



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 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 vášeň 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 CHLĚB, 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.

· NEPŘIJÍMÁME PLATEBNÍ KARTY ·

V Marthys se držíme tradičních hodnot nejen v kuchyni, ale i v podnikání. Stejně jako držíme krok s našimi hodnotami a těmi jsou kvalita, tradice a řemeslo, tak zůstáváme věrni i jednoduchému principu hotovostních plateb.

Děkujeme za pochopení.

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 nabradit nealkoholickým Proseccem + 15 Kč

SNÍDANĚ

SNÍDANĚ PODÁVÁME PO CELÝ DEN

ANGLICKÁ SNÍDANĚ 345 Kč

dvě sázená vejce s fazolemi v tomatové omáče, 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 snídaně

| | |
|--|--------|
| 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 |
| JAHODOVÝ 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

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

PEČENÝ CAMEMBERT  225 Kč

v papilotě s rozmarýnem, česnekem a olivovým olejem, doplněný česnekovou topinkou, brusinkami a přílohovým salátkem

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 0,5 l

připravované z vlastních sirupových svarů

| | |
|---------------------------------------|-------|
| MALINOVÁ S VANILKOU | 95 Kč |
| OKURKOVÁ SE ŠALVĚJÍ | 95 Kč |
| CITRÓNOVÁ S LIMETKOU A MÁTOU | 95 Kč |
| MERUŇKOVÁ S HŘEBÍČKEM A SKOŘICÍ | 95 Kč |

Domácí Ice-tea s osvěžujícím ovocem 0,3 l

original Dammann Frères Paris 1692

| | |
|-------------------|-------|
| ZELENÉ BALI | 95 Kč |
|-------------------|-------|

Ice-tea ze zeleného čaje Sencha z okvětních lístků růže s aroma liči a grapefruitu je macerovaný za studena, doplněný ledem, mátou a pomerančem.

| | |
|--------------------|-------|
| OVOCNÁ SAMBA | 95 Kč |
|--------------------|-------|

Ice-tea z ovocné směsi ibišku, jablek, šípku, pomerančové kůry s příchutí manga, exotického ovoce a okvětních lístků měsíčku, doplněný malinami a višněmi.

Perlivé limonády Gusto Organic 275 ml

Organické limonády Gusto se připravují výhradně z etických zdrojů, s použitím bylinných výtažků a esenciálních olejů.

| | |
|-----------------|-------|
| REAL COLA | 85 Kč |
|-----------------|-------|

| | |
|------------------------|-------|
| REAL CHERRY COLA | 85 Kč |
|------------------------|-------|

| | |
|---------------------------|-------|
| NATURALLY SLIM COLA | 85 Kč |
|---------------------------|-------|

Fresh juice 0,3 l

| | |
|---|--------|
| POMERANČ | 135 Kč |
| GREP | 135 Kč |
| MIX POMERANČ S GREPEM | 135 Kč |
| JAHODOVÝ JUICE <i>domácí, jemně doslazený</i> | 135 Kč |
| 100% JABLEČNÝ MOŠT | 95 Kč |

Smoothie 0,4 l

| | |
|---|--------|
| PEGAS | 145 Kč |
| <i>citronová 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, hruška, 100% přírodní jablečný mošt</i> | |

Vody a minerální vody

SOLAN DE CABRAS

Španělská přírodní minerální voda s jemnou chutí.

| | |
|--|-------|
| SOLAN neperlivá 0,5 l | 58 Kč |
| SOLAN jemně perlivá 0,33 l | 58 Kč |
| SOLAN jemně perlivá 0,75 l | 95 Kč |
| VODA Z KOHOUTKU 0,7 l s čerstvou mátou | 65 Kč |
| CHERRY SODA perlivá 0,2 l | 85 Kč |

TEPLÉ NÁPOJE

Káva *Filicori*

U nás servírujeme italskou kávu, jejíž tradice sahá až do roku 1919. Filicori je držitelem certifikace Espresso Italiano a uznávaným členem kávové asociace SCA.

| | |
|---|--------|
| 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 | 95 Kč |
| FLAT WHITE | 95 Kč |
| SHOT KÁVY NAVÍC | 35 Kč |
| NAŠLEHANÉ MLÉKO | 35 Kč |
| ROSTLINNÉ NEBO BEZLAKTÓZOVÉ MLÉKO | +20 Kč |

*Bezlaktózová verze kávy nebo z rostlinných mlék možná.
Na aktuální nabídku rostlinných mlék se informujte prosím u obsluhy.
Veškeré kávy je možné objednat v bezkofeinové a ledové verzi.*

Kávy s příchutí

Doplněné sirupy nejvyšší kvality od legendárního francouzského výrobce MARIE BRIZARD.

| | |
|---------------------------|--------|
| VANILKOVÉ CAPPUCINO | 125 Kč |
| SKOŘICOVÉ CAPPUCINO | 125 Kč |
| VANILKOVÉ LATTÉ | 135 Kč |
| SKOŘICOVÉ LATTÉ | 135 Kč |

Horká čokoláda

| | |
|---|--------|
| MLÉČNÁ 0,2 l <i>hustá s domácí šlehačkou</i> | 125 Kč |
| S PORTSKÝM VÍNEM 0,23 l <i>hustá s domácí šlehačkou</i> | 145 Kč |
| <i>Verze z rostlinných mlék možná + 20 Kč</i> | |

Horké kakao

| | |
|--|--------|
| RANNÍ HYGE 0,3 l | 145 Kč |
| <i>mléčná čokoláda s domácí šlehačkou a marshmallows</i> | |
| <i>Verze z rostlinných mlék možná + 20 Kč</i> | |

Chai latté

| | |
|---|-------|
| TEPLÉ ČI STUDENÉ 0,3 l | 96 Kč |
| <i>Kombinace černého čaje, vyšlehaného mléka a směsi tradičního indického koření.</i> | |
| <i>Bezlaktózová verze nebo z rostlinných mlék možná + 20 Kč</i> | |

Matcha latté

| | |
|---|--------|
| TEPLÉ ČI STUDENÉ 0,3 l | 120 Kč |
| <i>Zelený čaj matcha s vyšlehaným mlékem.</i> | |
| <i>Bezlaktózová verze nebo z rostlinných mlék možná + 20 Kč</i> | |

Horké domácí limonády 0,25 l

připravované z vlastních sirupových svarů

MALINOVÁ S VANILKOU 95 Kč

MERUŇKOVÁ S HŘEBÍČKEM A SKOŘICÍ 95 Kč

Čerstvé čaje

Z ČERSTVÉHO ZÁZVORU 85 Kč

Z ČERSTVÉ MÁTY 85 Kč

MED 40 Kč

MLÉKO 20 Kč

Bezlaktózová verze nebo z rostlinných mlék možná + 20 Kč

Svařené víno 0,3 l

lehce doslazené domácím kořeněným sirupem
podávané s pomerančem

SANGIOVESE, TOSKÁNSKÉ STOLNÍ VÍNO, suché 95 Kč

K čaji podáváme domácí med z malé jihočeské farmy. Med je z jarních květů a není chemicky ošetřen, pouze látkami, které se běžně vyskytují v přírodě. Med je možné zakoupit v našem koloniálu i s sebou.

Enjoy your moment!

Čaje Dammann Frères Paris 1692

Prvotřídní francouzské čaje vyráběné již od roku 1692.

Černé čaje

doporučená doba louhování 4-6 minut

EARL GREY YIN ZHEN 85 Kč

Sladké květové aroma s mírnými čokoládově-medovými podtóny. Chut čaje umocňuje esenciální bergamotový olej z Kalábrie.

BREAKFAST 85 Kč

Čajová směs Breakfast je určena pro snídani a kombinuje vybrané druhy černých čajů z Ceylonu, Darjeelingu a Assamu. Obměnou může být kombinace čaje s mlékem.

COQUELICOT GOURMAND 85 Kč

Směs černých čajů z Číny a Ceylonu, okvětních lístků růžové pivoňky a modré chrpy, jemné aroma vličího máku a marcipánu.

Zelené čaje

doporučená doba louhování 3-4 minuty

SENCHA FUKUYU 85 Kč

V Japonsku je nazývaný čajem pohostinnosti. Má vysoký obsah vitamínu C. Tento čaj je oblíbený pro svoje osvěžující vlastnosti a ovocnou vůni s lehkým nádechem hořkosti.

BALI 85 Kč

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.

MISS DAMMANN 85 Kč

Inspirací této čajové směsi Miss Dammann byly typické pařížské slečny, temperamentní, pikantní a nevyzpytatelné. Zelený čaj s kousky zázvoru a vůní citrusů s mučenkou.

Ovocné čaje

doporučená doba louhování 4-6 minut

PROVENCE 85 Kč

Směs květů ibišku, kousky jablek, šípku a pomerančové kůry, jemné aroma meruňk a broskví.

PASSION FRAMBOISE 85 Kč

Ovocná směs ibišku, šípku a kousků jablek s lahodnou chutí malin a mučenky..

Bylinkové čaje

CAMOMILE 85 Kč

Heřmánková bylinná směs z pečlivě vybraných malých bílých květů heřmánku.

Doporučená doba louhování: 3 – 5 minut

TISANE BALI 85 Kč

Jedinečná kombinace bylinek, verbeny a lipového květu s medovým nádechem.

Svěžest a letní ovocnou chuť doplňuje aroma litchi, broskví a grapefruitu.

Doporučená doba louhování: 6 minut

Bílý čaj

THÉ BLANC PASSION DE FLEURS 85 Kč

Kombinace bílého čínského čaje Pai Mu Tan s jemnou vůní růže, meruňky a plodů

mučenky. Doporučená doba louhování: 4 - 6 minut

Rooibos čaj

ROOIBOS VANILLE 85 Kč

Čaj rooibos neobsahuje kofein. Je vhodný při žaludečních potížích nebo proti bolení hlavy.

Doporučená doba louhování: 4 - 6 minut

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 šťavnaté 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 bruska, 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 |

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 |

Všechny ceny jsou uvedeny včetně DPH.



Bon Appétit!

Marthy's **KITCHEN**