



# *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](http://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?

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

<b>ČERSTVÉ AVOKÁDO</b> 	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

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

## Fresh juice 0,3l

Čerstvě vymačkaná šťáva z pomerančů nebo grepů.




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



# SLADKÁ JÍDLA


## s vůní 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*

**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*

**PEČENÝ CAMEMBERT**  ..... 175 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 .....	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

<b>ZELENÉ BALI</b> .....	85 Kč
<i>Ice-tea ze zeleného čaje Sencha z okvětních lístků růže s aroma líči a grapefruitu je macerovaný za studena, doplněný ledem, mátou a pomerančem.</i>	
<b>OVOCNÁ SAMBA</b> .....	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

## 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