká čokoláda

MLÉČNÁ 0,2 L	120 Kč
--------------------	--------

Čaje Dammann Frères Paris 1692

Prvotřídní francouzské čaje vyráběné již od roku 1692.

Černé čaje

EARL GREY YIN ZHEN	89 Kč
<i>chuť čaje umocňuje esenciální bergamotový olej z Kalábrie</i>	
BREAKFAST	89 Kč
<i>vybrané druhy černých čajů z Cejlonu, Darjeelingu a Assamu</i>	
COQUELICOT GOURMAND	89 Kč
<i>okvětní lístky růžové pivoňky a chrpy modré, jemné aroma vlčího máku a marcipánu</i>	

Zelené čaje

SENCHA FUKUYU	89 Kč
<i>v Japonsku je nazývaný čajem pobostinnosti</i>	
JASMIN CHUNG HAO	89 Kč
<i>zelený čaj vynikající kvality s čerstvými květy jasmínu</i>	
MISS DAMMANN (SIGNATURE)	89 Kč
<i>inspirací byly typické pařížské slečny, temperamentní, pikantní a nevyzpytatelné citrusový s kousky zázvoru a mučenky</i>	

Ovocné čaje

PASSION FRAMBOISE 89 Kč

květ ibišku, šípek, kousky jablek, malin a mučenky

CARCADET CASSIS MENTHÉ 89 Kč

květ ibišku, černý rybíz, borůvky a máta peprná

Bílý čaj

THÉ BLANC PASSION DE FLEURS 89 Kč

bílý čaj Pai Mu Tan, růže, meruňka a mučenka

Bylinkové čaje

CAMOMILLE 89 Kč

pečlivě vybrané květy heřmánku

TISANE BALI (SVĚŽÍ LETNÍ OVOCNÁ CHUŤ) 89 Kč

verbena, lipový květ, aroma litchi, broskví a grapefruitu

Rooibos čaj

ROOIBOS VANILLE (NEOBSAHUJE KOFEIN) 89 Kč

vhodný při žaludečních potížích nebo proti bolesti hlavy

Čerstvé čaje

K čaji podáváme domácí med z malé jihočeské farmy.

Z ČERSTVÉHO ZÁZVORU 95 Kč

Z ČERSTVÉ MÁTY 95 Kč

MED 40 Kč

MLÉKO 20 Kč

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Prosecco

BIANCO SPUMANTE CUVÉE, BEDIN, ITÁLIE

extra dry

Svěží a lehké prosecco s ovocnou a květinovou vůní s příjemně nahořklou dochutí.

0,15 L 85 Kč

0,75 L 350 Kč

PROSECCO VALDOBBIADENE, LE MANZANE

brut, SUPERIORE DOCG

Prosecco šťavnaté a svěží chuti, jemné ovocné vůně s náznaky květin a chlebové kůrky.

0,75 L 450 Kč

PROSECCO VALDOBBIADENE, VEDOVA CASA FARIVE

brut, SUPERIORE DOCG

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

0,75 L 450 Kč

FREEDOLIN, WEINBIET

cuvée, **NEALKOHOLICKÉ**

Osvěžující, intenzivní a dlouhotrvající perlení. Ve vůni je cítit bruška, kdoule nebo jablko. Příjemná chuť s náznakem zeleného jablka.

0,15 L 85 Kč

0,75 L 350 Kč

Bílá vína

SAUVIGNON, vinařství SING WINE, MORAVA

polosuché, pozdní sběr 2024

Víno, které zpívá. Vyznačuje se čerstvostí, svěžestí a elegantními chutěmi květů bezu, grapefruitu, limety a na závěr i dotekem bylinek.

0,15 L 95 Kč

0,75 L 450 Kč

CONNOISSEUR CUVÉE, vinařství DOMAINE HAUT-MARINE, GASKOŇSKO

COLOMBARD - SAUVIGNON BLANC - GROS MANSENG

polosuché, IGP 2023

Svůdné, svěží, lehké, šťavnaté, ovocné chutě s kombinací citrusů a tropického ovoce.

Vyznačuje se skvělou harmonií a vyvážeností.

0,15 L 85 Kč

0,75 L 370 Kč

LEVIGO PINOT GRIGIO, vinařství TENUTA SAN GORGIO, VENETO

suché, DOC 2024

Překvapí svěžestí citrusů i něžnými tóny bílých květů broskví a medu. Vyznačuje se minimalistickou elegancí, jemností s lehkým tělem.

0,15 L 90 Kč

0,75 L 390 Kč

Tchin-tchin

Červená vína

CABERNET SAUVIGNON, vinařství SING WINE, MORAVA

suché, pozdní sběr 2022

Víno, které zpívá. Zaujme elegantně uhlazenými a zároveň plnými chutěmi tmavého ovoce, černého rybízu, švestek s dotekem dřeva a špetky koření.

0,15 L 85 Kč

0,75 L 390 Kč

CONNOISSEUR CUVÉE, vinařství DOMAINE HAUT-MARINE, GASKOŇSKO MERLOT - CABERNET FRANC - TANNAT

suché, IGP 2023

Jemnější ovocný základ s kořenitým ale svěžím charakterem, šťavnaté a vyvážené chutě černého rybízu a koření přesvědčí svým šarmem.

0,15 L 65 Kč

0,75 L 290 Kč

PRIMITIVO, vinařství DE FALCO, APULIE

suché, IGP 2024

Výraznější plná, sametová šťavnatá ovocná chuť s tóny švestek, třešní a jemným dotekem čokolády. Ideální k večernímu posezení.

0,15 L 75 Kč

0,75 L 350 Kč

Všechny ceny jsou uvedeny včetně DPH.

Marthy's **KITCHEN**



Bon Appétit!