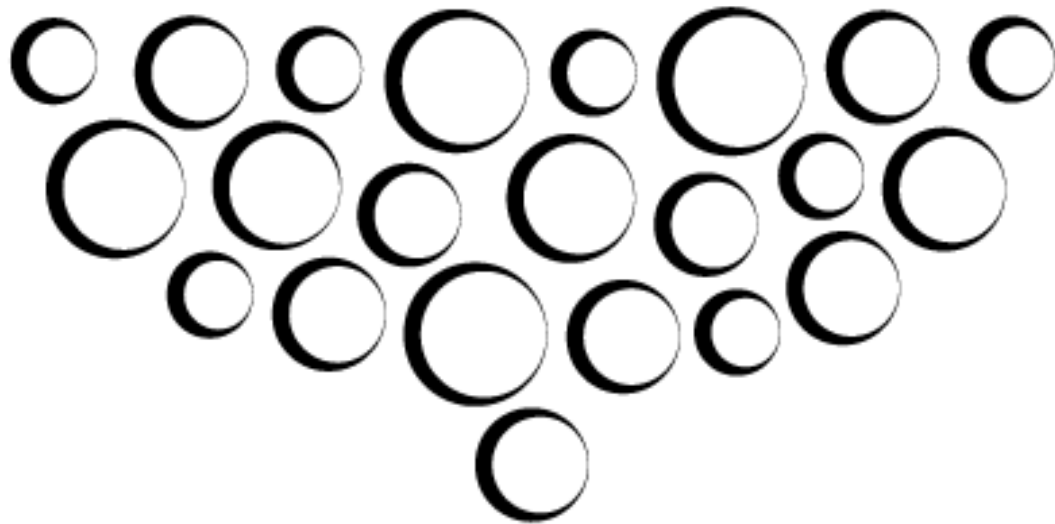


CHAMPAGNERIA



MENU

obsluha často jen na baru
service often only at the bar

TIPS CASH ONLY, NOT INCLUDED IN THE PRICE

CAVA

katalánský sekt z Penedés, vyráběný již od 19. století výhradně tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi (méthode champenoise) / *a Catalan sparkling wine produced since the 19th century using the traditional method of secondary fermentation in the bottle*

Josep Masachs

Gran Palas Brut 0,15 / 0,75 **65 / 300 Kč**

harmonicky vyvážená chuť typické cavy / *a well balanced taste of a typical cava*
30% Macabeo, 30% Xarel.lo, 40% Parellada; zrání/*aged* 10 měsíců/*months*

Gran Palas Brut Rosé 0,15 / 0,75 **70 / 330 Kč**

sušší brut, plné tělo, svěží zážitek / *a dryish brut, more full-bodied, a refreshing experience*
60% Monastrell, 40% Garnacha; zrání/*aged* 10 měsíců/*months*

Gran Palas Brut Nature ← **bestseller** 0,15 / 0,75 **70 / 330 Kč**

velmi suché, jemně ovocité, velmi oblíbené / *very dry, slightly fruity, a favourite of many*
30% Macabeo, 30% Xarel.lo, 40% Parellada; zrání/*aged* 15 měsíců/*months*

Gran Palas Brut Kosher lahev / *bottle* 0,75 **370 Kč**

košer výroba pod dohledem rabína; sladší brut / *kosher production line under a supervision from a rabbi*
30% Macabeo, 30% Xarel.lo, 40% Parellada; zrání/*aged* 10 měsíců/*months*

velká balení pro velké příležitosti

Gran Palas Brut Magnum 1,5 **690 Kč**

1,5 litrová lahev zaručuje optimální zrání na kalech /
the 1,5 litre bottle is optimal for the bubbly ageing sur lie

Gran Palas Brut Jeroboam 3 litry / *litres* **1 990 Kč**

tři litry za dva litry; nachladíme po předchozím objednání /
a grand bottle for just two grands; available cold upon advance order

Varias

El Celleret Brut Nature 0,15 / 0,75 75 / 360 Kč

velmi suché, jemné s příjemně svěží dochutí / *very dry, fine and fresh aftertaste*

40% Macabeo, 40% Xarel·lo, 20% Parellada; zrání/*aged* 12 měsíců/*months*

El Celleret Brut Nature Reserva 0,15 / 0,75 85 / 420 Kč

velmi suché, strukturované tělo s náznakem chleboviny / *very dry, more structure and body, a hint of yeast*

40% Macabeo, 40% Xarel·lo, 20% Parellada; zrání/*aged* 20 měsíců/*months*

Varias Brut Nature Reserva ← **kvasinky!** lahev / bottle 0,75 590 Kč

velmi suché, delikátní chlebovina a kyselinka v šampaňském stylu, jemné perlení, dlouhá dochuť / *very dry, delicious champagne-like yeast taste and acidity, fine bubbles, long aftertaste*

30% Macabeo, 40% Xarel·lo, 20% Parellada, 10% Chardonnay; zrání/*aged* 24 měsíců/*months*

Naveran

Brutissime 0,15 / 0,75 80 / 400 Kč

bledě žlutá barva, příjemná vůně s tóny stárnutí, zároveň plné a krémové i suché a svěží, vyrovnaná kyselinka a elegantní dlouhá ovocitá dochuť – chuťově připomíná alsaské krémanty / *pale and luminous yellow, regular detachment of bubbles, a pleasant aroma with hints of ageing, full and creamy, dry and refreshing at the same time, balanced acidity and elegant, fruity and long-lasting after-taste – a resemblance to crémants od Alsace*

Macabeo, Xarel.lo, Parellada; zrání/*aged* 24 měsíců/*months*

Brut Vintage 2014 or 2015 0,15 / 0,75 85 / 420 Kč

sladší brut s tóny ovoce a květin, velejemná kyselinka / *a sweetish brut with fruity and flowery tones, sour hints*

Macabeo, Xarel.lo, Parellada + Chardonnay; zrání/*aged* 12 měsíců/*months*

Brut Vintage 2015 Rosé ← **bestseller** 0,15 / 0,75 90 / 450 Kč

sladší brut rozkošně ovocité chuti odrůdy Pinot Noir / *a sweetish brut with the delightful fruit of Pinot Noir*

100% Pinot Noir; zrání/*aged* 12 měsíců/*months*

Dama de Naveran lahev / bottle 0,75 590 Kč

extra brut, jemné perlení, přirozeně osvěžující a zároveň plná elegantní krémová chuť s jemnými tóny stárnutí, vyrovnaný, harmonický a dlouhý závěr / *an extra brut with very fine bubbles, naturally refreshing yet full creamy taste with soft tones of aging, balanced, harmonic and prolonged finish*

Parellada + Chardonnay; zrání/*aged* 24 měsíců/*months*

Naveran Perles Roses 2011 lahev / bottle 0,75 640 Kč

jemné vydatné perlení, jemné aroma s odrůdovými tóny a tóny stárnutí, plná krémová chuť, výrazný, vyvážený a rafinovaný závěr / *fine and intensive bubbles, light aroma of the grape variety and soft touches of the aging, balanced and intriguing finish*

100% Pinot Noir; zrání/*aged* 24 měsíců/*months*

Llopart

Llopart Brut Reserva

lahev / bottle 0,75

590 Kč

bledě zlatá barva, jemná a osvěžující chuť s doznívající kyselinkou a tóny bílého ovoce, příjemně krémové s dlouhou dochutí / *pale golden color, fine and refreshing taste with sour hint and white fruit tones*
30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 30% Parellada; zrání/*aged* 18 měsíců/*months*

Llopart Brut Nature Integral

lahev / bottle 0,75

790 Kč

velmi suché, slámově žlutá barva se zelenkavými odlesky, v chuti a vůni především ovocné tóny – jablka, broskve, ananas, hruška / *very dry, straw-yellow color with greenish flicks, mostly fruity in aroma and taste – apples, peaches, pineapples, pear*
40% Parellada, 40% Chardonnay, 20% Xarel-lo; zrání/*aged* 18 měsíců/*months*

MÍSTNÍ VÝROBA / LOCAL

Chateau Radyně

lahev / bottle 0,75

420 Kč

extra brut; a cuvée of Moravian wines; zrání/*aged* 12 měsíců/*months*

Bohemia Prestige Rosé

lahev / bottle 0,75

480 Kč

extra brut, lososová barva, jemné a vytrvalé perlení, svěží chuť s tóny připomínajícími lesní jahody a maliny / *an extra brut of salmon-pink color, fine and persistent brubbles, a fresh taste hinting on red forest fruit*
Pinot Noir, Frankovka, Zweibeltrebe (Morava); zrání/*aged* 12-15 měsíců/*months*

CHAMPAGNE

Louis Barthélémy

Brut Améthyste

lahev / bottle 0,75

1 390 Kč

průzračné se zlatavými odlesky, čerstvá, ale přesto plná chuť, jemné a vytrvalé perlení; červené ovoce s tóny briošky a dochutí citrusové kůry / *brilliantly clear with hints of gold, fresh yet rich on the palate, fine and persistent bubbles; red fruit, a touch of brioche and finishing citrus note*

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Lété-Vautrain

Lété-Vautrain Brut

lahev / bottle 0,75

1 190 Kč

Světle žlutá barva, bohatá pěna. / *Light yellow, plenty of mousse. White flowers, crisp apple, toasty pear, along with some ginger and minerality at mid-palate. Very rich and tasty with a nice lingering aftertaste.*

20% Pinot Noir, 60% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Lété-Vautrain Millésime 2009

lahev / bottle 0,75

1 290 Kč

sladší skvěle sestavený brut, květinová vůně a medové tóny; ročníková chloubka vinařství, pouze 8000 lahví / *a sweeter, well composed brut, floral scents and honey taste; a premium limited vintage edition of 8000 bottles*

20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay

Gardet

Gardet Brut Premiere Cru

lahev / bottle 0,75

1 490 Kč

elegantní blanc de noir z vinic kategorie 1er Cru, delikátní aroma lesních plodů a biskvitů, kulatější dojem, svěžest podtržená příjemnou kyselinkou / *en elegant blanc de noir from a 1er cru winery, a delicate forest fruit aroma and pastry tones, rounded taste underlined by slight acidity*

Prague Champion - Prague Wine Trophy 2016, kategorie Champagne; Gardet winery is also the current champagne supplier of the British Parliament

40% Pinot Meunier, 60% Pinot Noir

Veuve Clicquot

Brut

lahev / bottle 0,75

1 890 Kč

zlatožlutá barva, příjemná vůně bílých plodů, rozinek, vanilky a francouzských baget. rovnováha mezi aromatem z révy a tony zrání v lahvi / *golden yellow color, a nose of white fruit, raisins, vanilla and french baguette; balance between grape aromas and tones from the aging in a bottle*

50-55% Pinot Noir, 15-20% Pinot Meunier, 28-33% Chardonnay

CRÉMANTS

- Wolfberger Brut** (Alsasko / Alsace) lahev / bottle 0,75 **590 Kč**
velmi suchý brut, bledá barva s lehkými zelenými odlesky, jemná perličková pěna; ovocné aroma, na patře intenzivní a živé, čistá dochuť / *a very dry brut, pale of color with greenish flicks, white pearly foam; fruity aroma, intensive and lively on the palate, a clean finish*
90% Pinot Blanc, 10% Pinot Auxerrois
- Schwach Blanc de Blancs** (Alsasko / Alsace) lahev / bottle 0,75 **650 Kč**
vyvážený brut, aroma briošky a tóny citrusů / *a balanced brut with an aroma of brioche and citrus tones*
40% Pinot Gris, 40% Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay **← doporučeno naším právním oddělením / recommended by our law department**
- Schwach Blanc de Noirs** (Alsasko / Alsace) lahev / bottle 0,75 **730 Kč**
sladší brut, ovocitý stóny jabkek a meruněk / *a sweeter brut, very fruity with apple and apricot flavours*
Pinot Noir
- Schwach Chardonnay** (Alsasko / Alsace) lahev / bottle 0,75 **650 Kč**
překvapivě věrné tóny jablka ve vůni i chuti –toto Crardonnay překonává nejušlechtilejší a nejsušší jablečné cidery / *surprisingly true apple tones you can both smell and tast – this Chardonnay surpasses the finest and dryest of all ciders*
- Henri Martischang** (Alsasko / Alsace) lahev / bottle 0,75 **650 Kč**
nejsladší z našich suchých alsaských crémantů / *the sweetest of our dry crémants d'Alsace*
80% Pinot Blanc, 20 % Pinot Auxerrois

TICHÁ VÍNA / NON-SPARKLING WINES

Ramírez de la Piscina (Rioja, severovýchodní Španělsko / north-eastern Spain)

Cosecha (rozléváme / also per glass) 0,15 / 0,75 **55 / 270 Kč**

suché červené, mladá Rioja, plnější tělo se zachováním mladé svěžesti / a dry red, young Rioja, full-ish body still keeping the fresh taste; zrání v dubovém sudu 3 měsíce / aged in an oak barrel 3 months

Crianza (rozléváme / also per glass) 0,15 / 0,75 **75 / 360 Kč**

suché červené, vyzrálá Rioja, plné tělo s tóny červeného ovoce a vanilky / a dry red, mature Rioja, full body with tones of red fruit and vanilla; zrání v dubovém sudu 12 měsíců / aged in an oak barrel 12 months

Prios (Ribera del Duero + Rueda, severní Španělsko / northern Spain)

Verdejo (rozléváme / also per glass) 0,15 / 0,75 **70 / 330 Kč**

suché bílé z hroznů Verdejo („zelené“ víno), omamná květinová a kopřivová vůně / dry white wine of the Verdejo („green“) Spanish variety, a seductive flowery aroma

Tempranillo 0,75 **360 Kč**

suché červené, barrique, plné tělo s tóny červeného ovoce / a dry red wine, barrique, full body, red fruit tones

Léth (Wagram/Donauland, východní Rakousko / eastern Austria)

Grüner Veltliner 0,15 **50 Kč**

kvalitní suchý veltlín / a dry green quality veltliner

Grüner Veltliner Terrassen 0,75 **320 Kč**

aroma zralých zelených jablek, melounů a citrusů, na patře minerální textura s jemnými náznaky tabáku / an aroma of ripe green apples, melons and citrus, mineral texture with hints of tobacco on the palate

Supernatural (hipsterský pozdrav z Nového Zélandu / the hipsters of New Zealand say „Hi!“)

Supernatural Sauvignon Blanc 0,75 **690 Kč**

organická výroba, tradiční vinifikace a extra dlouhá měsíční macerace slupek; intenzivní a tradiční aroma i chuť – zelené jablko, limetky, jalapeño, mineralita / organic production, traditional vinification, 30 days skin maceration; intensive and non-traditional aroma and taste – green apple, lime, jalapeño, minerality

Guy Saget (Loira, Francie / France)

Rosé d'Anjou 0,75 **350 Kč**

mírně sladké, lehké a svěží růžové; kulatá a jemná chuť s náznakem jahod / a mildly sweet, light bodied, refreshing rosé; round, soft with a touch of strawberry

LIKÉRY A DESTILÁTY / LIQUOR

| | | |
|--|-------|-------|
| Crème de Cassis | 0,015 | 20 Kč |
| sladký likér z černého rybízu – připadá-li vám sekt příliš suchý, přidejte kapku a vytvořte Kir Royale / <i>a black currant liqueur to turn your sparkling wine into a sweet Kir Royale</i> | | |
| Vermut | 0,05 | 40 Kč |
| katalánské kořeněné víno, podávané studené na ledu / <i>a Catalan spicy wine, served on ice</i> | | |
| Cognac Martell V.S. | 0,04 | 80 Kč |
| oblíbený koňakový standard / <i>the favorite cognac standard</i> | | |
| Rum karibský / <i>Caribbean rum</i> | 0,04 | 90 Kč |
| karibská kvalita / <i>the Caribbean quality</i> | | |
| Legendario | 0,04 | 60 Kč |
| kubánská rumová delikatesa s macerovanými rozinkami / <i>a Cuban rum delicacy, with macerated raisins</i> | | |
| Whiskey Jameson | 0,04 | 70 Kč |
| irská klasika / <i>Irish traditional</i> | | |
| Whisky Laphroaig 10-letá / <i>10 years old</i> | 0,04 | 95 Kč |
| single malt Scotch, s jedinečným aromatem rašelinového kouře / <i>with a unique peat smoke aroma</i> | | |
| Vodka, gin, white rum, Malibu | 0,04 | 40 Kč |
| oblíbené značky / <i>the usual suspects – Finlandia or Absolut, Beefeater or Bombay Sapphire, Bacardi</i> | | |
| Absinth | 0,04 | 90 Kč |
| šetři mozek, pij jen občas / <i>avoid prolonged use – watch out for brain damage</i> | | |

PIVO, CIDER / BEER, CIDER

| | | |
|--|---------------------------|------------|
| Pilsner Urquell | lahev / bottle 0,33 / 0,5 | 40 / 55 Kč |
| Nealkoholické / <i>non-alcoholic</i> | lahev / bottle 0,5 | 55 Kč |
| Cider Prager (No. 12, medový/honey, hruška/pear) | 0,3 | 40 Kč |

STUDENÉ NÁPOJE / COLD DRINKS

| | | |
|---|-------------------------|------------|
| Domácí malinovka / <i>home-made raspberry lemonade</i> | 0,3 | 55 Kč |
| opravdové maliny, třtinový cukr, sodovka / <i>real raspberries, brown sugar, soda water</i> | | |
| Voda s čerstvým ovocem / <i>fresh fruit infused water</i> | karafa 1 l | 40 Kč |
| na požádání perlivá; doplnění kohoutkovou vodou zdarma / <i>sparkling upon request; tap water refill for free</i> | | |
| Džus dle denní nabídky / <i>juice as per daily offer</i> | 0,1 | 15 Kč |
| sice konzervovaný, ale vybíráme jen modely s vysokým obsahem skutečného ovoce | | |
| limonády Prager | 0,33 | 40 Kč |
| originál, zázvor, maté, šípek / <i>original, ginger, maté, rose hip</i> | | |
| 100% přírodní suroviny / <i>100% natural ingredients</i> | | |
| Tonic | 0,25 | 30 Kč |
| Espresso Tonic (3 ledové espresso kostky / <i>3 espresso ice cubes</i>) | 0,3 | 60 Kč |
| Coca Cola | 0,33 | 30 Kč |
| Cold Brew Zapatista Coffee (Prager) | 0,2 bottle / 0,3 frappé | 50 / 70 Kč |
| frappé úprava na přání – led + shaker / <i>frappé serving upon request – ice + shaker</i> | | |

TEPLÉ NÁPOJE / HOT DRINKS

| | | |
|---|--------------|-------|
| Espresso | 0,03 | 45 Kč |
| espresso z 9g-10g kávy / <i>9g-10g of fresh ground coffee</i> | | |
| Doppio espresso, Americano (18g) | 0,06 (+ 0,1) | 55 Kč |
| Espresso macchiatto | 0,03 + 0,03 | 50 Kč |
| espresso s troškou mléčné pěny / <i>espresso and a bit of milk froth</i> | | |
| Cappuccino | 0,03 + 0,15 | 55 Kč |
| espresso + 0,15l horkého a napěněného mléka / <i>espresso + 0,15l of hot milk and milk froth</i> | | |
| Cafe latte / Latte macchiatto | 0,03 + 0,25 | 60 Kč |
| 0,25l napěněného mléka + espresso / <i>0,25l of hot milk froth + espresso</i> | | |
| Čaj / <i>Tea</i> | 0,4 | 40 Kč |
| zelený, černý, ovocný, mátový (když je čerstvá) / <i>green, black, fruit, spearmint (when fresh mint available)</i> | | |
| Horká malina / <i>Hot raspberry</i> | 0,25 | 40 Kč |
| zahřívací ovocné nealko / <i>a non-alcoholic fruity drink to make you warm</i> | | |
| Horká čokoláda / <i>Hot chocolate</i> | 0,25 | 60 Kč |
| mléko 0,25, hořká čokoláda, hnědý cukr / <i>milk 0,25, dark chocolate, brown sugar</i> | | |

FOOD – COLD DELI

česká verze na jiném listu

| | | |
|---|---------------|---------------------|
| Olives cured olives blacks or green, with or without the stone (-) | 100 g / 200 g | CZK 60 / 100 |
| Jamón serrano slices of dried spanish pork ham (-) | 40 g / 80 g | CZK 70 / 110 |
| Cheese chunks small cheese chunks (7) | 100 g / 200 g | CZK 60 / 100 |
| Cured dried tomatoes cured in oil (-) | 100 g / 200 g | CZK 60 / 100 |
| Spicy red peppers stuffed with cheese cured in oil (1,7) | 100 g | CZK 60 |
| Pâté pâté as per daily offer (1,3,7,8) | 66 g / 132 g | CZK 40 / 60 |
| Olive oil lightly spicy Arbequina oil; recommended to accompany the double baguette (-) | 0,05 | CZK 20 |

BREAD

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Baguette slices a half of a freshly baked baguette, 5-6 slices (1) | 55-60 g | CZK 20 |
| Baguette slices - double a freshly baked baguette, 10-12 slices (1) | 110-120 g | CZK 35 |

Key to allergen codes listed in braces with descriptions of the individual items:

1. *Gluten (cereals)*; 2. *Crustaceans*; 3. *Eggs*; 4. *Fish*; 5. *Peanuts*; 6. *Soybeans*; 7. *Milk*; 8. *Nuts*; 9. *Celery*; 10. *Mustard*; 11. *Sesame seeds*; 12. *Sulphur dioxide*; 13. *Lupin*; 14. *Molluscs*

FOOD – HOT TREATS

česká verze na jiném listu

| | | |
|---|--------------------|---------------------------|
| Snails Burgundy style garlic-herb butter, on baguette slices (1,14) | 3 / 6 / 12 pcs | CZK 70 / 120 / 220 |
| Grilled goat cheese with cranberry sauce grilled soft cheese (7) | 70 g / 140 g | CZK 70 / 120 |
| Grilled camembert grilled cheese, cranberry sauce, (7) | 1pc, approx. 90 g | CZK 70 |
| Grilled zucchini with olive oil, herbs de Provence, pepper, salt (-) | 150 g / 300g | CZK 70 / 120 |
| Grilled Nürnberger sausages with mustard or cranberry sauce (1) | 3 pcs / 5 pcs | CZK 60 / 80 |
| Grilled blood sausage sliced traditional Czech „blutwurst“ (1, ultimately non-kosher!) | 1pc, approx. 180 g | CZK 70 |
| Cortés's surprise grilled toast bread with goat cheese and a surprise inside, cranberry sauce (1,7,8) | 50 g | CZK 70 |
| Fresh roasted almonds salted (8) | 60 g / 120 g | CZK 60 / 100 |

SWEET

| | | |
|---|----------|---------------|
| Honey cake (Napoleon) Pairs perfectly e.g. with Naveran Brut Rosé (1,3,5,7,8) | 1 piece | CZK 70 |
| Hot waffle with raspberry sauce sprinkled with powdered sugar (1,3,7) | 2 slices | CZK 70 |

Key to allergen codes listed in braces with descriptions of the individual items:

1. Gluten (cereals); 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soybeans; 7. Milk; 8. Nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds;
12. Sulphur dioxide; 13. Lupin; 14. Molluscs

JÍDLA – STUDENÉ POCHOUTKY

see the other page for an English version

| | | |
|---|---------------------|--------------------|
| Olivy nakládané olivy – černé , zelené, s peckou či bez, dle nabídky (-) | 100 g / 200 g | 60 / 100 Kč |
| Jamón serrano plátky španělské sušené vepřové šunky (-) | 40 g / 80 g | 70 / 110 Kč |
| Kostky sýra kostičky sýra dle denní nabídky (7) | 100 g / 200 g | 60 / 100 Kč |
| Nakládaná sušená rajčata nakládaná v oleji s bylinkami (7) | 100 g / 200 g | 60 / 100 Kč |
| Pálivé červené papričky plněné sýrem nakládané v oleji (-) | 4-5 kusů, 100-115 g | 70 Kč |
| Paštika paštika dle denní nabídky (1,3,7,8) | 66 g / 132 g | 40 / 60 Kč |
| Olivový olej mírně kořeněný olej z oliv Arbequina; k tomu doporučujeme objednat dvojitou bagetu (1) | 0,05l | 20 Kč |

CHLEBA

| | | |
|--|-----------|--------------|
| Bagetka na plátky polovina čerstvě rozpečené bagetky, 5-6 plátků (1) | 55-60 g | 20 Kč |
| Bageta na plátky dvojitá čerstvě rozpečená bagetka, 10-12 plátků (1) | 110-120 g | 35 Kč |

Kódy alergenů uvedených v závorce u jednotlivých položek

1. Lepek; 2. Korišů; 3. Vejce; 4. Ryby; 5. Arašidy; 6. Soja; 7. Mléko; 8. Ořechy; 9. Celer; 10. Hořčice; 11. Sezamová semena; 12. Siřičitany; 13. Vlčí bob; 14. Měkkýši

JÍDLA – TEPLÉ DELIKATESY

see the other page for an English version

| | | |
|---|-------------------|--------------------------|
| Šneci po burgundsku bylinkové máslo (česnek, petržel), na bagetce (1,14) | 3 / 6 / 12 ks | 70 / 120 / 220 Kč |
| Grilovaný kozí sýr s brusinkami rozpečený měkký kozí sýr, brusinky (7) | 70 g / 140 g | 70 / 120 Kč |
| Grilovaný camembert rozpečený camembert, brusinky (7) | 1 kus, cca 90 g | 70 Kč |
| Grilovaná cuketa olivový olej, provensálské koření, pepř, sůl (-) | cca 150 g / 300 g | 70 / 120 Kč |
| Grilované norimberské klobásky s hořčicí nebo s brusinkami (1) | 3 / 5 ks | 60 / 80 Kč |
| Grilované jelítko grilované plátky jelítka (1) | 1 kus, cca 180 g | 70 Kč |
| Cortésovo překvapení toast se zapečeným kozím sýrem a překvapením, brusinky (1,7,8) | sýr 25 g | 70 Kč |
| Čerstvě pražené mandle solené (8) | 60 g / 120 g | 60 / 100 Kč |

SLADKÉ

| | | |
|---|----------|--------------|
| Medovník výtečné párování např. s Naveran Brut Rosé (1,3,5,7,8) | 1 kus | 70 Kč |
| Kokosová Fidorka (1,3,5,7,8) | 1 kus | 20 Kč |
| Horká vafle s malinovým pyré sypaná moučkovým cukrem (1,3,7) | 2 plátky | 70 Kč |

Kódy alergenů uvedených v závorce u jednotlivých položek

1. Lepek; 2. Korišty; 3. Vejce; 4. Ryby; 5. Arašidy; 6. Soja; 7. Mléko; 8. Ořechy; 9. Celer; 10. Hořčice; 11. Sezamová semena; 12. Siřičitany; 13. Vlíčí bob; 14. Měkkýši

SABRAGE – VAROVÁNÍ

Sabrage nikdy neprovádějte uvnitř provozovny, hrozí vážné nebezpečí zranění odletujícím sklem.

Sabrage a podobné vylomeniny vždy na plnou vlastní odpovědnost sekáče.

Zdržte se prosím v zájmu klidného spánku sousedů hlučení před provozovnou, zejména po 22. hodině.

SABRAGE WARNING

Never perform a sabrage inside the bar, there is a high risk of injury from the flying glass.

Sabrage and similar shenanigans always at a full responsibility of the person performing the act.

Please refrain from making noise in front of the bar entrance, especially after 10 PM.
The neighbours will be grateful.