



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 spojit lidi u dobrého jídla a ve vzájemně respektujícím prostředí.

Příběh Martyho a Kristi pokračuje otevřením vysněného Kristies Kitchen - 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. RUČNĚ UPEČENÝ CHLÉB, ČERSTVÉ SUROVINY MÍSTO TRVANLIVÝCH, VEJCE OD SLEPIC, KTERÉ BĚHAJÍ NA LOUCE A ŽIJÍ V DŮSTOJNÝCH PODMÍNKÁCH. ZKRÁTKA V NAŠÍ KUCHYNI RÁDI POUŽÍVÁME INGREDIENCE, O JEJICHŽ PŮVODU NĚCO VÍME.

· PREFERUJEME PLATBU V HOTOVOSTI ·

Děkujeme pokud se pro ni rozhodnete.

CO ZAČÍT PŘÍJEMNÝ DEN PRÁVĚ TAKTO?

JAHODOVÁ MIMOSA	128 Kč
<i>0,2 l Prosecco s čerstvou jahodovou šťávou</i>	
POMERANČOVÁ MIMOSA	128 Kč
<i>0,2 l Prosecco s čerstvým pomerančovým freshem</i>	
GREPOVÁ MIMOSA	128 Kč
<i>0,2 l Prosecco s čerstvým grepovým freshem</i>	
CHERRY SPRITZ	155 Kč
<i>0,3 l Prosecco s cherry sodou z divokých třešní</i>	
PAMPELLE SPRITZ	125 Kč
<i>0,2 l Prosecco s grepovým aperitivem a sodou</i>	

Možno nahradit nealkoholickým Proseccem + 15 Kč

SNÍDANĚ

SNÍDANĚ PODÁVÁME PO CELÝ DEN

ANGLICKÁ SNÍDANĚ 345 Kč

dvě sázená vejce s fazolemi v tomatové omáčce, vypečenou slaninou, grilovanými klobáskami, rajčaty a žampiony Portobello, podávané s bylinkovým máslem, pečivem z naší pece a přílohovým salátkem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

FRANCOUZSKÁ SNÍDANĚ 365 Kč

výběr delikatesních sýrů (Gruyère, Brie, Gorgonzola, Ementaler) s domácí fíkovou marmeládou, karamelizovanými pekanovými ořechy, čerstvým ovocem s datlovým sirupem (jahody, broznové víno, granátové jablko), jedním vejcem na hniličku, rozpečeným domácím máslovým croissantem, podávané s máslem a pečivem z naší pece

Bezlepková verze možná (bez croissantu) + 25 Kč

KONTINENTÁLNÍ SNÍDANĚ 295 Kč

dvě vejce na hniličku se sýrem Ementaler, vepřovou dušenou šunkou, domácí Martyho paštikou z kuřecích jater s praženými mandlemi, doplněné domácí marmeládou, máslem, opečenými tousty z bílého chleba z naší pece a přílohovým salátkem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

VEJCE BENEDIKT S LOSOSEM 285 Kč

dvě ztracená vejce podávaná na briošce z naší pece, doplněná uzeným lososem, domácí holandskou omáčkou, čerstvým polníčkem a klíčky microgreens

Bezlepková verze možná + 25 Kč

VEJCE BENEDIKT SE ŠUNKOU 275 Kč

dvě ztracená vejce podávaná na briošce z naší pece, doplněná vepřovou dušenou šunkou, domácí holandskou omáčkou, čerstvým polníčkem a klíčky microgreens

Bezlepková verze možná + 25 Kč

FLORENTINSKÁ VEJCE  265 Kč

dvě ztracená vejce podávaná na briošce z naší pece, doplněná baby špenátem restovaným na másle a šalotce, domácí holandskou omáčkou a klíčky microgreens

Bezlepková verze možná + 25 Kč

CILBIR TURECKÁ VEJCE  245 Kč

dvě ztracená vejce podávaná s koprovo-česnekovým řeckým jogurtem, přepuštěným chilli máslem, doplněné domácí opečenou brioškou

Bezlepková verze možná + 25 Kč

TŘI MÍCHANÁ VEJCE DO SKLA  195 Kč

na másle a šalotce, s lanýžovým olejem, parmezánem a pažitkou, podávané s bylinkovým máslem, brioškou z naší pece a přílohovým salátkem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

Omelety

NADÝCHANÁ OMELETA 245 Kč

ze tří kusů vajec, s vepřovou dušenou šunkou, sýrem Čedar a pažitkou, podávaná s bylinkovým máslem, pečivem z naší pece a přílohovým salátkem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

FRANCOUZSKÁ OMELETA  245 Kč

ze tří kusů vajec, se sýrem Gruyère a pažitkou, podávaná s bylinkovým máslem, pečivem z naší pece a přílohovým salátkem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

Všechny snídaně připravujeme z vajec od šťastných slepic z volného chovu.

Obložené pečivo z naší pece

MARTYHO SNÍDANĚ 165 Kč

rozpečený domácí máslový croissant, plněný křenovou lučinou, vepřovou dušenou šunkou, vejcem na tvrdo a salátovou okurkou

CROISSANT S AVOKÁDEM  185 Kč

rozpečený domácí máslový croissant, plněný čerstvým avokádem, tvarohem se sladkou uzenou paprikou, mořskou solí, granátovým jablkem, drcenými pistáciemi, sezamovými semínky a klíčky microgreens

VAJÍČKOVÝ BAGEL 265 Kč

opečený bagel z naší pece, s lučinou a máslem plněný teplou omeletkou s vepřovou dušenou šunkou, sýrem Čedar, opečenou slaninou, balsamikovou redukcí, doplněný salátem Coleslaw

LOSOSOVÝ BAGEL 245 Kč

opečený bagel z naší pece, plněný tvarohem s koprem, uzeným lososem, salátovou okurkou, ředkvičkou, římským salátem a přílohovým salátkem

CHLÉB S AVOKÁDEM A ZASTŘENÝM VEJCEM  295 Kč

opečený kváskový chléb z naší pece s česnekem a tvarohem se sladkou uzenou paprikou, celým čerstvým avokádem s mořskou solí, doplněné zastřeným vejcem, granátovým jablkem, drcenými pistáciemi, sezamovými semínky a klíčky microgreens

Bezlepková verze možná + 25 Kč

*Každý den pro vás pečeme čerstvé pečivo, včetně bezlepkového.
Soustředíme se na tradiční postupy pečení a ruční výrobu pečiva.*

Snídaňové sladkosti

RANNÍ PROBUZENÍ 175 Kč

2 ks rozpečených domácích máslových croissantů, podávaných s máslem, domácí marmeládou, čerstvým ovocem s datlovým sirupem (jahodami, broznovým vínem, granátovým jablkem)

OVESNÁ KAŠE S VANILKOU 185 Kč

s čerstvým ovocem (banánem, jahodami, borůvkami, granátovým jablkem), praženými mandlemi, chia semínky a datlovým sirupem

Bezlaktózová verze možná + 20 Kč

FITNESS SNÍDANĚ 245 Kč

řecký jogurt s domácím křupavým müsli s třemi druhy ořechů, skořicí a vanilkou, doplněný čerstvým ovocem (banánem, jahodami, borůvkami, granátovým jablkem), chia semínky a domácím medem

MÁRTYHO ŽEMLOVKA 228 Kč

čerstvě pečená „žemlovka“ připravená z našeho máslového Croissantu, doplněná nastrohanými jablky s vanilkou, rozinkami a tvarohovým mascarpone

FRANCOUZSKÝ TOUST 295 Kč

tousty z našeho bílého snídaňového chleba namočené ve vejci s mlékem, skořicí a vanilkou, opečené na másle, podávané s banány, čerstvými jahodami, medem a tvarohovým mascarpone

RANNÍ HYGE 145 Kč

0,3 l mléčné čokolády s domácí šlehačkou a marshmallows

Verze z rostlinných mlék možná + 20 Kč

*Pokud byste si rádi udělali snídani z našeho müsli i doma,
u pultového prodeje dostanete v balení s sebou.*

Zdravá snídane

ČERSTVÉ AVOKÁDO 	255 Kč
<i>čerstvě nakrájené avokádo (celé) s olivovým olejem, citrónovou šťávou, granátovým jablkem, pepřem, drcenými pistáciemi, sezamovými semínky, přílohovým salátkem a klíčky microgreens, podávané s bagetkou</i>	
<i>Bezlepková verze možná + 25 Kč</i>	

Osvěžující Smoothie 0,4l

PEGAS	145 Kč
<i>citrónová tráva, mango, banán, kadeřávek, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
SIRIUS	145 Kč
<i>červená řepa, ananas, lesní borůvky, zázvor, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
PLEJÁDY	165 Kč
<i>acai, lesní borůvky, mango, jahody, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
VENUŠE	145 Kč
<i>mango, bruška, 100% přírodní jablečný mošt</i>	

Fresh juice 0,3l

Čerstvě vymačkaná šťáva z pomerančů nebo grepů.

POMERANČ	135 Kč
GREP	135 Kč
MIX POMERANČ S GREPEM	135 Kč
JAHO DOVÝ JUICE <i>domácí, lehce doslazený</i>	135 Kč
100% JABLEČNÝ MOŠT	95 Kč

SLADKÁ JÍDLA

s vůní přepuštěného másla

Crêpes - sladké palačinky

S MLÉČNOU ČOKOLÁDOU  185 Kč

banánem, tvarohovým mascarpone a griliášem, přelité přepuštěným máslem

S DOMÁCÍ MARMELÁDOU  165 Kč

meruňkovou nebo fíkovou, tvarohovým mascarpone, griliášem a praženými mandlemi, přelité přepuštěným máslem

S ČERSTVOU CITRÓNOVOU ŠTÁVOU  165 Kč

třtinovým cukrem a tvarohovým mascarpone a griliášem, přelité přepuštěným máslem

Možno připravit i v bezlepkové verzi + 25 Kč.

Sladké vafle

SE SUŠENKOVOU KARAMELOVOU PASTOU  245 Kč

banány, tvarohovým mascarpone, sušenkovým posypem Lotus a griliášem, přelité přepuštěným máslem

S DOMÁCÍ VIŠŇOVOU OMÁČKOU  245 Kč

tvarohovým mascarpone, brownie posypem, drcenými pistáciemi a griliášem, přelité přepuštěným máslem

Lívance

PĚT LÍVANEČKŮ S KARAMELIZOVANÝMI ŠVESTKAMI  228 Kč

se skořicí, tvarohovým mascarpone, griliášem, přelité přepuštěným máslem

PĚT LÍVANEČKŮ S OVOCEM  235 Kč

s čerstvými jahodami a borůvkami, tvarohovým mascarpone, griliášem, přelité přepuštěným máslem

SLANÁ JÍDLA

s vůní přepuštěného másla

TOUST „ZAMILOVANÝ PÁN“ (velká porce) 295 Kč

tradiční francouzský toust, gratinovaný sendvič z toustového bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyère a Ementaler, dušenou šunkou a vypečenou slaninou, doplněný salátem Coleslaw

TOUST „ZAMILOVANÁ PANÍ“ (velká porce) 295 Kč

tradiční francouzský toust, gratinovaný sendvič z toustového bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyère a Ementaler, dušenou šunkou a sázeným vejcem, doplněný salátem Coleslaw

PĚT LÍVANEČKŮ SE SLANINOU 218 Kč

cukrem a javorovým sirupem

MARTINOVA PAŠTIKA 185 Kč

z drůbežích jater (80g), tymiánu a přepuštěného másla, s praženými mandlemi a mořskou solí, podávaná s okurčičkami Cornichon a opečenými tousty

Bezlepková verze možná + 25 Kč

TEPLÉ MINIPÁREČKY 170 Kč

s hořčicí a domácím křenem s jablky, podávané s bylinkovým máslem a pečivem z naší pece

Bezlepková verze možná + 25 Kč

Martinova paštika je náš evergreen, proto jsme ji zařadili do našeho koloniálu. Nezapomeňte si na odchodu pár skleniček hodit do tašky s sebou :).

Galettes - slané palačinky

Všechny galettes připravujeme z bezlepkové pohankové mouky.

SE ŠUNKOU A SÝREM - tak, jak to milují Francouzi - 228 Kč
vepřová dušená šunka, sýr Ementaler a sázené vejce, přelité přepuštěným máslem

S GORGONZOLOU A BRIE  275 Kč
domácí fíkovou marmeládou, karamelizovanými pekanovými ořechy, doplněné broznovým vínem a přelité přepuštěným máslem

S UZENÝM LOSOSEM 285 Kč
koprovým tvarohem, čerstvým avokádem, přelité přepuštěným máslem

Polévka

HOVĚZÍ VÝVAR 125 Kč
12 hodin tažený vývar s hovězím masem, doplněný polévkovými nudličkami, zeleninou julienne a domácími játrovými knedlíčky

DLE DENNÍ NABÍDKY 95 Kč
informujte se prosím u obsluhy

Bon Appétit!

HLAVNÍ JÍDLA

PODÁVÁME OD 12 HOD

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU *bezlepkové* 365 Kč

150 g pomalu dušené hovězí maso s červeným vínem a kořenovou zeleninou, doplněné slaninou, glazovanou karotkou, řapíkatým celerem, žampiony a bramborovým pyré

MARTHY'S BURGR 325 Kč

150g grilovaného mletého masa (Angus a Iberico), sýr Čedar, vypečená slanina, grilované rajče, kyselá okurka, červená cibule, salát, americký dresink, podávané v housce z naší pece a přílohovým salátkem

FISH AND CHIPS 355 Kč

čerstvá treska smažená v pivním těstíčku, podávaná s domácími hranolkami, majonézou a octem

KUŘECÍ STRIPSY 295 Kč

200g jemně pálivé křupavé stripsy z kukuřičného kuřete, obalované v domácí bylinkové panco strouhance s mandlovou moukou a chilli, doplněné čerstvou limetkou a salátem Coleslaw

SALÁT CAESAR S KUKUŘIČNÝM KUŘETEM 345 Kč

100g grilovaného kukuřičného kuřecího prsíčka (sous-vide), vypečená slanina, parmezán, máslové krutony, římský salát, dresink

Bezlepková verze možná + 25 Kč

SALÁT CAESAR S AVOKÁDEM  345 Kč

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

Bezlepková verze možná + 25 Kč

Více hlavních jídel najdete ve speciální nabídce šéfkuchaře.

Mohlo by se hodit navíc

CROISSANT	55 Kč
KOŠÍK S PEČIVEM	55 Kč
BYLINKOVÉ MÁSLA	40 Kč
DOMÁCÍ MED	40 Kč
DOMÁCÍ MARMELÁDA	40 Kč
ŠŤASTNÉ VEJCE	55 Kč
VYPEČENÁ SLANINA 1 PLÁTEK	38 Kč
UZENÝ LOSOS (porce navíc)	120 Kč
SALÁT COLESLAW	85 Kč
PŘÍLOHOVÝ ZELENINOVÝ SALÁTEK	65 Kč
MAJONÉZA	45 Kč
DOMÁCÍ KŘUPAVÉ HRANOLKY	95 Kč
BOX NA JÍDLO	15 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 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

Perlivá vína a Prosecca

SPUMANTE ROSA ROSÉ, ITÁLIE

extra dry

Vůně po červeném ovoci a růžích, plné a delikátní chuti.

0,15 l 95 Kč

0,75 l 420 Kč

CUVÉE SPUMANTE, 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

LE MANZANE, CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

brut

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

0,75 l 450 Kč

VALDOBBIADENE, SUPERIORE DOCG

brut

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, vinařství 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

Rozlévané víno - karafy

Bílé víno

VERMENTINO, TOSKÁNSKÉ STOLNÍ VÍNO, suché

0,25 l karafa	95 Kč
0,5 l karafa	170 Kč
1 l karafa	280 Kč

Červení víno

SANGIOVESE, TOSKÁNSKÉ STOLNÍ VÍNO, suché

0,25 l karafa	95 Kč
0,5 l karafa	170 Kč
1 l karafa	280 Kč

Lahvová vína - 0,75 l

Růžové víno

ROSATO IGT TOSCANA, ITÁLIE suché

Sangiovese 50 %, Ciliegiole 50 %

Vyznačuje se tóny divokých bobulovin, lesních jahod a malin na elegantně květinovém pozadí červené růže.

0,75 l	390 Kč
--------------	--------

Bílá vína

VIOGNIER IGT TOSCANA, ITÁLIE suché

jednoodrůdové víno typické pro tuto oblast

Elegantní aromatické tóny léčivých bylin a divokých květů na ovocném pozadí.

0,75 l 390 Kč

VERMENTINO IGT TOSCANA, ITÁLIE, pozdní sběr suché

ručně sbírané hrozny z historické vinice

Chutí se vyznačuje náznaky odrůdy zlatého jablka, švestek, akátového medu.

0,75 l 540 Kč

RIESLING ALSACE MICHEL FONNÉ, FRANCIE suché

Elegantní chuť s minerálními a květinovými tóny.

0,75 l 570 Kč

Červená vína

SANGIOVESE IGT TOSCANA, ITÁLIE suché

jednoodrůdové víno typické pro tuto oblast

Sladká a příjemná vůně po švestkách, borůvkách a ostružinách. Na pozadí kořenité tóny.

0,75 l 390 Kč

SANGIOVESE IGT TOSCANA, ITÁLIE suché

Sangiovese 95 %, Ciliegiole 5 %

ručně sbírané hrozny z historické vinice

Příjemné tóny červeného ovoce (švestky, ostružiny a třešně) s pikantním akcentem.

0,75 l 540 Kč

PRIMITIVO IGP, CANTINA CANTORE DI CASTELFORTE, ITÁLIE suché

Organické víno, ve kterém je minimální množství sulfátů. Ovocné aroma, které je pro odrůdu Primitivo typické. Víno středně plné chuti.

0,75 l 450 Kč

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHATEAU CASTENET, FRANCIE suché

Cuvée, 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon

Jasná a výrazná vůně s nádechem lanýžů, lékořice a čokolády.

0,75 l 460 Kč

Pivo a Cidery 0,33 l

PILSNER URQUELL <i>lahvové</i>	55 Kč
BIRELL <i>nealkoholické lahvové</i>	45 Kč
CIDER PREMIUM <i>z polabských čerstvých jablek</i>	85 Kč

Lihoviny

WARNERS SLOE GIN 4 cl	115 Kč
<i>Likér na bázi ginu z ručně sbíraných trnek. Ovocný s třešňovými a mandlovými tóny.</i>	

WARNERS RHUBARB GIN 4 cl	125 Kč
<i>Osvěžující gin s ovocnou chutí. Každá láhev obsahuje třetinu čerstvě vylisované rebarbory. Je inspirován zeleninovou zahradou královny Viktorie.</i>	

J.J.WHITLEY PINK CHERRY GIN 4 cl	75 Kč
<i>Ručně vyráběný gin s tóny třešní, marcipánu a jalovce. Je inspirován anglickým venkovem a krajinou. Jeho historie sahá až do roku 1762.</i>	

WHITLEY NEILL ORIGINAL GIN 4 cl	105 Kč
<i>Ručně vyráběný gin podtrhuje extrakt ze stromu Baobabu. Krásně hladký s bohatými tóny jalovce, citrusů a exotického koření. Anglický gin je inspirován jižní Afrikou.</i>	

RON BARCELÓ IMPERIAL GB 4 cl	145 Kč
<i>Vzniká výběrem nejlepších karibské cukrové třtiny, za přísného dodržování tradiční rodinné receptury. Směs nejlepších dominikánských rumů, zrajících 10 let v dubových sudech.</i>	

SCOTSKÁ 12 LETÁ CRABBIE'S LIGHTLY PEATED 4 cl	120 Kč
<i>12 letá skotská single malt whisky s lehkými kouřovými tóny, tóny medu a zeleného čaje.</i>	

Míchané nápoje

PAMPELLE TONIC 0,25 l	125 Kč
<i>grepový aperitiv Pampelle s prémiovým botanickým tonikem</i>	
PAMPELLE SPRITZ 0,2 l	125 Kč
<i>grepový aperitiv Pampelle s Proseccem a sodou</i>	
CHERRY SPRITZ 0,35 l	155 Kč
<i>Prosecco s cherry sodou z divokých třešní</i>	
REBARBORA JEANS 0,25 l	195 Kč
<i>Rhubarb gin Warners s čerstvou jahodovou šťávou</i>	
MOON GIN 0,25 l	155 Kč
<i>Whitley Neill Original gin s prémiovým botanickým tonikem</i>	
KRISTIES CHERRY GIN 0,25 l	140 Kč
<i>J.J. Whitley Pink Cherry gin s cherry sodou</i>	

Aperitivy a Digestivy

PAMPELLE 5 cl (obsah alkoholu 15%)	85 Kč
<i>aperitiv z výtažků citrusové kůry a kůry červeného grapefruitu</i>	
LILLET (obsah alkoholu 17%)	
<i>francouzské aperitivní víno z oblasti Bordeaux</i>	
BLANC 5 cl z odrůd Sauvignon Blanc, Semillon a Muscadell	85 Kč
ROUGE 5 cl z odrůd Merlot, Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc	85 Kč
UNICUM 4 cl (obsah alkoholu 40%)	115 Kč
<i>maďarský bylinný likér získaný ze 40 léčivých rostlin</i>	

Všechny ceny jsou uvedené včetně DPH.



Bon Appétit!