

BISTRO · CAFÉ

Home-made & French style

Základní suroviny, na kterých si zakládáme:

- *bio máslo z jihočeské farmy*
- *vejce od šťastných slepic z volného chovu (označení 1)*

Výrobky z naší kuchyně můžete zakoupit u pultového prodeje i s sebou:

čerstvé pečivo včetně bezlepkového, lahodné dezerty, ovocné marmelády, sirupy do domácích limonád, pečené ořechové musli s javorovým sirupem, karamelizované pekanové ořechy, ghí - přepuštěné máslo, Martinova paštika z kuřecích jater s tymiánem, 12 hodin tažený hovězí vývar s játrovými knedlíčky a mnoho jiného...

"KVALITNÍ SUROVINY A DOMÁCÍ VÝROBA JE TO, CO NÁM DÁVÁ SMYSL."

CO ZAČÍT PŘÍJEMNÝ DEN PŘÁVĚ TAKTO?

| | |
|---|--------|
| JAHODOVÁ MIMOSA | 128 Kč |
| <i>0,2 l Prosecco s čerstvou jahodovou šťávou</i> | |
| POMERANČOVÁ MIMOSA | 108 Kč |
| <i>0,2 l Prosecco s čerstvým pomerančovým freshem</i> | |
| GREPOVÁ MIMOSA | 108 Kč |
| <i>0,2 l Prosecco s čerstvým grepovým freshem</i> | |
| ROSE SPRITZ | 155 Kč |
| <i>35 cl Prosecco s limonádou z okvětních lístků růže</i> | |
| PAMPELLE SPRITZ | 115 Kč |
| <i>13 cl Prosecco s grepovým aperitivem a sodou</i> | |

SNÍDANĚ

SNÍDANĚ PODÁVÁME DO 16 HOD

ANGLICKÁ SNÍDANĚ 258 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  285 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 bylinkovým máslem a pečivem z naší pece

Bezlepková verze možná (bez croissantu)

KONTINENTÁLNÍ SNÍDANĚ 220 Kč

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

Bezlepková verze možná + 25 Kč

VEJCE BENEDIKT S LOSOSEM 248 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 238 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  228 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

Obložené pečivo z naší pece

MARTYHO SNÍDANĚ 138 Kč

rozpečený domácí máslový croissant, plněný vepřovou dušenou šunkou, sýrem Ementaler, rajčetem a polníčkem

VAJÍČKOVÝ BAGEL 165 Kč

opečený bagel z naší pece, s lučinou a máslem, plněný teplou omeletkou s vepřovou dušenou šunkou, sýrem Čedar, opečenou slaninou, balsamickou redukcí, doplněný salátkem z kyselých okurek s kapary, šalotkou a parmezánem

LOSOSOVÝ BAGEL 175 Kč

opečený bagel z naší pece, plněný tvarohem s koprem, uzeným lososem, ředkvičkou, čerstvým baby špenátem a přílohovým salátkem

CHLĚB S AVOKÁDEM A ZASTŘENÝM VEJCEM  228 Kč

opečený kváskový chléb z naší pece s 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

HAM&EGGS 185 Kč

dvě sázená vejce s vepřovou dušenou šunkou, servírované na jemně česnekové topince s klíčky microgreens a parmezánem, doplněné salátkem z kyselých okurek s kapary, šalotkou a parmezánem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

TŘI MÍCHANÁ VEJCE SE SÝREM GRUYÈRE  175 Kč

na másle a šalotce, servírované na jemně česnekové topince, doplněné klíčky microgreens a salátkem z kyselých okurek s kapary, šalotkou a parmezánem

Bezlepková verze možná + 25 Kč

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

Omelety

NADÝCHANÁ OMELETA 185 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  175 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

Snídaňové sladkosti

RANNÍ PROBUZENÍ  155 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  158 Kč

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

Bezlaktózová verze nebo z ovesného mléka možná + 20 Kč

FRANCOUZSKÝ TOUST  195 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

BUCHTIČKY SE ŠODÓ  175 Kč


domácí dukátové buchtičky s vanilkovým šodó a drcenými pistáciemi

RANNÍ HYGE  95 Kč

0,4 l kakao s mléčnou pěnou a marshmallows

Bezlaktózová verze nebo z ovesného mléka možná + 20 Kč

Zdravá snídane

| | |
|--|--------|
| ČERSTVÉ AVOKÁDO  | 248 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> | |

Smoothie 0,4 l

| | |
|---|--------|
| 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, hruška, 100% přírodní jablečný mošt</i> | |

Fresh juice 0,3 l

Čerstvě vymačkaná šťáva z pomerančů nebo grepů.




| | |
|-----------------------------------|--------|
| POMERANČ | 125 Kč |
| GREP | 125 Kč |
| MIX POMERANČ S GREPEM | 125 Kč |
| 100% JAHODOVÁ ŠŤÁVA 0,25 l | 120 Kč |
| 100% JABLEČNÝ MOŠT | 75 Kč |

Marthy's Kitchen Vám přeje dobrou chuť!

SLADKÁ JÍDLA




s vůní přepuštěného másla

Crêpes - sladké palačinky

- S MLÉČNOU ČOKOLÁDOU**  170 Kč
banánem, tvarohovým mascarpone a griliášem, přelité přepuštěným máslem
- S DOMÁCÍ MARMELÁDOU**  158 Kč
meruňkovou nebo fíkovou, tvarohovým mascarpone a praženými mandlemi, přelité přepuštěným máslem
- S ČERSTVOU CITRÓNOVOU ŠŤÁVOU**  145 Kč
cukrem a tvarohovým mascarpone, přelité přepuštěným máslem

Možno připravit i z bezlepkové pohankové mouky + 25 Kč.

Sladké vafle

- SE SUŠENKOVOU KARAMELOVOU PASTOU**  185 Kč
banány, tvarohovým mascarpone a sušenkovým posypem Lotus, přelité přepuštěným máslem
- S DOMÁCÍ VIŠŇOVOU OMÁČKOU**  185 Kč
tvarohovým mascarpone a brownie posypem, přelité přepuštěným máslem
- S DOMÁCÍ NUGÁTOVOU PĚNOU**  195 Kč
vanilkovou omáčkou, marinovanými bruskami a pistáciemi, přelité přepuštěným máslem

Lívance

- PĚT LÍVANEČKŮ S KARAMELIZOVANÝMI ŠVESTKAMI**  185 Kč
se skořicí, tvarohovým mascarpone, griliášem, přelité přepuštěným máslem
- PĚT LÍVANEČKŮ S OVOCEM**  185 Kč
s čerstvými jahodami a borůvkami, tvarohovým mascarpone, přelité přepuštěným máslem

SLANÁ JÍDLA

s vůní přepuštěného másla

TOUST „ZAMILOVANÝ PÁN“ (velká porce) 195 Kč
tradiční francouzský toust, gratinovaný sendvič z toustového bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyére, dušenou šunkou a vypečenou slaninou, doplněný přílohovým salátkem

TOUST „ZAMILOVANÁ PANÍ“ (velká porce) 195 Kč
tradiční francouzský toust, gratinovaný sendvič z toustového bílého chleba s bešamelovou omáčkou, sýrem Gruyére, dušenou šunkou a sázeným vejcem, doplněný přílohovým salátkem

PĚT LÍVANEČKŮ SE SLANINOU 155 Kč
cukrem a javorovým sirupem


MARTINOVA PAŠTIKA 158 Kč
z drůbežích jater (80g) a tymiánu s praženými mandlemi a mořskou solí, podávaná s opečenými tousty a salátkem z kyselých okurek s kapary, šalotkou a parmezánem
Bezlepková verze možná + 25 Kč

TEPLÉ MINIPÁREČKY 154 Kč
s hořčicí a domácím křenem s jablky, podávané s bylinkovým máslem a pečivem z naší pece
Bezlepková verze možná + 25 Kč

Galettes - slané palačinky

Všechny galettes připravujeme z bezlepkové pohankové mouky.

SE ŠUNKOU A SÝREM - tak, jak to milují Francouzi - 185 Kč
vepřová dušená šunka, sýr Ementaler a sázené vejce, přelité přepuštěným máslem

S GORGONZOLOU A BRIE  185 Kč
domácí fíkovou marmeládou, karamelizovanými pekanovými ořechy a marinovanými bruslkami, přelité přepuštěným máslem

S UZENÝM LOSOSEM 228 Kč
koprovým tvarohem, čerstvým avokádem, přelité přepuštěným máslem

HLAVNÍ JÍDLA

PODÁVÁME OD 12 HOD

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU *bezlepkové* 245 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 225 Kč

150g grilované hovězí maso, sýr Čedar, vypečená slanina, grilované rajče, kyselá okurka, červená cibule, salát, americký dresink, podávané v housce z naší pece

QUICHE dle denní nabídky 125 Kč

teplý rozpečený slaný koláč, doplněný přílohovým salátkem

PEČENÝ CAMEMBERT (1ks)  155 Kč

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

SALÁT CAESAR S KUKUŘIČNÝM KUŘETEM 228 Kč

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

Bezlepková verze možná + 25 Kč

SALÁT CAESAR S AVOKÁDEM  228 Kč

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

Bezlepková verze možná + 25 Kč

Marthy's Kitchen Vám přeje dobrou chuť!

Polévka

| | |
|--|-------|
| HOVĚZÍ VÝVAR | 95 Kč |
| <i>12 hodin tažený vývar s hovězím masem, doplněný polévkovými nudličkami, zeleninou julienne a domácími játrovými knedličky</i> | |
| DLE DENNÍ NABÍDKY | 85 Kč |
| <i>informujte se prosím u obsluhy</i> | |

Mohlo by se hodit navíc

| | |
|---|-------|
| CROISSANT | 38 Kč |
| KOŠÍK S PEČIVEM | 30 Kč |
| KOŠÍK S BEZLEPKOVÝM PEČIVEM | 40 Kč |
| BYLINKOVÉ MÁSLO | 30 Kč |
| DOMÁCÍ MED | 30 Kč |
| DOMÁCÍ MARMELÁDA | 30 Kč |
| ŠŤASTNÉ VEJCE | 30 Kč |
| VYPEČENÁ SLANINA 1 PLÁTEK | 28 Kč |
| UZENÝ LOSOS (porce navíc) | 85 Kč |
| KYSELÝ OKURKOVÝ SALÁTEK S PARMEZÁNEM | 65 Kč |
| PŘÍLOHOVÝ ZELENINOVÝ SALÁTEK | 55 Kč |
| MAJONÉZA | 25 Kč |
| BOX NA JÍDLO | 15 Kč |

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 0,5l připravované z vlastních sirupových svarů

| | |
|---------------------------------------|-------|
| OKURKOVÁ SE ŠALVĚJÍ | 85 Kč |
| MALINOVÁ S VANILKOU A MÁTOU | 85 Kč |
| MERUŇKOVÁ S HŘEBÍČKEM A SKOŘICÍ | 85 Kč |

Domácí Ice-tea s osvěžujícím ovocem 0,3l original Dammann Frères Paris 1692

| | |
|---|-------|
| ZELENÝ BALI | 68 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 | 68 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> | |

Fresh juice 0,3 l

| | |
|----------------------------------|--------|
| POMERANČ | 118 Kč |
| GREP | 118 Kč |
| MIX POMERANČ S GREPEM | 118 Kč |
| 100% JAHODOVÁ ŠTÁVA 0,25 l | 120 Kč |
| 100% JABLEČNÝ MOŠT | 75 Kč |

Limonády Fentimans

Botanické limonády Fentimans se připravují celých 7 dní s použitím pouze bylinných a rostlinných výtažků.

| | |
|--|-------|
| ROSE LEMONADE <i>s příchutí růže</i> | 85 Kč |
| MANDARIN AND SEVILLE ORANGE JIGGER <i>s příchutí mandarinky</i> | 85 Kč |
| VICTORIAN LIMONADE <i>s příchutí citrónové šťávy</i> | 85 Kč |
| CHERRY TREE COLA <i>třešňová Cola</i> | 85 Kč |
| CURIOSITY COLA <i>bylinková Cola</i> | 85 Kč |
| GINGER BEER <i>závorová limonáda</i> | 85 Kč |

Vody a minerální vody

SOLAN DE CABRAS

Španělská přírodní minerální voda s jemnou chutí.

| | |
|---|-------|
| SOLAN neperlivá 0,5 l | 55 Kč |
| SOLAN jemně perlivá 0,33 l | 58 Kč |
| SOLAN jemně perlivá 0,75 l | 95 Kč |
| VODA Z KOHOUTKU 0,7 l <i>s čerstvou mátou</i> | 55 Kč |

TEPLÉ NÁPOJE

Káva

Veškeré kávy je možné objednat v bezkofeinové i ledové verzi.

| | |
|--------------------------------------|--------|
| RISTRETTO | 55 Kč |
| ESPRESSO S MLÉKEM | 58 Kč |
| DOUBLE ESPRESSO | 75 Kč |
| AMERICANO | 75 Kč |
| ESPRESSO & TONIK | 105 Kč |
| ESPRESSO MACCHIATO | 58 Kč |
| CAPPUCCINO | 65 Kč |
| CAFFÉ LATTE | 85 Kč |
| FLAT WHITE | 90 Kč |
| SHOT KÁVY NAVÍC | 30 Kč |
| OVESNÉ NEBO BEZLAKTÓZOVÉ MLÉKO | +20 Kč |

Bezlaktózová verze kávy nebo z ovesného mléka možná.

Enjoy your moment!

Chai latté

TEPLÉ ČI STUDENÉ 0,3 l 96 Kč

Kombinace černého čaje, vyšlehaného mléka a směsi tradičního indického koření.

Bezlaktózová verze nebo z ovesného mléka možná + 20 Kč

Horká čokoláda Callebaut

MLÉČNÁ 0,3l z pravé belgické čokolády 96 Kč

HOŘKÁ 0,3l ze 70% belgické čokolády 96 Kč

KAKAO 0,4l s mléčnou pěnou a marshmallows 88 Kč

Bezlaktózová verze nebo z ovesného mléka možná + 20 Kč

Horké domácí limonády 0,3l

připravované z vlastních sirupových svarů

MALINOVÁ S VANILKOU A MÁTOU 70 Kč

MERUŇKOVÁ S HŘEBÍČKEM A SKOŘICÍ 70 Kč

Čerstvé čaje

Z ČERSTVÉHO ZÁZVORU 75 Kč

Z ČERSTVÉ MÁTY 75 Kč

MED 30 Kč

MLÉKO 15 Kč

Bezlaktózová verze nebo z ovesného mléka možná + 10 Kč

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 Cejlonu, Darjeelingu a Assamu. Obměnou může být kombinace čaje s mlékem.

COQUELICOT GOURMAND 75 Kč

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

Zelené čaje

doporučená doba louhování 3-4 minuty

SENCHA FUKUYU 75 Kč

V Japonsku je nazývaný čajem pobostinnosti. 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.

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

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 lípového květu s medovým nádechem.

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

Doporučená doba louhování: 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 slámově žluté barvy, svěží a harmonické, plné chuti s aromatickými tóny ovoce, žlutých jablek a bílých květin.

0,75 l 450 Kč

Cidery 0,33 l

Polabský cider pouze z českých jablek, bez přidaného cukru.

| | |
|----------------|-------|
| PREMIUM | 75 Kč |
| HRUŠKOVÝ | 75 Kč |
| VIŠŇOVÝ | 75 Kč |

Pivo

| | |
|---|-------|
| PILSNER URQUELL 0,5 l lahvové | 75 Kč |
| BIRELL nealkoholické (lahvové) 0,33 l | 40 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 |

Všechny ceny jsou uvedeny včetně DPH.

Marthy's KITCHEN

MŮŽETE NAVŠTÍVIT I NAŠÍ DRUHOU PROVOZOVNU U MÁNESA,
KDE NAJDETE VÍCE MÍST, ŠIRŠÍ NABÍDKU HLAVNÍCH JÍDEL A
SPECIÁLNÍ NABÍDKU ŠÉFKUCHAŘE.

Enjoy your moment!

WWW.MARTHYSKITCHEN.CZ