



[champagneria.cz/menu.pdf](http://champagneria.cz/menu.pdf)

# MENU

**obsluha jen na baru**

**zaručená možnost objednávek do 23:30**

*service at the bar*

*food and drink order availability guaranteed until 11:30 PM*

**TIPS NOT INCLUDED IN THE PRICE**

# OBSAH / CONTENTS

CHAMPAGNE.....	3
CRÉMANTS.....	4
CORPINNAT.....	5
CAVA .....	6
MÍSTNÍ a jiná / <i>LOCAL and others</i> .....	8
TICHÁ VÍNA / <i>NON-SPARKLING WINES</i> .....	9
DESTILÁTY / <i>LIQUOR</i> .....	11
ŠUMIVÉ KOKTEJLY .....	12
DALŠÍ KOKTEJLY .....	12
<i>SPARKLING COCKTAILS</i> .....	13
<i>OTHER COCKTAILS</i> .....	13
STUDENÉ NÁPOJE / <i>COLD DRINKS</i> .....	14
PIVO, CIDER / <i>BEER, CIDER</i> .....	14
TEPLÉ NÁPOJE / <i>HOT DRINKS</i> .....	15
<i>FOOD – COLD DELI</i> .....	16
<i>FOOD – HOT TREATS</i> .....	17
<i>FOOD – SWEETS</i> .....	17
<i>FOOD – BREAD</i> .....	17
JÍDLA – STUDENÉ TAPAS .....	18
JÍDLA – TEPLÉ DELIKATESY .....	19
JÍDLA – SLADKÁ .....	19
JÍDLA – CHLEBA .....	19

# CHAMPAGNE

- Baron-Fuenté Gran Reserva Brut** (Val de M.) ½ lahev / bottle 0,375 **690 Kč**  
plné, ovocné, příjemná kyselinka / *full-bodied, fruity, nice acidity*  
60 % Pinot Meunier, 10 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, zrání/aged 3 roky/years
- Gardet Brut Premiere Cru** (Montagne de Reims) lahev / bottle 0,75 **1 320 Kč**  
elegantní blanc de noir z vinic kategorie Premier (1er) Cru, delikátní aroma lesních plodů a biskvitů, kulatější dojem, svěžest podtržená příjemnou kyselinkou / *an elegant blanc de noir from a premiee (1er) cru vineyard, a delicate forest fruit aroma and pastry tones, rounded taste underlined by slight acidity;*  
40 % Pinot Meunier, 60 % Pinot Noir
- Gardet Brut Reserve Selection** (Mont. de Reims) lahev / bottle 0,75 **1 620 Kč**  
toto jemně barikované cuvée zraje před zahájením druhotného kvašení 1 rok v dubovém sudu / *this lightly barricked cuvée ages in oak for a year before the second fermentation is started*  
33 % Pinot Meunier, 33 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay
- Baron-Fuenté Brut Millesime 2009** (V.d.Marne) lahev / bottle 0,75 **1 500 Kč**  
citrusy, hrušky a broskve, trocha akátového medu, cukry dobře vyvážené kyselinkou, jde k ústřici i kaviáru / *citrus fruits, pear, peach, acacia honey, sweetness well balanced by the acidity, good with oysters or caviar*  
45 % Chardonnay, 40 % Pinot Meunier, 15 % Pinot Noir
- Baron-Fuenté Brut Gran Cru** (Val de Marne) lahev / bottle 0,75 **1 620 Kč**  
favorit našich barmanek / *our barmaids' choice*  
55 % Chardonnay Grand Cru (Côte des Blancs), 45 % Pinot Noir Grand Cru (Montagne de Reims)
- Baron-Fuenté Brut Meunier Gr. Cepages** lahev / bottle 0,75 **1 850 Kč**  
jako kousnout do zralého jablka, náznaky hrozinek, broskve, fíku, jde dobře k foie gras / *like crunching a golden apple, subtle raisins, peach and fig, goes well with foie gras; 100 % Pinot Meunier*
- Louis Barthélémy - Brut Améthyste** (Reims) lahev / bottle 0,75 **1 530 Kč**  
čerstvá, ale přesto plná chuť, červené ovoce s tóny briošky a dochutí citrusové kůry / *fresh yet rich on the palate, red fruit, a touch of brioche and finishing citrus note*  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- Ployez-Jacquemart Extra Brut Rosé** (Mntg. de R.) lah. / bottle 0,75 **1 700 Kč**  
extra brut rosé, jemné růžové šampaňské, světle lososová barva, příjemné bublinky, aroma čerstvého červeného ovoce / *elegant and delicate pink champagne, light salmon color, pleasant bubbles, aroma of fresh red fruit; 50 % Chardonnay, 37 % Pinot Noir, 13 % Pinot Meunier*
- Veuve Clicquot Brut** (Montagne de Reims) lahev / bottle 0,75 **1 620 Kč**  
zlatožlutá barva, příjemná vůně bílých plodů, rozinek, vanilky a francouzských baget; rovnováha mezi aromatem 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

\* na aktuální dostupnost krémantů po skleničce se ptejte obsluhy

\* *ask the bartenders for today's availability of a crémant per glass*

- Wolfberger Brut** (crémant d'Alsace) 0,15\* / 0,75 145 / **580 Kč**  
suché a ovocně šťavnaté, zelené jablko, broskve, ořechy / *dry, fruity, juicy, green apple, peach, white nuts*  
90 % Pinot Blanc, 10 % Pinot Auxerrois; zrání/aged 12+ měsíců/months
- Wolfberger Brut Riesling** (crémant d'Alsace) 0,15\* / 0,75 150 / **590 Kč**  
příjemná kyselinka, limetky, zelené jablko, náznak meruněk / *nice acidity, lime, green apple, hints of apricot*  
100 % Riesling; zrání/aged 12+ měsíců/months
- Wolfberger Brut Vieilles Vignes** (crémant d'Alsace) 0,15\* / 0,75 155 / **620 Kč**  
kulatá a plná chuť hluboce zakořeněných starých vinných keřů / *round taste, full mouth, from old vineyards*  
Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling; zrání/aged 18+ měsíců/months
- Wolfberger Chardonnay Barrique** (crémant d'Alsace) 0,15\* / 0,75 175 / **690 Kč**  
příjemná a dlouhá chuť s odstíny sušeného a grilovaného ovoce / *pleasant and long taste, with shades of dried and grilled fruit; 100 % Chardonnay; zrání/aged 24+ měsíců/months*
- Schwach Blanc de Blancs** (crémant d'Alsace) 0,15\* / 0,75 150 / **590 Kč**  
vyvážený brut, aroma briošky a citrusů, někdo najde i štrúdl / *a balanced brut with an aroma of brioche and citrus tones, some also find an Apfestrudel; 40 % Pinot Gris, 40 % Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay*
- Schwach Cuvée S** (crémant d'Alsace) 0,75 **870 Kč**  
top produkt vinařství Schwach, intenzivní svěží ovocné aroma, v chuti plné, krémové, elegantní / *the Schwach winery flagship, intensive fruity aromas, creamy,*  
*full and elegant taste; 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir* **doporučeno naším právním oddělením**  
**recommended by our law department**
- Collovray & Terrier** (crémant de Bourgogne) 0,15\* / 0,75 160 / **635 Kč**  
hedvábné víno s citrusovými a květinovými tóny, vyrovnaná kyselinka / *silky wine of citrus and floral tones, well balanced acidity; 100 % Chardonnay; zrání/aged 18 měsíců/months*
- Collovray & Terrier, Autugnac** (crém. de Limoux, Languedoc) 0,15\* / 0,75 155 / **610 Kč**  
jemná mineralita, sušené ovoce a brioška / *fine minerality, dried fruit and brioche*  
Chardonnay, Chenin, Pinot Noir; zrání/aged 18 měsíců/months
- Orschwihr Brut Rosé** (crémant d'Alsace) 0,15\* / 0,75 160 / **645 Kč**  
aromatické, divoké a živé rosé s plným tělem / *aromatic, wild, full-bodied rosé with lots of vivacity on the palate*  
100 % Pinot Noir; zrání/aged 36 měsíců/months
- Orschwihr Brut** (crémant d'Alsace) 0,15\* / 0,75 155 / **625 Kč**  
svěží a šťavnatý, s nádechem žlutých jablek a jemným biskvitem v dochuti / *fresh and juicy, hints of yellow apples, a delicate biscuit aftertaste;*  
100 % Chardonnay; zrání/aged 72 měsíců/months

Lahev s sebou: sleva 10 %, tři a více lahví 20 %. / *Take-away bottles: discount 10 %, three or more bottles 20 %.*

Langlois Crémant de Loire Rosé Brut ← novinka 0,15\* / 0,75 150 / **590 Kč**

světle růžové, ve vůni ovocné až do broskvových tónů, vynikající i k ovocným dezertům / *light pink, fruity nose, tones of peach, also great with fruity desserts*; Cabernet Franc (min 50%), Pinot Noir; zrání/aged 18 měsíců/months

Orschwihr Brut Magnum (crémant d'Alsace) 1,5 **1 250 Kč**

extra dlouhým zráním se rozpadla i buněčná jádra kvasinek a přidala čokoládové tóny; omezená zásoba / *extra long aging leads to disintegration of the yeast cell cores, adding dark chocolate notes; limited supply*  
100 % Chardonnay; zrání/aged 13 let/years (ročník/vintage 2005)

Schwach Blanc de Blanc Magnum 1,5 **1 190 Kč**

40 % Pinot Gris, 40 % Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay

## CORPINNAT

Katalánská oblast COR-PIN-NAT („v srdci-Penedés-zrozeno“) se v roce 2018 vydělila z D.O. Cava s cílem vyrábět lépe odlišitelná prémiová šumivá vína vysoké kvality. Tradiční metoda, výhradně vlastní hrozny z místních odrůd, organická produkce, ruční sběr, minimální doba zrání 18 měsíců.

*The COR-PIN-NAT („at the heart of-Penedés-born“) region has separated from D.O. Cava in 2018, aiming to better distinguish its production of premium high quality sparkling wines. Traditional (champagne) method, exclusively from own grapes and local varieties, organic production, hand-picked fruit, min. ageing 18 months.*

## Sabaté i Cocca

Castellroig Brut Reserva 0,75 **530 Kč**

Citrusy, jablka, středně plné, minerální podtext / *citrus fruits, apples, medium body, mineral notes*  
Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay; zrání/aged 18 měsíců/months

# 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 (champagne) method of secondary fermentation in the bottle*

## Josep Masachs

<b>Gran Palas Brut Organic</b>	0,15 / 0,75	<b>99 / 390 Kč</b>
uleželejší a vyjemnější typická cava, bio výroba / <i>a bit longer matured typical cava, even more natural product, silkier taste</i> ; 35 % Macabeo, 35 % Xarel.lo, 30 % Parellada; zrání/ <i>aged</i> 15 měsíců/ <i>months</i>		
<b>Gran Palas Brut Rosé</b>	0,15 / 0,75	<b>90 / 350 Kč</b>
sušší brut, plné tělo, svěží zážitek / <i>a very dry brut, more full-bodied, a refreshing experience</i> 60 % Monastrell, 40 % Garnacha; zrání/ <i>aged</i> 10 měsíců/ <i>months</i>		
<b>Gran Palas Brut Nature</b>	0,15 / 0,75	<b>95 / 370 Kč</b>
velmi suché, jemně ovocité, velmi oblíbené / <i>very dry, slightly fruity, a favourite of many</i> 30 % Macabeo, 30 % Xarel.lo, 40 % Parellada; zrání/ <i>aged</i> 15 měsíců/ <i>months</i>		
<b>Cava Ibérico Kosher Semi Secco</b>	0,15 / 0,75	<b>90 / 350 Kč</b>
košer výroba pod dohledem rabína; polosladké / <i>kosher production line, supervised by a rabbi, semi sweet</i> ; 30 % Macabeo, 30 % Xarel.lo, 40 % Parellada; zrání/ <i>aged</i> 10 měsíců/ <i>months</i>		

**velké balení pro velké příležitosti**  
***a grand bottle for a grand occasion***

<b>Gran Palas Brut Magnum</b>	1,5	<b>730 Kč</b>
1,5 litrová lahev zaručuje optimální zrání na kalech / <i>the 1,5 litre bottle is optimal for the bubbly ageing sur lie</i>		

## Varias

El Celleret Brut Nature 0,15 / 0,75 90 / 390 Kč

velmi suché, jemné, ovocité, s příjemně svěží dochutí / *very dry, fine, fruity, fresh aftertaste*  
40 % Macabeo, 40 % Xarel·lo, 20 % Parellada; zrání/*aged* 12 měsíců/*months*

El Celleret Brut Nature Reserva 0,15 / 0,75 99 / 390 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 Genui Brut Nature 0,15 / 0,75 99 / 390 Kč

překvapivě příjemný sušší brut / *a surprisingly welcoming brut, on the drier side*  
30 % Macabeo, 40 % Xarel·lo, 30 % Parellada; zrání/*aged* 12 měsíců/*months*

**velké balení pro velké příležitosti**  
***a grand bottle for a grand occasion***

Varias Al·legoria Brut Nature Res. Magnum 1,5 960 Kč

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

## Naveran

Brut Vintage Rosé 0,15 / 0,75 99 / 420 Kč

sladce působící brut rozkošně ovocité chuti odrůdy Pinot Noir / *a sweetish brut with the delightful fruity tones of Pinot Noir*; 100 % Pinot Noir; zrání/*aged* 12 měsíců/*months*

Dama de Naveran lahev / *bottle* 0,75 520 Kč

extra brut, 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*

# MÍSTNÍ a jiná / LOCAL and others

Can Paixano Rosat ← novinka z barcelonské La Xampanyeria 0,15 / 0,75 65 / 250 Kč

sladké a zábavné bubliny z barcelonské šampanerie, nejedná se zdaleka o tradiční metodu / *sweet and funny bubbles from the champagneria in Barcelona, not made using traditional method*; Tempranillo, Cariñena, Trepát; zrání nebylo / *not aged at all*

The Super Nat "petillant naturel" lahev / bottle 0,75 590 Kč

(New Zeland) přirozená fermentace v lahvi, nefiltrovaný, přirozený sediment kvasinek; aroma zázvoru, citrusů a briošek, krémově hladké perlení, minerální dochuť / *naturally fermented in bottle, unfiltered, natural sediment of yeast; ginger and citrus on the nose, creamy bubbles, mineral aftertaste*; 100% Sauvignon Blanc

Salomon Brut Nature Rosé ← novinka lahev / bottle 0,75 650 Kč

(Rakousko/Austria, Krems) velmi suché, plné tělo, červené bobule a mineralita, v dochutí stopa bílého pepře / *very dry, full-bodied, red berries and minerality, a hint of white pepper in aftertaste*; Zweigelt; zrání/aged >18 měsíců/months

Chateau Radyně lahev / bottle 0,75 420 Kč

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

Bohemia Prestige Rosé lahev / bottle 0,75 470 Kč

(CZ) extra brut, svěží chuť, lesní jahody a maliny / *an extra brut, a fresh taste, red forest fruit* Pinot Noir, Frankovka, Zweibeltrebe (Morava); zrání/aged 12-15 měsíců/months

Nealko (alcohol-free) sekt Carl Jung lahev / bottle 0,75 330 Kč

(Německo / Germany) nejlepší nealko sekt, který jsme zatím naši, obvykle skladem suchý / *the best alcohol-free sparkling we have found so far, we usually have the dry version*; Riesling, Müller Thurgau

## HAUSWEIN (tiché) / VINO DE LA CASA (still)

Hauswein 0,15 / džbáněk 1 L 55 / 275 Kč

bílé / white

J.P.Chenet (France), Colombard/Sauvignon

červené / red

Nero d'Avola, Sicílie



# TICHÁ VÍNA / NON-SPARKLING WINES

## BÍLÁ / WHITE

- Piálek, Sauvignon Blanc VOC** 0,15 / 0,75 **85 / 345 Kč**  
(Znojensko, Morava) svěží kyselinky, výrazně ovocné s příjemným zbytkovým cukrem kolem 10 g na litr / *nice acidity, profoundly fruity, 10 g sugar per liter*
- Prios – Verdejo** 0,15 / 0,75 **85 / 345 Kč**  
(Rueda, Španělsko/Spain) 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*
- Schmitt – Riesling Drei Steine** 0,15 / 0,75 **90 / 360 Kč**  
(Rheinland-Pfalz) svěží a šťavnatý ovocný ryzlink s vůní broskví a jablek, suchý a minerální / *a fresh and juicy riesling, aroma of peaches and apples, dry and mineral*
- Schwach – Pinot Blanc** 0,15 / 0,75 **95 / 375 Kč**  
(Alsasko/Alsace) téměř polosladké, ovocnější, svěží bílé víno / *sweeter, fruity and fresh whitewine*
- Direder – Roter Veltliner** 0,15 / 0,75 **105 / 410 Kč**  
(Rakousko/Austria) aroma broskví, zralých hroznů a žlutých jablek, v chuti sametové, plné, kořenitý v závěr / *peaches, ripe grapes and yellow apples on the nose, full-bodied velvet taste, spicy aftertaste*
- Léth – Grüner Veltliner Terrassen** 0,15 / 0,75 **85 / 345 Kč**  
aroma zralých zelených jablek, melounů a citrusů, na patře minerální textura s jemnými náznaky tabáku / *an aroma of ripe green apples, mellons and citrus, mineral texture with hints of tobacco on the palate*
- Supernatural – Sauvignon Blanc** 0,15 / 0,75 **135 / 525 Kč**  
hipsterský pozdrav z Nového Zélandu – organická výroba, extra dlouhá macerace slupek; zelené jablko, limetky, jalapeño, mineralita / *the hipsters of New Zealand say „Hi!“ – organic production, prolonged skin maceration; green apple, lime, jalapeño, minerality*
- Sonberk – suchá Pálava stříbrná řada** ← novinka 0,15 / 0,75 **90 / 360 Kč**  
(Morava, CZ) nasucho udělaná Pálava z rozhraní Mikulovska a Velkopavlovicka, kořenitost, kyselinka, plná chuť / *a dry Moravian wine of the Pálava variety, a cross of Gewürztraminer and Müller Thurgau, spicy, full, nice acidity*
- Kočařík Pinot Gris oranžové** ← novinka 0,15 / 0,75 **135 / 525 Kč**  
(Morava, CZ) suché mohutné víno zrálé přes rok v novém dubovém sudu na kvasnicích; výrazná měděná barva, intenzivní ovocná vůně podložená sudem, v chuti plné; síra pouze 37 mg/l; bez číření a filtrace / *dry and mighty, matured in new oak for over a year on lees; copper-colored („orange“), intensive fruity nose supported by the oak, full taste; sulphur only 37 mg/l; no filtering.*

## ČERVENÁ / RED

- Lucarelli Primitivo** 0,15 / 0,75 **85 / 330 Kč**  
(Puglia, Itálie/Italy) suché, aroma ostružin a zavařeniny, sametová chuť, zralé ovoce / *dry, blackberry and jam on the nose, velvet smooth taste, ripe fruit*
- Bordeaux Paillet-Quancard, Cadillac** 0,15 / 0,75 **98 / 390 Kč**  
(Bordeaux, Francie/France) rubínová barva, aroma švestek, ostružin a peckovin, strukturované, středně plné, v závěru ušlechtilá dřeva / *ruby colour, aroma of plums, blackberries and stone fruit, firm structure, medium body, noble wood finish; Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*
- Chianti Piemaggio Il Maggio 0,75** 0,15 / 0,75 **110 / 430 Kč**  
(Chianti, Itálie/Italy) tradiční Chianti Classico, suché s jemnou kyselinkou, intenzivní a dlouhá chuť / *a traditional Chianti Classico, dry with nice acidity, intensive taste; 90% Sangiovese, 10% Canaiolo, Colorino a Cilieggiolo*
- La Tarara – Crianza** 0,15 / 0,75 **110 / 430 Kč**  
(Rioja, Španělsko/Spain) aroma třešní v likéru a čokoládě, s chutí džemu, koření, kakaa a dřeva, je výrazné, elegantní, s plným tělem / *aroma of cherries in liqueur and chocolate, with flavor of jam, spices, cocoa and wood, is distinctive, elegant, full body; zrání v dubovém sudu 12 / aged in oak barrel 12 months*
- Ciu Ciu, San Carro** 0,15 / 0,75 **110 / 430 Kč**  
(Marche, Itálie/Italy) kořenitost Sangiovese, aromaticnost Merlotu a elegance Barbera, nižší třísloviny, marmeládové tóny červeného ovoce / *spiciness of Sangiovese, aromatic notes of Merlot, Barbera's elegance, pleasant tannins and jammy notes of black and red fruit; 30 % Sangiovese, 30 % Merlot, 40 % Barbera*
- Jean Paul Fontaine – Le Rocher 2015** 0,15 / 0,75 **110 / 440 Kč**  
(La Clape, Languedoc, Francie/France) charakteristické víno terroir La Clape – plné, ovocné, kořeněné, se stopou minerality / *a good representative of the La Clape terroir – full-bodied, fruity, spicy, with a hint of minerality; 65 % Syrah, 20 % Grenache, 15 % Mourvedre*

## RŮŽOVÁ / ROSÉ

- Direder – Rosé** 0,15 / 0,75 **90 / 360 Kč**  
(Rakousko/Austria) svěží, lehké růžové, skvělé letní víno s tóny červeného ovoce a příjemnou kyselinkou / *fresh and light, an exquisite summer wine, some red fruits and a nice acidity; Zweigelt, Cabernet Sauvignon*
- Moreau & Fils – Rosé d'Anjou** 0,15 / 0,75 **90 / 360 Kč**  
(Loire, Francie/France) jemné, polosladké rosé, vůně lesních jahod a sladkého koření, v chuti jahody, maliny a trocha růžového grapefruitu / *soft, semi-sweet rosé, scent of forest strawberries and sweet spices, tones of strawberries, raspberries and pink grapefruit in taste; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grolleau*
- Chateau Ferry Lacombe – Rosé Mira** 0,15 / 0,75 **90 / 360 Kč**  
(Provence, Francie/France) velmi suché, světlá až oranžová barva, intenzivní aroma červeného ovoce a jahod, kulatá chuť se svěžestí citrusu / *very dry, light in color, even orange, intensive red fruit and strawberry nose, rounded taste with citrus fruit hints; 80 % Grenache noir, 10 % Caladoc, 10 % Grenache blanc*

Lahev s sebou: sleva 10 %, tři a více lahví 20 %. / *Take-away bottles: discount 10 %, three or more bottles 20 %.*

# DESTILÁTY / LIQUOR

Cognac Martell V.S.O.P. oblíbený koňakový standard / <i>the favorite cognac standard</i>	0,04	120 Kč
Rum karibský / <i>Caribbean rum</i> karibská kvalita, Diplomático nebo El Dictador / <i>the Caribbean quality, Diplomático or El Dictador</i>	0,04	120 Kč
Legendario kubánská rumová delikatesa s macerovanými rozinkami / <i>a Cuban rum delicacy, with macerated raisins</i>	0,04	85 Kč
Whiskey Jameson irská klasika / <i>Irish traditional</i>	0,04	80 Kč
Whisky Laphroaig 10-letá / <i>10 years old</i> single malt Scotch, s jedinečným aromatem rašelinového kouře / <i>with a unique peat smoke aroma</i>	0,04	125 Kč
Whisky Lagavulin 16 ← novinka jemně nakouřená legenda z ostrova Islay / <i>the legendary peat smoked product of the Islay island</i>	0,04	215 Kč
Whisky Trebitsch ← novinka nadějná česko-moravská single malt, malinko nasládlá a ovocná / <i>a sweet-fruity-ish local single malt</i>	0,04	170 Kč
Vodka, gin, white rum, golden rum, Malibu oblíbené značky / <i>the usual suspects – Absolut or Koskenkorva, Bombay Sapphire, Bacardi</i>	0,04	70 Kč
Absinth Žufánek šetři mozek, pij jen občas / <i>avoid prolonged use – watch out for brain damage!</i>	0,04	120 Kč
Vermuth ← novinka suchý, kořenitý a katalánský / <i>dry, spicy and Catalan</i>	0,05	40 Kč

# ŠUMIVÉ KOKTEJLY

*turn around for English*

Aperol Spritz	0,2	115 Kč
cava 0,1   Aperol 0,04   plátek pomeranče   soda   led		
Death in the Afternoon	0,17	135 Kč
(a.k.a. Hemingway Champagne) cava brut nature 0,15   absinth 0,02		
Opilé maliny	0,2	125 Kč
hrstka mražených malin   cava brut 0,15   led		
Bez-bubliny ← novinka	0,2	100 Kč
cava 0,1   bezový elixír 0,1   plátek pomeranče		
Mimosa	0,2	100 Kč
cava 0,1   pomerančový džus 0,1   plátek pomeranče		
Blue Moon	0,18	135 Kč
cava 0,15   curacao 0,03   plátek pomeranče		
Kokosová Fidorka	0,17	135 Kč
cava 0,15   kokosové Malibu 0,02   kokosová Fidorka		
Rumpáňo	0,17	135 Kč
cava 0,15   karibský rum 0,02		
Kir Royal	0,17	125 Kč
cava 0,15   crème de cassis 0,02		

## DALŠÍ KOKTEJLY

Limotoč Červotoč	0,3	110 Kč
crème de cassis 0,03   vodka 0,04   limetka   soda   led		
Gin&tonik standard nebo Gin&tonik premium	0,24	110 / 130 Kč
gin Bombay Sapphire 0,04   tonic standard nebo premium (obvykle Fever Tree) 0,2   okurka nebo limetka   led		

# SPARKLING COCKTAILS

*česká verze z druhé strany*

Aperol Spritz	0,2	115 CZK
cava 0,1   Aperol 0,04   a slice of orange   sparkling water   ice		
Death in the Afternoon	0,17	135 CZK
(a.k.a. Hemingway Champagne) cava brut nature 0,15   absinth 0,02		
Drunken Raspberries	0,2	125 CZK
a handful of frozen raspberries   cava brut 0,15   ice		
Elderflower bubbles <b>← new</b>	0,2	100 CZK
cava 0,1   elderflower elixir 0,1   a slice of orange		
Mimosa	0,2	100 CZK
cava 0,1   orange juice 0,1   a slice of orange		
Blue Moon	0,18	135 CZK
cava 0,15   curacao 0,03   a slice of orange		
Coconut Fidorka	0,17	135 CZK
cava 0,15   coconut Malibu 0,02   coconut Fidorka (a traditional Czech bisquit)		
Rumpagne	0,17	135 CZK
cava 0,15   caribbean rum 0,02		
Kir Royal	0,17	125 CZK
cava 0,15   crème de cassis 0,02		

## OTHER COCKTAILS

Sweet Skinny Bitch	0,3	110 CZK
crème de cassis 0,03   vodka 0,04   lime   soda   ice		
Gin&Tonic Standard or Gin&Tonic Premium	0,29	110 / 130 CZK
Gin Bombay Sapphire 0,04   tonic standard or premium (usually Fever Tree) 0,2   cucumber or lime   ice		

# STUDENÉ NÁPOJE / COLD DRINKS

Domácí zázvorová slaná / <i>home-made ginger soda</i> zázvorový extrakt, celer, sůl / <i>ginger extract, cellery, salt</i>	0,3	<b>55 Kč</b>
Voda s ovocem / <i>water with fruit</i> na požádání i neperlivá / <i>upon request also non-sparkling</i>	karafa 1 L	<b>70 Kč</b>
Limonády (Tátův sad) / <i>apple-based sodas</i> jablko/citrón nebo černorybízová, 100 % přírodní / <i>apple/lemon or black currant, 100 % natural ingredients</i>	0,33	<b>55 Kč</b>
Tonic Fever Tree premium tonic, sklo / <i>a glass bottle</i>	0,2	<b>60 Kč</b>
Mattoni perlivá (sklo) / <i>sparkling water (a glass bottle)</i>	0,33	<b>40 Kč</b>
Pomerančový džus Granini / <i>orange juice</i>	0,1	<b>20 Kč</b>
Coca Cola	0,33	<b>45 Kč</b>

# PIVO, CIDER / BEER, CIDER

Čepovaný Matuška / <i>Ice-cold artisanal draft ale</i> aley [ejly] od Matušky (Broumy, Křivoklátsko) / <i>ales from the small brewery Matuška, much loved locally</i>	0,4	<b>60 Kč</b>
Bernard bezlepkový / <i>bottled beer, gluten-free</i>	lahev 0,5	<b>65 Kč</b>
Bernard Free / <i>non-alcoholic bottled beer</i>	lahev 0,5	<b>50 Kč</b>
Cider (Tátův sad)	lahev / <i>bottle</i> 0,3	<b>65 Kč</b>
Radler (Matuška + limo Tátův sad)	0,4	<b>60 Kč</b>

# TEPLÉ NÁPOJE / *HOT DRINKS*

Espresso	0,03	<b>50 Kč</b>
<i>espresso z 9 g kávy / 9 g of fresh ground coffee</i>		
Espresso macchiato/ Americano	0,03 + 0,03	<b>55 Kč</b>
<i>espresso s troškou mléčné pěny/ espresso and a bit of milk froth</i>		
Doppio espresso (18g)	0,05	<b>60 Kč</b>
<i>dvojitě espresso z 18 g kávy / 18 g of fresh ground coffee</i>		
Cappuccino	0,03 + 0,15	<b>60 Kč</b>
<i>espresso + 0,15 l horkého a napěněného mléka / espresso + 0,15 l of hot milk and milk froth</i>		
Flat White	0,05 + 0,1	<b>70 Kč</b>
<i>doppio espresso + 0,1 l horkého a napěněného mléka / doppio espresso + 0,1l of hot milk and milk froth</i>		
Cafe latte / Latte macchiato	0,03 + 0,25	<b>70 Kč</b>
<i>espresso + 0,25 l napěněného mléka / espresso + 0,25 l of hot milk froth</i>		
French Press	0,3	<b>65 Kč</b>
<i>hrubě mletá káva 20 g a horká voda, stlačeno / coarse ground coffee 20 g and hot water, pressed</i>		
Čaje Harney&Sons / <i>Tea Harney&amp;Sons</i>	0,4	<b>70 Kč</b>
<i>černý, zelený, skořicový / black, green, hot cinnamon</i>		
Pečený čaj / <i>Baked tea</i>	0,4	<b>70 Kč</b>
<i>dle nabídky, často hruška+skořice / as per daily offer, often pear+cinnamon</i>		
Čerstvý zázvorový čaj / <i>Fresh ginger tea</i>	0,4	<b>70 Kč</b>

**IQOS Heets** 20 ks **100 Kč**  
*nedopalky prosím vždy odhazujte do koše či popelníku, z dlažebních kostek se to špatně zametá / please always put the cigarette butts into an ashtray or a bin, they are difficult to sweep from the cobblestones*

# FOOD – COLD DELI

*česká verze o dvě stránky dál*

<b>Olives</b> cured, green or black or mixed (-)	100 g	<b>70 CZK</b>
<b>Olives filled with a cornichon</b> nakládané zelené, very interesting taste composition (-)	100 g	<b>80 CZK</b>
<b>Jamón and chorizo plate</b> freshly cut jamón serrano and chorizo slices (1)	50+50 g	<b>180 CZK</b>
<b>Large mixed-cheese plate</b> assorted cheeses incl. Asturias and Bergkäse, with marmelade (7)	200 g	<b>220 CZK</b>
<b>Bruschetta</b> pesto, tomato, mozzarella, olive ciabatta (1, 7)	250 g	<b>165 CZK</b>
<b>Bruschetta jamón</b> pesto, tomato, mozzarella, jamón, olive ciabatta (1, 7)	265 g	<b>175 CZK</b>
<b>Olive oil</b> lightly spiced Arbequina oil	0,05 l	<b>35 CZK</b>
<b>Catalan seafood</b> canned, mussels OR octopus OR calamari in brines and sauces (4, 14)	80 g	<b>120 CZK</b>
<b>Beetroot spread, bread</b> horse radish, cheese, 2 slices of artisanal bread (1)	270 g	<b>129 CZK</b>

---

*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 o dvě stránky dál*

Snails Burgundy style garlic-herb butter, on baguette slices (1,14)	3 / 6 / 12 pcs	<b>90 / 135 / 240 CZK</b>
Pastrami sandwich toasted semi dark bread, a lot of grilled pastrami slices (brisket), chimichurri, a bit of mayonnaise; might be enough for two people (1, 3)	250 g	<b>185 CZK</b>
Halloumi sandwich toasted white bread or olive ciabatta, grilled halloumi cheese, green salad, tomatoes, radishes, balsamico (1, 7)	250 g	<b>175 CZK</b>
Fresh roasted almonds salted (8)	60 g	<b>75 CZK</b>

# FOOD – SWEETS

Ice cream Crème de la Crème a champagne-flavored ice cream, made of one of our sparklings (3, 7, could be 8) today strawberry / Pinot Noir, made using Naveran Brut Rosé	80 g scoop	<b>45 CZK</b>
--	------------	---------------

# FOOD – BREAD

White bread, slices ciabatta with olives or a baguette, as per daily offer (1)	110 g	<b>40 CZK</b>
Wheat/rye bread, slice a slice of artisanal semi-dark bread (1)	70 g	<b>20 CZK</b>

---

*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 TAPAS

*see the previous pages for an English version*

<b>Olivy s peckou</b> nakládané zelené či černé či mix (-)	100 g	<b>70 Kč</b>
<b>Olivy plněné okurčičkou</b> nakládané zelené, s cornichonem, velmi interesantní chuťová skladba (-)	100 g	<b>80 Kč</b>
<b>Prkénko jamón a chorizo</b> čerstvě krájené plátky španělských uzenin – jamón serrano a chorizo (1)	50+50 g	<b>180 Kč</b>
<b>Velké sýrové prkénko</b> výběr sýrů (včetně Asturia a Bergkäse) s marmeládou (7)	200 g	<b>220 Kč</b>
<b>Bruschetta</b> pesto, rajče, mozzarella, olivová ciabatta (1, 7)	250 g	<b>165 Kč</b>
<b>Bruschetta jamón</b> pesto, rajče, mozzarella, jamón, olivová ciabatta (1, 7)	265 g	<b>175 Kč</b>
<b>Olivový olej</b> jemně okořeněný olej z oliv Arbequina	0,05 l	<b>35 Kč</b>
<b>Katalánské rybičky</b> v plechu, mušle NEBO kalamáry NEBO chobotnice (4, 14)	80 g	<b>120 Kč</b>
<b>Pomazánka červená řepa</b> křen, sýr, 2 krajíce chleba (1)	270 g	<b>129 Kč</b>

---

*Kódy alergenů uvedených v závorce u jednotlivých položek*

1. Lepek; 2. Korišti; 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

# JÍDLA – TEPLÉ DELIKATESY

*see the previous pages for an English version*

Šneci po burgundsku	3 / 6 / 12 ks	<b>90 / 135 / 240 Kč</b>
bylinkové máslo (česnek, petržel), na bagetce (1,14)		
Pastrami sendvič	250 g	<b>185 Kč</b>
opečený chleba, tlustá vrstva grilovaných plátků pastrami (hrudí z Naše maso), chimichurri, trocha majonézy; je toho skoro pro dva (1, 3)		
Halloumi sendvič	250 g	<b>175 Kč</b>
opečený bílý chleba nebo olivová ciabatta, grilovaný sýr halloumi, salát, rajčata, ředkvičky, balsamico (1, 7)		
Čerstvě pražené mandle	60 g	<b>75 Kč</b>
solené (8)		

## JÍDLA – SLADKÁ

Zmrzlina Crème de la Crème	kopeček 80 g	<b>45 Kč</b>
šampaňská zmrzlina z jednoho z našich šumivých vín (3, 7, někdy 8) dnes jahodová / Pinot Noir z Naveran Brut Rosé		

## JÍDLA – CHLEBA

Bílé pečivo, plátky	110 g	<b>40 Kč</b>
ciabatta s olivami nebo bageta, dle denní nabídky (1)		
Krajíc chleba	70 g	<b>20 Kč</b>
krajíc polotmavého chleba z řemeslné pekárny (1)		

---

*Kódy alergenů uvedených v závorce u jednotlivých položek*

1. Lepek; 2. Korišši; 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

# SABRAGE – VAROVÁNÍ

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

Sabrage a podobné vylomeniny vždy  
na plnou vlastní odpovědnost sekáče.

**Zdržte se prosím v zájmu klidného spánku sousedů  
hlasitých hovorů na ulici před barem,  
zejména po 22. hodině.**

REZERVACE, OBJEDNÁVKY AKCÍ

+420 735 025 482

telefon obvykle dostupný denně 12-18 hod, při nedostupnosti pište SMS

# SABRAGE – A 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 the full responsibility of the wielder.

**Please refrain from loud conversation in front of  
the bar entrance, especially after 10 PM.  
The neighbours will be extremely grateful.**

RESERVATIONS, EVENTS

+420 735 025 482

the phone is usually available 12 am - 6 pm, please write an SMS if unavailable