

06 / LOBSTROVINY

Recept pro vás ~ Lobster Tipy ~ Venkovní akce a stánek Lobster
Zajímavosti z kuchyně ~ Humři a vyzrálé steaky ~ Krondorf - unikátní voda k jídlu

Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc, lobster@lobster-restaurant.cz, +420 730 892 286

PROVOZNÍ DOBA
pondělí-sobota
11.00-23.00
neděle
11.00-22.00

RECEPT OD ŠÉFA LOBSTER ATMOSPHERE

NA 4 PORCE POTŘEBUJEME:

600 g panenská svíčková
100 g parmská šunka
150 g žampiony
150 g čerstvý špenát
1 ks vejce
50 ml olej slunečnicový
250 g listové těsto
600 g brambory typ C
100 g máslo
100 ml smetana
sůl, pepř
tymián, rozmarýn

SUROVINY NA SALÁT:

150 g chřest
50 g ředkvička
50 g cherry rajče
polníček, rukola
sůl
med
olivový olej
citronová šťáva

VEPŘOVÁ PANENKA WELLINGTON

se špenátovou kaší a svěžím salátkem

Chlazenou panenskou svíčkovou odbláňíme, osolíme, opepříme a obalíme v nasekaném tymiánu a rozmarýnu. Rozpalíme pánev s olejem a zprudka panenku opečeme ze všech stran. Dáme ji stranou a zabalíme v parmské šunce. Následně si nachystáme houbový duxelle, to znamená, že si na oleji zarestujeme žampiony a poté rozmixujeme. Vyválíme si plát listového těsta a potřeme ho houbovým duxellem. Dále na něj položíme lístky špenátu a předem opečenou panenku. Vše do listového těsta zabalíme a potřeme rozšlehanými vejci. Pečeme na 190°C po dobu 10 minut.

Špenátovou kaší připravíme tak, že uvaříme oloupané a umyté brambory v osolené vodě. Špenátové listy spaříme ve vařící vodě, ihned scedíme a dáme do vody s ledem. Poté, co jsou brambory měkké, slijeme vodu, přidáme máslo a ohřátou smetanu, rozmačkáme, přidáme spařený špenát a rozmixujeme. Podáváme se salátkem z chřestu, ředkviček, polníčku, cherry rajčat, dochucený emulzí z olivového oleje, medu, citronové šťávy a soli.



LOBSTER TIPY



HOVĚZÍ CARPACCIO

Jeden z nejoblíbenějších předkrmů, který se u nás připravuje z vyzrálé hovězí svíčkové z Nového Zélandu. Maso zraje mokrou cestou, a díky tomu zůstává zachována typická vůně a chuť hovězího masa.



FILET Z LOSOSA

Norského lososa podáváme s teplou sicilskou caponatou. Jedná se o typickou a v Itálii často používanou přílohu, která je připravována z čerstvé opečené zeleniny a drcených rajčat odrůdy San Marzano.



HUSÍ PRSO SOUS-VIDE

Husí prso je připravováno metodou sous-vide, tedy ve vakuu a za nízké teploty. Maso si tak zachová svoji šťavnatost a přitom zůstane křehké a s minimálním úbytkem svého objemu.

Předkrmy STARTERS



MOZZARELLA FIOR DI LATTE 179 Kč
rajčata, sicilská caponata, bazalka^{7, 8, 12}
Tomatoes, Sicilian caponata, basil

TYGRÍ KREVETY NA VÍNĚ 279 Kč
TIGER PRAWNS ON WINE
česnek, cherry rajčata, marinovaná cuketa^{2, 7, 12}
Garlic, cherry tomatoes, marinated zucchini

HOVĚZÍ CARPACCIO BEEF CARPACCIO 259 Kč
glazovaná šalotka v balsamicu, parmazán, rukola^{7, 12}
Glazed shallot in blasamico, parmesan cheese, rocket salad

BRUSCHETTA 500 Kč 159 Kč
mascarpone se sušenými rajčaty, parmská šunka^{1, 7}
Mascarpone with dried tomatoes, Parma ham



POLÉVKA JE GRUNT

Polévka tvoří správný základ – nezasytí, ale povzbudí chuť a skvěle naladí na to, co přijde dál. Ať už vývar, nebo krémovou, vždy si u nás vyberete polévku z kvalitních a čerstvých surovin.



Polévky SOUP

DRŮBEŽÍ VÝVAR CHICKEN BROTH 79 Kč
domácí nudle, masový nok, zelenina^{1, 3, 9}
Homemade noodles, meat dumpling, vegetable

TOSKÁNSKÁ MINISTRONE RUSTICO 89 Kč
MINISTRONE TOSCANA RUSTICO
fazole, bazalkové pesto⁹
Beans, basil pesto

POLÉVKA DNE SOUP OF THE DAY 69 Kč
dle aktuální nabídky
Please see offer of the day

Ke každému předkrmu a polévce podáváme v ceně také naše pečivo. Za příplatek 15 Kč vám rádi připravíme pečivo ve variantě bez lepku. Gluten-free bread available at 15 CZK extra charge.

PŘEHLED VENKOVNÍCH AKCÍ LOBSTER STÁNKU

Každý rok nemůžeme dospat začátku jara. Letos jsme to rozjeli ve velkém a potkáte nás na spoustě festivalů, koncertů a společenských akcí.



- 5. – 6. května
GARDEN FOOD FESTIVAL OSTRAVA
- 24. – 26. května
BEER FEST OLOMOUC (Korunní pevnůstka)
- 2. – 3. června
GARDEN FOOD FESTIVAL OLOMOUC
- 15. – 16. června
BURGER FEST OLOMOUC (Galerie Šantovka)
- 16. června
BOUNTY ROCK OPEN AIR 2018 (Korunní pevnůstka)
- 20. – 24. června
SVĚTOVÝ POHÁR V PARKUROVÉM SKÁKÁNÍ (Olomouc)
- 30. června – 1. července
GARDEN FOOD FESTIVAL ROŽNOV POD RADHOŠTĚM
- 4. srpna
DOBÝVÁNÍ MORAVSKÉ BRÁNY (Veselíčko)
- 11. – 12. srpna
HORTUS MAGICUS (Kroměříž)
- 17. – 18. srpna
LÉTOFEST 2018 (Galerie Šantovka)
- 24. – 25. srpna
FESTIVAL HRADY CZ (Bouzov)
- 1. – 2. září
GARDEN FOOD FESTIVAL ZLÍN

ČERSTVÁ DOMÁCÍ PASTA

Pastu si připravujeme sami. Používáme mouku z tvrdé semolinové pšenice přímo z italského mlýna. Pak stačí jen přidat žloutek a vodu. Zkuste naši pastu a uvidíte, jak válíme.



*Pasta,
risotto*

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 139 Kč
konfitovaný česnek, olivový olej, chilli, máslo^{1, 3, 7, 9}
Garlic confit, olive oil, chilli, butter

SPAGHETTI CARBONARA 189 Kč
žloutek, smetana, slanina guanciale, parmazán^{1, 3, 7, 9}
Egg yolk, cream, guanciale, parmesan cheese

TAGLIATELLE BOLOGNESE 199 Kč
hovězí ragú, parmazán^{1, 3, 7, 9, 12}
Beef ragout, parmesan cheese

TAGLIATELLE S PEČENOU ŘEPOU
TAGLIATELLE WITH BAKED BEETROOT 229 Kč
kozí sýr, rukola^{1, 3, 7, 9}
Goat cheese, rocket salad

ŠPENÁTOVÉ GNOCCHI **SPINACH GNOCCHI** 249 Kč
kuřecí maso, pancetta, konfitovaný česnek, parmazán^{1, 3, 7, 9}
Chicken meat, pancetta, garlic confit, parmesan cheese

LASAGNE BOLOGNESE 209 Kč
hovězí ragú, mozzarella Fior di Latté, parmazán^{1, 3, 7, 9, 12}
Beef ragout, mozzarella Fior di Latté, parmesan cheese

PENNE ARRABBIATA 159 Kč
drcená rajčata, česnek, chilli^{1, 3, 9}
Mashed tomatoes, garlic, chilli

ŠAFRÁNOVÉ RISOTTO **SAFFRON RISOTTO** 339 Kč
tygří krevety^{2, 7, 9, 12}
Tiger prawns

HOUBOVÉ RISOTTO **MUSHROOM RISOTTO** 209 Kč
lesní houby, parmazán^{7, 9, 12}
Wild mushrooms, parmesan cheese

Těstoviny vám rádi za příplatek 30 Kč připravíme ve variantě bez lepku.
Gluten-free pasta available at 30 CZK extra charge.



Saláty

SALADS



SALÁT CAESAR **CAESAR SALAD** 279 Kč
grilované kuřecí supreme, guanciale, parmazán, krutony^{1, 3, 7, 10}
Grilled chicken supreme, guanciale, parmesan cheese, croutons

LISTOVÝ SALÁT **LETTUCE SALAD** 299 Kč
grilovaný kozí sýr, jablečná zálivka, řepa, rozinky^{7, 12}
Grilled goat cheese, apple dressing, beetroot, raisins

SALÁT NIÇOISE **NIÇOISE SALAD** 279 Kč
marinované sardinky, brambory grenaille, fazolky, červená cibule, olivy, cherry rajčata, vejce, vinaigrette s dijonskou hořčicí^{3, 4, 10, 12}
Marinated sardines, grenaille potatoes, beans, red onion, olives, cherry tomatoes, egg, vinaigrette with Dijon mustard

Tipy šéfkuchaře

KAŽDÝ DEN PŘIPRAVUJE TÝM NAŠEHO ŠÉFKUCHAŘE SPECIÁLNÍ NABÍDKU. TU DNEŠNÍ VÁM PROZRADÍ TABULE NEBO NAŠE MILÁ OBSLUHA.

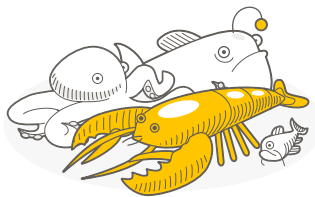
PÁR ZAJÍMAVOSTÍ Z NAŠÍ KUCHYNĚ

Věděli jste, že si veškerou pastu vyrábíme sami? Zajímá vás, jak marinujeme sardinky a proč máme červené tagliatelle nebo zelené gnocchi? Tak čtěte dál.

Kvalita u nás je, byla a vždy bude na prvním místě. Z tohoto důvodu si vše, co je v našich silách, vyrábíme sami. Vlastní těsto na pizzu nebo pečivo je dnes již téměř samozřejmostí, ale například takovou pastu si jako jedna z mála restaurací vyrábíme úplně sami. Pro její výrobu používáme tu nejvhodnější, nahrubo mletou semolinovou mouku, ve které jsou zachovány veškeré živiny. V žádném případě nepoužíváme chemii, naše těstoviny proto mají díky kvalitní semolinové mouce, přirozeně žlutou barvu. A jak je možné, že máme červené tagliatelle nebo zelené gnocchi? Je to díky použití červené řepy či špenátu a ne umělých barviv.

Další zajímavosti jsou naše marinované sardinky, jenž najdete v novém salátu Niçoise. Sardinky nakupujeme pouze čerstvé, nikoliv v konzervě. V naší restauraci je fletujeme, zbavujeme šupin a následně nakládáme do ochuceného extra virgin olivového oleje. Celý tento proces trvá cca 2 týdny. Teprve pak sardinky servírujeme na Váš talíř.

Ryby FISH



FILET Z CANDÁTA ZANDER FILLET 299 Kč
blanšírovaná zelenina na másle, bramborové pyré^{4,7}
Blanched vegetables on butter, potato puree

FILET Z LOSOSA SALMON FILLET 349 Kč
teplá sicilská caponata, domácí pečivo^{1, 4, 9, 12}
Warm sicilian caponata, homemade bread

**HUMR ALA THERMIDOR
LOBSTER THERMIDOR** 1 799 Kč
bešamel, žampiony, parmazán, tagliatelle, konfitovaný česnek^{1, 2, 3, 7}
Bechamel sauce, parmesan cheese, tagliatelle, champignons, garlic confit

CELÝ VAŘENÝ HUMR BOILED LOBSTER 1 799 Kč
bylinkové máslo, bruschetta, trhaný listový salát, cherry rajčata^{1, 2, 7, 12}
Herb butter, bruschetta, lettuce, cherry tomatoes



Dezerty DESSERTS



TIRAMISU DI CASSA 109 Kč
espresso, mascarpone, čerstvé ovoce, Amareto^{1, 3, 7}
Espresso, mascarpone, fresh fruit, Amareto

**ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN
CHOCOLATE FONDANT** 129 Kč
pomerančová omáčka, vanilková zmrzlina^{1, 3, 7}
Orange sauce, vanilla ice cream

**VARIACE ZMRZLIN A SORBETŮ
SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS** 89 Kč
dle aktuální nabídky^{3, 7, 8}
Please see offer of the day

DEZERT DNE DESSERT OF THE DAY 69 Kč
dle aktuální nabídky
Please see offer of the day

NA MASE NÁM ZÁLEŽÍ

K našemu masu chováme úctu a víme, odkud pochází. Bereme ho pouze od ověřených dodavatelů a vždy čerstvé nebo vyzrálé, jak se patří.



Maso MEAT

**KUŘECÍ SUPREME ALA SALTIMBOCCA
CHICKEN SUPREME ALA SALTIMBOCCA** 269 Kč
ragú z opečené tarhoni, sušených rajčat a bazalky^{1, 3, 7, 9}
Egg barley ragout with dried tomatoes, and basil

VARIACE SELÁTKA BBQ PIGLET BBQ VARIATION 309 Kč
žebro, kotleta, šťouchané brambory s jarní cibulkou, salát Coleslaw^{1, 3, 7, 10}
Rib, chop, mashed potatoes with spring onion, Coleslaw

**VEPŘOVÁ PANENKA SOUS-VIDE
PORK TENDERLOIN SOUS-VIDE** 299 Kč
pepřová omáčka, pečené grenaille, trhaný listový salát, vinaigrette^{1, 7, 9, 12}
Pepper sauce, baked grenaille, lettuce, vinaigrette

**HUSÍ PRSO SOUS-VIDE
GOOSE BREAST SOUS-VIDE** 319 Kč
parmazánové risotto, red-wine omáčka^{1, 7, 9, 12}
Parmesan risotto, red-wine sauce

STÁLÁ NABÍDKA VYZRÁLÝCH STEAKŮ

Vyzrálé hovězí maso, které pro vás připravujeme, pochází pouze z ověřených chovů. Maso v nabídce je z České republiky a zraje tzv. suchou cestou, po dobu minimálně 4 týdnů. Dosahuje tak nejlepší kvality pro přípravu steaků. Jediný rozdíl je u hovězí svíčkové, která pochází ze skotu z Nového Zélandu a zraje mokrou cestou. To proto, aby maso bylo ještě měkčí a šťavnatější.

Striploin steak nízký roštěnec 300 g 449 Kč

Rib eye steak vysoký roštěnec s kostí 500 g 599 Kč

Hovězí svíčková Beef tenderloin 200 g 599 Kč

Přílohy Side dishes 59 Kč

restované žampiony, grilovaná zelenina, glazovaná zelenina, pečené brambory, hranolky, zeleninový salát
Roasted champignons, grilled vegetable, glazed vegetable, roasted potatoes, fries, vegetable salad

Omáčky Sauces 59 Kč

pepřová omáčka, demi-glace, red-wine
Pepper sauce, demi-glace, red-wine

S doporučeným způsobem úpravy masa a výběrem přílohy a omáčky vám poradí náš zkušený personál.

PIZZA JAKO V ITÁLII

Když chcete péct pravou italskou pizzu, to abyste v kuchyni měli Itala. My jsme zvolili trochu jinou cestu a naše pizzeře poslali vyškolit do prestižní Accademia Pizzaioli. Získali tam všechny potřebné znalosti a dovednosti, aby vám tu tradiční italskou pizzu mohli připravit. Používáme speciální italskou mouku a živý kvásek. Těsto zraje až 48 hodin a po upečení je krásně nadýchané a má křupavou kůrku. Pizza zkrátka patří mezi naše speciality, na které jsme náležitě hrdí.



Pizza normali

MARGHERITA 139 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, bazalka^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, basil

PROSCIUTTO COTTO 179 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, prosciutto cotto

TROPICANA 169 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, ananas^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, prosciutto cotto, pineapple

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 189 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, žampiony^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, prosciutto cotto, champignons

CAPRICIOSA 189 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, žampiony, kapary, artyčoky, prosciutto crudo^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, champignons, caper berries, olives, artichokes, prosciutto crudo

SALAMI 189 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, ventricina^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, ventricina

VERDURE 169 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, cibule, žampiony, kapary, olivy, artyčoky, rukola^{1,7}
San Marzano and cherry tomatoes, mozzarella, onion, champignons, caper berries, olives, artichokes, rocket salad

VESUVIO 199 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, ventricina, pancetta, cibule, vejce, česnek, rukola^{1,3,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, ventricina, pancetta, onion, egg, garlic, rocket salad

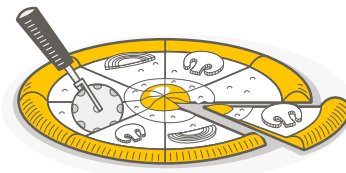
DIAVOLA 199 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, ventricina, pancetta, cibule, jalapeños papričky, česnek^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, ventricina, pancetta, onion, jalapeño peppers, garlic

TONNO 199 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, tuňák, olivy, cibule^{1,4,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, tuna, olives, onion

QUATTRO CARNE 199 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salám Miláno, ventricina^{1,7}
San Marzano tomatoes, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, Milano salami, ventricina

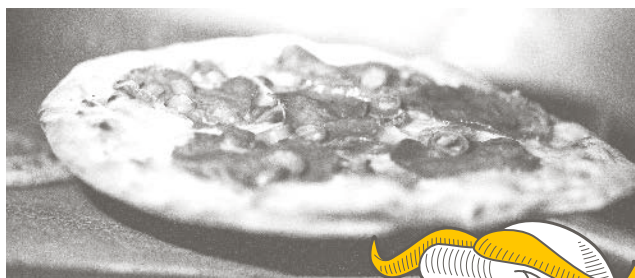
LOBSTER 299 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella, česnek, tygří krevety, čerstvý humr, slávky, škeble^{1,2,7,14}
San Marzano tomatoes, mozzarella, garlic, tiger prawns, fresh lobster, mussels, clams

Pizza bianca



QUATTRO FORMAGGI 199 Kč
parmazán, gorgonzola, taleggio, mozzarella^{1,7}
Parmesan cheese, gorgonzola, taleggio, mozzarella

PROSCIUTTO CRUDO 209 Kč
mozzarella, stracchino, prosciutto crudo, rukola, parmazán^{1,7}
Mozzarella, stracchino, prosciutto crudo, rocket salad, parmesan cheese



Pizza bufala



MARGHERITA DI BUFALA 209 Kč
rajčata San Marzano, mozzarella z buvolího mléka, cherry rajčata, bazalka^{1,7}
San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

BUFALA A LA CHEF 229 Kč
mozzarella z buvolího mléka, žampiony, prosciutto cotto, jalapeños papričky, cibule, bazalka^{1,7}
Buffalo mozzarella, champignons, prosciutto cotto, jalapeño peppers, onion, basil

Pizzu vám rádi za příplatek 30 Kč připravíme ve variantě bez lepku.
Gluten-free pizza available at 30 CZK extra charge.



Minerální voda Krondorf – od pramene přímo na Váš stůl.

Ochutnejte ručně stáčenou minerální vodu Krondorf. Unikát jako stvořený k jídlu.

Krondorfská kyselka z Doupovských hor je bohatě mineralizovaná voda velmi příjemné chuti se zvýšeným obsahem křemíku a přírodním oxidem uhličitým, který pochází přímo ze zdroje. Její jedinečné složení podporuje trávení a předurčuje ji pro využití v zážitkové gastronomii.

Krondorf je jediná česká ručně stáčená minerální voda s autentickým CO₂ sopečného původu. Historie pramene sahá až do druhé poloviny 19. století, kdy se minerálka stala velice oblíbenou u císařského dvora. Avšak v období mezi světovými válkami byl pramen ztracen a znovuobjeven byl až v roce 2010.

Jedná se o pramen s limitovanou kapacitou, který je stáčen přímo na objednávku naší restaurace. Voda je velmi vhodná k jídlu právě pro svou bohatou mineralizaci a autentický oxid uhličitý. Obsahuje vyvážený a optimální poměr vápníku a hořčíku a jako bonus pak obsahuje ve velkém množství křemík, který podporuje trávení, tedy působí digestivně. Stáčení vody probíhá zcela odlišně od průmyslové automatizované výroby. Vratné lahve jsou s péčí umyty, ručně naplněny, okolkovány a dovezeny přímo k nám do restaurace a následně servírovány na Váš stůl.

Vychutnejte si plnou a výraznou chuť této unikátní vody, se kterou budete v celé Evropě jen těžko hledat srovnání. Tak tedy na zdraví a ať Vám chutná!

POZNÁMKY

Těstoviny a pizzu vám rádi za příplatek 30 Kč připravíme ve variantě bez lepku.

Gluten-free pasta and pizza available at 30 CZK extra charge.

 náš produkt / our product

 bez lepku / gluten-free

 ostré / spicy

 nízkokalorické / low calories

 doporučujeme / recommended

 vegetariánské / vegetarian

 regionální produkt / local product

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Information relating to allergens is available upon request from the serving staff.

Nechte si naservírovat novinky z naší kuchyně až na vaše

obrazovky. Sledujte nás na www.lobster-restaurant.cz,

facebook.com/lobster.santovka

nebo na instagram.com/lobster.restaurant.

Ostatní

OTHERS

100 g	BRAMBOROVÉ LUPÍNKY POTATO CRISPS	49 Kč
100 g	OLIVY OCHUCENÉ DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY OLIVES BY DAILY OFFER	49 Kč
50 g	ČERSTVĚ PRAŽENÉ MANDLE S MOŘSKOU SOLÍ [®] FRESH ROASTED ALMONDS WITH SEA SALT	69 Kč
1 ks	ŽVÝKAČKY CHEWING GUMS	20 Kč



Aperitivy / Porto

APERITIF / PORTO

10 cl	MARTINI Bianco / Extra Dry / Rosso / Rosato	60 Kč
4 cl	CAMPARI BITTER	60 Kč
4 cl	APEROL	60 Kč
4 cl	QUINTA CARVALHAS RUBY / TAWNY	60 Kč
10 cl	CRODINO BITTER NEALKOHOLICKÉ	55 Kč

Vína

WINE

0,1l	PROSECCO TREVISO DOC LOBSTER	55 Kč
0,15l	ROZLÉVANÉ VÍNO bílé / růžové / červené dle aktuální nabídky	OD 55 Kč
0,35l	VINNÝ STRÍK DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY	59 Kč

Pivo / Cider

BEER

0,3l	PILSNER URQUELL 12° ¹	29 Kč
0,5l	PILSNER URQUELL 12° ¹	42 Kč
0,3l	KOZEL TMAVÝ 10° ¹	29 Kč
0,5l	KOZEL TMAVÝ 10° ¹	42 Kč
0,3l	FRISCO DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY	49 Kč

Nealko

NON-ALCOHOLIC

0,3l	RADEGAST BIRELL NEALKOHOLICKÉ ¹	29 Kč
0,5l	RADEGAST BIRELL NEALKOHOLICKÉ ¹	42 Kč
0,33l	COCA-COLA Light / Zero	42 Kč
0,33l	FANTA / SPRITE	42 Kč
0,25l	KINLEY TONIC DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY	42 Kč
0,25l	CAPPY DŽUS DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY	42 Kč
0,25l	BONAQUA neperlivá / jemně perlivá / perlivá	39 Kč
0,6l	CAPPY BAZÉN Cappy & Bonaqua	59 Kč
0,75l	RÖMERQUELLE neperlivá / perlivá	75 Kč
0,75l	ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	85 Kč
1l	KRONDORF	129 Kč
0,75l	CHATELDON	129 Kč
1l	VODA S MÁTOU A CITRONEM	49 Kč
0,25l	RED BULL	65 Kč
0,75l	ROBBY BUBBLE dle aktuální nabídky	129 Kč

Čerstvé džusy a limonády

FRESH JUICE AND LEMONADE

0,3l	LIMONÁDA dle aktuální nabídky	49 Kč
0,5l	LIMONÁDA dle aktuální nabídky	69 Kč
1l	LIMONÁDA dle aktuální nabídky	119 Kč
0,3l	LEDOVÝ ČAJ S MÁTOU A LIMETOU	49 Kč
0,5l	LEDOVÝ ČAJ S MÁTOU A LIMETOU	69 Kč
0,2l	ČERSTVÝ POMERANČOVÝ DŽUS	69 Kč



Míchané nápoje

COCKTAIL

0,3l	VIRGIN MOJITO NEALKOHOLICKÉ	60 Kč
	voda, limeta, třtinový cukr, máta, tříšť	
0,2l	APEROL SPRITZ	95 Kč
	Aperol, Prosecco, soda, pomeranč, led	
0,2l	CAMPARI ORANGE	90 Kč
	Campari, Cappy pomeranč, led	
0,3l	CUBA LIBRE	90 Kč
	Havana Club, limeta, Coca-Cola, led	
0,3l	MOJITO	95 Kč
	Havana Club, třtinový cukr, máta, voda, tříšť	

Grappa / Etter

4 cl	GRAPPA PAGANINI	65 Kč
4 cl	VALDAVI - GRAPPA DI MOSCATO	75 Kč
4 cl	GRAPPA DI NIBBIO	75 Kč
4 cl	GRAPPA LE DICOTTI LUNE	90 Kč
4 cl	GRAPPA STRAVECCHIA	170 Kč
4 cl	ETTER VP WILLIAMS	170 Kč
4 cl	ETTER VIEILLE PRUNE	170 Kč
4 cl	ETTER ZUGER KIRSCH	170 Kč

Metaxa & cognac

4 cl	METAXA 5*	60 Kč
4 cl	METAXA 7*	75 Kč
4 cl	METAXA 12*	95 Kč
4 cl	OTARD V.S.O.P.	140 Kč
4 cl	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	120 Kč
4 cl	RÉMY MARTIN XO EXCELLENCE	390 Kč

Likéry

LIQUOR

4 cl	SOUTHERN COMFORT	60 Kč
4 cl	CHAMBORD	120 Kč
4 cl	FERNET STOCK / FERNET STOCK CITRUS	45 Kč
4 cl	VAJEČNÝ LIKÉR ^{3,7}	45 Kč
4 cl	BECHEROVKA / BECHEROVKA LEMOND	45 Kč
4 cl	JÄGERMEISTER / BAILEY'S ⁷	60 Kč

Vodka

4 cl	RUSSIAN STANDARD	60 Kč
4 cl	ABSOLUT	60 Kč

Tequila

4 cl	EL JIMADOR BLANCO / REPOSADO	60 Kč
4 cl	EL JIMADOR AÑEJO	90 Kč

Rum

4 cl	HAVANA CLUB 3yo	60 Kč
4 cl	HAVANA CLUB ESPECIAL	70 Kč
4 cl	HAVANA CLUB 7yo	80 Kč
4 cl	LEGENDARIO ELIXIR 7yo	90 Kč
4 cl	BACARDI 8yo	100 Kč
4 cl	DIPLOMÁTICO RESERVA 12yo	120 Kč
4 cl	DOS MADERAS 5+5yo	150 Kč
4 cl	RON MATUSALEM GRAN RESERVA 15yo	150 Kč
4 cl	RON MATUSALEM GRAN RESERVA 23yo	190 Kč
4 cl	MILLONARIO RESERVA 15yo	150 Kč
4 cl	ZACAPA XO 25yo	250 Kč

Whiskey & Single malt

4 cl	JAMESON	60 Kč
4 cl	TULLAMORE DEW 3yo	60 Kč
4 cl	TULLAMORE DEW 12yo SINGLE MALT	95 Kč
4 cl	JOHNNIE WALKER RED LABEL 5yo	60 Kč
4 cl	BALLANTINE'S 3yo	60 Kč
4 cl	CHIVA'S REGAL 12yo	95 Kč
4 cl	LAPHROAIG 10yo	110 Kč
4 cl	GLENFIDDICH 12yo	130 Kč

Bourbon & Tennessee

4 cl	JACK DANIEL'S / JACK DANIEL'S HONEY	75 Kč
4 cl	JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	110 Kč
4 cl	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	150 Kč
4 cl	FOUR ROSES 4yo	60 Kč
4 cl	RED STAG BY JIM BEAM 4yo	75 Kč



Ostatní destiláty

OTHER LIQUOR

4 cl	TUZEMÁK	45 Kč
4 cl	BOMBAY SAPPHIRE GIN	60 Kč
4 cl	BEEFEATER	60 Kč
4 cl	SLIVOVICE RUDOLF JELÍNEK	60 Kč
4 cl	HRUŠKOVICE RUDOLF JELÍNEK	60 Kč

Teplé nápoje

HOT BEVERAGE

ZELENÝ ČAJ COCCOLE SYPANÝ	49 Kč
BYLINKOVÝ ČAJ COCCOLE SYPANÝ	49 Kč
ČERNÝ ČAJ COCCOLE SYPANÝ	49 Kč
OVOCNÝ ČAJ COCCOLE SYPANÝ	49 Kč
HORKÉ DŽUSY dle aktuální nabídky	49 Kč
PRAVÁ BELGICKÁ ČOKOLÁDA „CHOC-O-LAIT“ 6, 7, 8	59 Kč
SVARENÉ VÍNO BÍLÉ / ČERVENÉ	59 Kč

Káva

COFFEE

COSMAI CAFFÉ	42 Kč
Ristretto / Espresso / Lungo / Americano	
ESPRESSO DOPPIO	69 Kč
velmi silná dvojitá káva	
CAPPUCCINO	49 Kč
káva s našlehaným mlékem ⁷	
LATTE MACCHIATO	55 Kč
espresso s horkým mlékem ⁷	
LATTE MACCHIATO OCHUCENÉ	65 Kč
vanilka, oříšek, čokoláda	
VÍDEŇSKÁ	49 Kč
káva se šlehačkou ⁷	
FRAPPÉ	55 Kč
ledová káva ⁷	
FRAPPÉ OCHUCENÉ	65 Kč
vanilka, oříšek, čokoláda ^{7, 8}	