



Marthy's KITCHEN

JÍDELNÍ LÍSTEK

NÁŠ PŘÍBĚH

Život svedl Marthyho a Tinku 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 Tinku 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 Marthys 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 Tinka metr, hřebíky a kladívko. Oba chtěli uplatnit svůj potenciál v tom, co mají nejraději a tak se pustil Marthy do vaření a Tinka 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 Marthys 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 Marthys Kitchen 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. Přáním Marthyho, Tinky a jejich kolegů je lidi spojovat u dobrého jídla a ve vzájemně respektujícím prostředí.

Příběh Marthyho a Tinky pokračuje a do konce roku 2023 se zhmotní dlouhodobě rodící se sen Tinky. Více podrobností najdete na www.kristies.cz.

BISTRO · CAFÉ

Home-made & French style

KVALITNÍ SUROVINY A DOMÁCÍ POSTUPY JE TO, CO NÁM DÁVÁ
SMYSL. V NAŠÍ KUCHYNI POUŽÍVÁME SUROVINY, U KTERÝCH
ZNÁME JEJICH PŮVOD.

CO ZAČÍT PŘÍJEMNÝ DEN PRÁVĚ TAKTO?

JAHODOVÁ MIMOSA	128 Kč
<i>0,2 l Prosecco s čerstvou jahodovou šťávou</i>	
POMERANČOVÁ MIMOSA	118 Kč
<i>0,2 l Prosecco s čerstvým pomerančovým freshem</i>	
GREPOVÁ MIMOSA	118 Kč
<i>0,2 l Prosecco s čerstvým grepovým freshem</i>	
CHERRY SPRITZ	155 Kč
<i>35 cl Prosecco s cherry sodou z divokých třešní</i>	
PAMPELLE SPRITZ	125 Kč
<i>13 cl Prosecco s grepovým aperitivem a sodou</i>	

Možno nahradit nealkoholickým Proseccem + 15 Kč

SNÍDANĚ

SNÍDANĚ PODÁVÁME PO CELÝ DEN

ANGLICKÁ SNÍDANĚ 275 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  295 Kč

výběr delikatesních sýrů (Gruyère, Brie, Gorgonzola, Ementaler) s domácí fíkovou marmeládou, karamelizovanými pekanovými ořechy, čerstvým ovocem s datlovým sirupem (jabody, 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 255 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 275 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 265 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  245 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, pletenou houstičkou z naší pece a přílohovým salátkem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

Omelety

NADÝCHANÁ OMELETA 218 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  228 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 155 Kč
rozpečený domácí máslový croissant, plněný vepřovou dušenou šunkou, sýrem Ementaler, rajčetem a polníčkem

CROISSANT S AVOKÁDEM  175 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 245 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 228 Kč
opečený bagel z naší pece, plněný tvarohem s koprem, uzeným lososem, ředkvičkou, čerstvým baby špenátem a přílohovým salátkem

CHLÉB S AVOKÁDEM A ZASTŘENÝM VEJCEM  285 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

VEGETARIÁNSKÁ SNÍDANĚ  228 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

FRANCOUZSKÝ TOUST  240 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  135 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</i>	+ 25 Kč

Smoothie 0,4l

PEGAS	138 Kč
<i>citrónová tráva, mango, banán, kadeřávek, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
SIRIUS	138 Kč
<i>červená řepa, ananas, lesní borůvky, zázvor, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
PLEJÁDY	148 Kč
<i>acai, lesní borůvky, mango, jahody, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
VENUŠE	140 Kč
<i>mango, bruska, 100% přírodní jablečný mošt</i>	

Fresh juice 0,3l




Čerstvě vymačkaná šťáva z pomerančů nebo grepů.

POMERANČ	125 Kč
GREP	125 Kč
MIX POMERANČ S GREPEM	125 Kč
JAHODOVÝ JUICE <i>domácí, lehce doslazený</i>	125 Kč
100% JABLEČNÝ MOŠT	85 Kč

SLADKÁ JÍDLA


s vlní přepuštěného másla

Crêpes - sladké palačinky

- S MLÉČNOU ČOKOLÁDOU**  180 Kč
banánem, tvarohovým mascarpone a griliášem, přelité přepuštěným máslem
- S DOMÁCÍ MARMELÁDOU**  160 Kč
meruňkovou nebo fíkovou, tvarohovým mascarpone a praženými mandlemi, přelité přepuštěným máslem
- S ČERSTVOU CITRÓNOVOU ŠŤÁVOU**  155 Kč
třtinovým cukrem a tvarohovým mascarpone, přelité přepuštěným máslem

Možno připravit i v bezlepkové verzi + 25 Kč.

Sladké vafle

- SE SUŠENKOVOU KARAMELOVOU PASTOU**  218 Kč
banány, tvarohovým mascarpone, sušenkovým posypem Lotus a přepuštěným máslem
- S DOMÁCÍ VIŠŇOVOU OMÁČKOU**  218 Kč
nugátovou pěnou, brownie posypem, drcenými pistáciemi a přepuštěným máslem

Lívance

- PĚT LÍVANEČKŮ S KARAMELIZOVANÝMI ŠVESTKAMI**  195 Kč
se skořicí, tvarohovým mascarpone, griliášem, přelité přepuštěným máslem
- PĚT LÍVANEČKŮ S OVOCEM**  195 Kč
s čerstvými jahodami a borůvkami, tvarohovým mascarpone, přelité přepuštěným máslem

SLANÁ JÍDLA

s vůní přepuštěného másla

TOUST „ZAMILOVANÝ PÁN“ (velká porce) 255 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) 255 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 175 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 - 195 Kč
vepřová dušená šunka, sýr Ementaler a sázené vejce, přelité přepuštěným máslem

S GORGONZOLOU A BRIE  245 Kč
domácí fíkovou marmeládou, karamelizovanými pekanovými ořechy, doplněné broznovým vínem a přelité přepuštěným máslem

S UZENÝM LOSOSEM 245 Kč
koprovým tvarohem, čerstvým avokádem, přelité přepuštěným máslem

Polévka

HOVĚZÍ VÝVAR 118 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

Hovězí vývar v nabídce našeho koloniálu i s sebou.

HLAVNÍ JÍDLA

PODÁVÁME OD 12 HOD

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU *bezlepkové* 285 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 275 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 318 Kč

čerstvá treska smažená v pивním těstičku, podávaná s domácími hranolkami, majonézou a octem

KUŘECÍ STRIPSY 255 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 288 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  288 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	48 Kč
KOŠÍK S PEČIVEM	45 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	85 Kč
<i>Ice-tea ze zeleného čaje Sencha z okvětních lístků růže s aroma liči a grapefruitu je macerovaný za studena, doplněný ledem, mátou a pomerančem.</i>	
OVOCNÁ SAMBA	85 Kč
<i>Ice-tea z ovocné směsi ibišku, jablek, šípku, pomerančové kůry s příchutí manga, exotického ovoce a okvětních lístků měsíčku, doplněný malinami a višněmi.</i>	

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	125 Kč
GREP	125 Kč
MIX POMERANČ S GREPEM	125 Kč
JAHODOVÝ JUICE <i>domácí, jemně doslazený</i>	125 Kč
100% JABLEČNÝ MOŠT	85 Kč

Smoothie 0,4 l

PEGAS	138 Kč
<i>citronová tráva, mango, banán, kadeřávek, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
SIRIUS	138 Kč
<i>červená řepa, ananas, lesní borůvky, zázvor, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
PLEJÁDY	148 Kč
<i>acai, lesní borůvky, mango, jahody, 100% přírodní jablečný mošt</i>	
VENUŠE	140 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	115 Kč
SKOŘICOVÉ CAPPUCINO	115 Kč
VANILKOVÉ LATTÉ	125 Kč
SKOŘICOVÉ LATTÉ	125 Kč

Horká čokoláda

MLÉČNÁ 0,2 l <i>hustá s domácí šlehačkou</i>	120 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	135 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>	

Horké domácí limonády 0,25 l

připravované z vlastních sirupových svarů

MALINOVÁ S VANILKOU	85 Kč
MERUŇKOVÁ S HŘEBÍČKEM A SKOŘICÍ	85 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, s pomerančem a hřebíčkem

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 75 Kč

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

BREAKFAST 75 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 75 Kč

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

Zelené čaje

doporučená doba louhování 3-4 minuty

SENCHA FUKUYU 75 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 75 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 75 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 75 Kč

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

SAMBA 75 Kč

Ovocná směs ibišku, kousků jablek, šípku a pomerančové kůry s příchutí manga a exotického ovoce, obohacená okvětními lístky měsíčku.

Bylinkové čaje

CAMOMILE 75 Kč

*Heřmánková bylinná směs z pečlivě vybraných malých bílých květů heřmánku.
Doporučená doba louhování: 3 – 5 minut*

TISANE BALI 75 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 75 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 75 Kč

*Čaj rooibos neobsahuje kofein. Je vhodný při žaludečních potížích nebo proti bolesti 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 slámové 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

Lahvová vína - 0,75 l

Růžové víno

ROSATO IGT TOSCANA, ITÁLIE suché

Sangiovese 50 %, Ciliegolo 50 %

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

0,75 l	390 Kč
--------------	--------

Bílá vína

VIIGNIER 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
Likér na bázi ginu z ručně sbíraných trnek. Ovocný s třešňovými a mandlovými tóny.

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

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

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

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

IRSKÁ PEAKY BLINDER 4 cl 90 Kč
Vyjímečně sladká, třikrát destilovaná, vyrábí se v malých dávkách. Zraje v dubových sudech po Sherry.

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

Aperitivy a Digestivy

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

Míchané nápoje

PAMPELLE TONIC 19 cl	125 Kč
<i>gřepový aperitiv Pampelle s prémiovým tonikem Double Dutch</i>	
PAMPELLE SPRITZ 13 cl	125 Kč
<i>gřepový aperitiv Pampelle s Proseccem a sodou</i>	
CHERRY SPRITZ 35 cl	155 Kč
<i>Prosecco s cherry sodou z divokých třešní</i>	
REBARBORA JEANS 24 cl	195 Kč
<i>Rhubarb gin Warners s čerstvou jahodovou šťávou</i>	
OKURKA GIN 19 cl	155 Kč
<i>Whitley Neill Original gin s prémiovým tonikem Double Dutch</i>	
KRISTIES CHERRY GIN 24 cl	140 Kč
<i>J.J. Whitley Pink Cherry gin s cherry sodou</i>	

Všechny ceny jsou uvedeny včetně DPH.



Bon Appétit!