

SNÍDAŇOVÉ MENU

Každý všední den (po – pá) od 8:00 do 11:00
Every weekday (Mo - Fri) from 8a.m. till 11a.m.

SNÍDAŇOVÉ MENU / *BREAKFAST MENU*

Bio jogurt s čerstvým ovocem. / Bio yoghurt with fresh fruit.

Bio jogurt s müsli. / Bio yoghurt with müsli.

Francouzský croissant. / French croissant.

Jablečný závin se šlehačkou. / Apple tart with whipped cream.

Nugatové mini-koblížky (3ks) / Nougat mini-donuts (3pcs.)

Domácí koláč dle denní nabídky. / Home-made tart acc. daily offer.

Čerstvé pečivo, máslo, domácí džem nebo med. / Freshly baked bread, butter, home-made jam or honey.

Vejsce na hniličko (3ks), máslo, pečivo. / Lightly boiler eggs (3pcs.), butter, bread.

Míchaná vejce na cibulce / bez cibulky (3ks), máslo, pečivo. /

Scrambled eggs with onion / without onion (3pcs.), butter, bread.

Sázená vejce se šunkou (3ks), máslo, pečivo. / Poached eggs with ham (3pcs.), butter, bread.

Sázená vejce se slaninou (3ks), máslo, pečivo. / Poached eggs with bacon (3pcs.), butter, bread.

Sázená vejce s čerstvým špenátem (3ks), máslo, pečivo. / Poached eggs with fresh spinach (3pcs.), butter, bread.

Vaječná omeleta se šunkou (3ks), máslo, pečivo. / Egg omelette with ham (3pcs.), butter, bread.

Vaječná omeleta se sýrem ementál (3ks), máslo, pečivo. / Egg omelette with Emmental cheese (3pcs.), butter, bread.

Vaječná omeleta s čerstvým špenátem (3ks), máslo, pečivo. / Egg omelette with fresh spinach (3pcs.), butter, bread.

Sladká vaječná omeleta s lesním ovocem (3ks), máslo, pečivo. / Sweet egg omelette with forest fruit (3pcs.), butter, bread.

Toast zapečený se šunkou a sýrem Ementál, sezónní salát. / Roasted toast with ham and Emmental cheese, seasonal salad.

Šunkový talíř – pražská, parmská, schwarzwaldská šunka, ovocné chutney, máslo, pečivo. / Ham selection – Prague, Parma, Schwarzwald ham, fruit chutney, butter, bread.

Vídeňské párečky, hořčice, křen, pečivo. / Viennese sausages, mustard, horseradish, bread.

Club sandwich, domácí hranolky. / Club sandwich, home-made French

fries.

PRVNÍ POMOC / *GASTRONOMIC FIRST AID*

Silný hovězí vývar s česnekem, pečivo. / Strong beef broth with garlic, bread.

Utopenec, paprička, cibulka, pečivo. / Pickled sausage, pepper, onion, bread.

FRESH NÁPOJE / *FRESH DRINKS*

Pomeranč / Orange

Grapefruit / Grapefruit

Citrus mix / Citrus mix

Citrus mix se zázvorem / Citrus mix with ginger

Jablko / Apple

Mrkev / Carrot

Okurka / Cucumber

Řepa / Beet

Banánový shake / Banana shake

Jahodový shake / Strawberry shake

Aquila neperlivá 0,33l / Aquila water still 0,33l

60,-Kč

Aquila neperlivá 0,75l / Aquila water still 0,75l

90,-Kč

Mattoni perlivá 0,33l / Mattoni sparkling 0,33l

60,-Kč

Mattoni perlivá 0,75l / Mattoni sparkling 0,75l

90,-Kč

TEPLÉ NÁPOJE / *HOT DRINKS*

Ristretto / Ristretto

Ristretto Origin India / Ristretto Origin India

Espresso Lungo Leggero / Espresso Lungo Leggero

Espresso Double Forte / Espresso Double Forte

Cappucino Forte nebo Leggero / Cappucino Forte or Leggero

Vídeňská káva / Viennese coffee

Alžírská káva / Algérien coffee

Irská káva / Irish coffee

Bailey's coffee / Bailey's coffee

Vanilla coffee / Vanilla coffee

Caffe Latte Forte nebo Leggero / Caffe Latte Forte or Leggero

75,-Kč

Horká čokoláda Callebaut / Hot chocolate Callebaut

- Dark
- Milk
- White
- Cappucino

- Honey
- Caramel

Výběr čajů Dilmah / Dilmah Tea selection

Fresh čaj / Fresh Tea

Výběr léčivých bylinných čajů od Valdemara Grešíka / Selection of herbal teas from Valdemar Grešík

MENU

Okuste originální Fusion Cuisine, která je inspirována aktuálními trendy a recepturami světové a asijské gastronomie za použití nejkvalitnějších surovin z celého světa.

Přejeme Vám dobrou chuť a vyjímečný zážitek.

Chef de Cuisine Jiří Král a tým restaurace AUREOLE.

NABÍDKA SET MENU / *SET MENU OFFER*

4-chody / 4-courses

2x předkrm nebo sushi set, 1x hlavní chod, 1x dezert

2x starter or sushi set, 1x main course, 1x dessert

5-chodů / 5-courses

2x předkrm nebo sushi set, 2x hlavní chod, 1x dezert

2x starter or sushi set, 2x main course, 1x dessert

PŘEDKRMY / *STARTERS*

Kimchi salát z pikantního nakládaného zelí dle tradiční korejské receptury.

Kimchi salad traditional Korean recipe with pickled spicy cabbage.

Ceviche z tuňáka Yellow Fin, kokosovo-limetová pěna s chilli a kaviárem.

Ceviche of tuna Yellow Fin, coconut-lime sauce with chilli and coriander.

Tartar z býčí kýty plemene Black Angus v plátku zlata, olivový olej Extra Virgin, šalotka, pošírované křepelčí vajíčko, lístky jarních salátů. (Doplatek v rámci menu 150Kč)

Tartar of Black Angus bull in slice of gold, olive oil Extra Virgin, shallot, poached quail egg, spring lettuce leaves. (Add. charge for menu 150Czk)

Cannabis Maki Roll - tygří kreveta s rýží Yumi Nishiki a konopnými semínky, omáčka Wafu Teriyaki.

Cannabis Maki Roll - Tiger prawn in Yumi Nishiki tempura and cannabis seeds, sauce wafu Teriyaki.

Terina Foie Gras d'Aquitaine s černými lanýži, lanýžový prach, hruškovo-zázvorové pyré.

Terrine Foie Gras d'Aquitaine with black truffles, truffle powder, pear-ginger chutney.

TEPLÉ PŘEDKRMY / *WARM STARTERS*

Tempura Maki Sriracha

smažená rolka plněná sekaným tuňákem Yellow Fin a lososem Label Rouge, omáčka Ponzu.

Tempura Maki Sriracha fried roll with minced tuna Yellow Fin and salmon Label Rouge, Ponzu sauce.

Mušle Saint-Jacques de Potrieux na grilu, dýně Hokaido v sezamovém vinegret dresinku, batátový krém a dýňový sníh.

Mussels Saint-Jacques de Potrieux on grill, Hokaido pumpkin in sesame vinaigrette dressing, sweet potato cream and pumpkin snow.

Raviolky s kotrčovým ragú v lanýžové pěně.

Ravioli with oyster mushroom ragout in truffle mousse.

Won Ton knedlíčky plněné pekingskou kachnou, baby Pak-Choi, okurkový Julienne, mladá cibulka, kokosová esence Hoisin.

Won Ton dumplings with Pekinese duck filling, baby Pak-Choi, cucumber Julienne, onion, coconut essence Hoisin.

Okonomiyaki kapustový páj s dary moře, bokem z mladého vepřika a levitujícím tuňákem Bonito.

Okonomiyaki cabbage pie with sea food, pork brisket and levitating Bonito tuna.

POLÉVKY / *SOUPS*

Krevetový bisque s koňakem Hennessy Paradise a kousky čerstvých ryb.

Prawn bisque with Hennessy Paradise cognac and fresh fish.

Tom Yam pikantní thajská polévka s kuřecími stehýnkami nebo krevetami,

koriandrem a citronovou trávou.

Tom Yam spicy Thai soup with chicken legs or prawns, coriander and lime grass.

Silný hovězí vývar s býčí loupanou plecí, knedlíčky s krémem z pečeného sladkého česneku, zelenina.

Strong beef broth with bull peeled shoulder, dumplings with cream of roasted sweet garlic, vegetables.

HLAVNÍ CHODY / *MAIN COURSES*

Pad Thai rýžové nudle se zeleninou, chilli, jemným Tofu, praženými

arašídý a koriandrem.

Pad Thai rice noodles with vegetables, chilli, fine Tofu, roasted peanuts and coriander.

Královské krevety v česnekovém chilli másle, opečený francouzský toast.

Royal prawns in in garlic-chilli butter, roasted French toast.

Skotský losos Label Rouge na grilu, zauzené grónské krevety, marinovaná okurka a koprový crème fraiche.

Scottish salmon Label Rouge on grill, smoked Greenland prawns, marinated cucumber and dill crème fraiche.

Filet z tuňáka Yellow Fin pečený v tempuře Galangal, Wasabi pyrė, telecí glacė se zázvorem Beni Shoga.

Fillet of Yellow Fin tuna roasted in Galangal tempura, Wasabi purée, veal glacė with Beni Shoga ginger.

Grilovaný filet z čerstvé ryby (dle denní nabídky), letní artyčoky, císařské lusky, karotka, sezamový dresink, brambůrky La Ratte. (Doplatek v rámci menu 200Kč)

Grilled fresh fish fillet (according daily offer), summer artichoke, imperial pods, sesame dressing, potatoes La ratte. (Add. charge for menu 200Czk)

Tori Kara-Age restované kousky kuřecích stehen marinované v sojové omáče Kikkoman,

Mirinu, česneku, zázvoru a sezamovém oleji na listech salátů s limetovým dresinkem.

Tori Kara-Age roasted chicken legs marinated in Kikkoman soy sauce, Mirin, garlic, ginger and sesame oil on lettuce leaves with lime dressing.

Kachní prsa á la pekingská kachna,

tenké těstovinové placičky, okurka, jarní cibulka a omáčka Hoisin.

Duck breast cooked á la Pekinese, thin pancakes, cucumber, spring onion and Hoisin sauce.

Telecí lýtko dušené v medovém česneku, jasmínová rýže s pikantní salsou Taquera, výhonky bylinek.

Veal calves stewed in honey garlic, jasmine rice with spicy Taquera salsa, herb sprouts.

Malaya Perchig grilované kousky kachních stehen marinovaných v chilli s kořenem Galangal, listové saláty s mangem.

Malaya Perchig grilled duck legs marinated in chilli and Galangal, fresh lettuce salad with mango.

Filet z mladého býka plemene Black Angus pečený na kokosových pilinách, šafránová Quinoa, lanýžové glacė.

Fillet of Black Angus bull roasted on coconut scobs, saffron Quinoa, truffle glacė.

Buta-no-Kakuni bok z mladého mitrovského vepře připravený sous-vide, pečený lilek a rýže Yume Nishiki.

Buta-no-Kakuni Mitrov breed pork brisket cooked sous-vide, roasted aubergine and Yume Nishiki rice.

Zauzený srnčí hřbet pečený medium, celerovo-kaštanové pyré, vinná šalotka a tamarindové glacé.

Smoked roebuck back medium roasted, celery-chestnut purée, wine shallot and tamarind glacé.

SUSHI / SUSHI

Avokádo Maki - avokádo, lístky salátů, japonská majonéza, obalené v praženém sezamu

Avocado Maki - avocado, lettuce, Japanese mayonnaise in roasted sesame.

Tekka Maki – Tuňák

Tekka Maki - Tuna

Sake Maki – Losos

Sake Maki – Salmon

Oshinko Maki – Takuan ředkev

Oshinko Maki – Takuan radish

Kappa Maki – Salátová okurka

Kappa Maki – Cucumber

Kampyo Maki - Marinovaná dýně

Kampyo Maki – Marinated pumpkin

Futo Maki - Tamago vaječná omeleta, salátová okurka, Takuan ředkev, **kampyo marinovaná dýně, mrkev.**

Futo Maki – Tamago egg omelette, cucumber, Takuan radish, Kampyo marinated pumpkin, carrot.

California Roll - Obrácená rolka s krevetou, avokádem, japonskou majonézou, obalená v Tobiku kaviáru z létajících ryb.

California Roll – turned up roll with prawn, avocado, Japanese mayonnaise covered in Tobiko flying fish caviar.

Unagi Uramaki Roll - **Marinovaný úhoř, avokádo, okurka, jarní cibulka, pečená paprika, Unagi omáčka.**

Unagi Maki Roll - Marinated eel, avocado, cucumber, spring onion, roasted pepper, Unagi sauce

Edamame – blanšírované lusky mladé zelené sóji s mořskou solí.

Edamame – boiled and chilled young green soya pods with sea salt.

Dashi Maki Tamago - **Tamago vaječná omeleta, Gari Shoga nakládáný růžový zázvor.**

Dashi Maki - Tamago egg omelette, Gari Shoga pickled pink ginger.

Ebiten Maki Roll - **Sladkovodní kreveta v tempuře, ledový salát, limetová majonéza.**

Ebiten Maki Roll - Freshwater prawn tempura, lettuce, lime mayonnaise.

Rainbow Maki Roll - Pikantní losos Label Rouge, tuňák Yellow Fin, avokádo, spicy majonéza.

Rainbow Maki Roll - Piquant salmon Label Rouge, tuna yellow Fin, avocado, spicy mayonnaise.

SASHIMI / SASHIMI

Sashimi Mix (140g / 180g)

Chirashi Don (125g) – mix čerstvých ryb na sushi rýži s Wasabi a Gari zázvorem

Chirashi Don (125g) – fresh fish selection with sushi rice, Wasabi and Gari ginger

Tekka Don (100g) – plátky čerstvého tuňáka a zeleniny na sushi rýži s Wasabi a Gari zázvorem

Tekka Don(100g) – sliced fresh Tuna and vegetables with sushi rice, Wasabi and Gari ginger

SUSHI SETY / SUSHI SETS

4ks Nigiri + ½ Futo Maki Hosomaki dle výběru

4pcs. Nigiri + ½ Futo Maki

8ks Nigiri + 2ks Maki Roll Hosomaki acc. choice

8pcs. Nigiri + 2pcs. Maki Roll

NIGIRI / NIGIRI

Sake - Losos

Sake - Salmon

Maguro – Tuňák

Maguro – Tuna

Shime Saba – Marinovaná makrela

Shime Saba – Marinated mackerel

Suzuki – Mořský vlk

Suzuki – Sea Bass

Tako – Chobotnice

Tako – Octopus

Ebi – Kreveta

Ebi – Prawn

Inari – Marinované karamelové tofu plněné rýží

Inari - Marinated caramel Tofu with rice filling

Hotate – Mušle svatého Jakuba

Hotate – Saint-Jacques Coquilles scallops

Ika – Sépie

Ika – Cuttle-fish

Ikura – Kaviár z lososa

Ikura – Salmon caviar

Unagi – Úhoř

Unagi - Eel

STEAKY / STEAKS

Plemeno BLACK ANGUS - 200g nebo 300g

(Příplatek v rámci menu 250Kč / 350Kč)

Býčí svíčková pečená v kouřovém grilu s marinovaným japonským pepřem Sanshō, bramborový Wasabi Cube, listový špenát a slantinový vinegret dresink.

BLACK ANGUS beef breed – 200g or 300g

(Additional charge if incl. in the menu 250Czk / 350Czk)

Bull tenderloin roasted in smoky grill with marinated Japanese pepper Sanshō, potato Wasabi Cube, spinach leaves and bacon vinaigrette dressing.

Plemeno WAGYU - 200g

(Příplatek v rámci menu 1.500Kč)

Býčí svíčková pečená v kouřovém grilu s marinovaným japonským pepřem Sanshō, bramborový Wasabi Cube, listový špenát a slantinový vinegret dresink.

WAGYU beef breed – 200g

(Additional charge if incl. in the menu 1.500Czk)

Bull tenderloin roasted in smoky grill with marinated Japanese pepper Sanshō, potato Wasabi Cube, spinach leaves and bacon vinaigrette dressing.

Výběr z omáček...

Foie Gras de Bourgie, Roquefort Combalou, lanýžové glacé, pepřové glacé
Sauce selection...

Foie Gras de Bourgie, Roquefort Combalou, Truffle glacé, Pepper glacé

DEZERTY / DESSERTS

Ovocný salát s Yuzu Espuma krémem a kokosovou zmrzlinou.

Fruit salad with Yuzu Espuma cream and coconut ice cream.

Crème Brûlée variace s madagaskarskou vanilkou, pistáciemi a sorbetem anýzový ananas.

Crème Brûlée variation with Madagascar vanilla, pistachio and anise pineapple sorbet.

Šlehačková krychle Chantilly s banánovým piškotem a mandarinkovým sorbetem.

Whipped cream Chantilly with banana sponge biscuit and mandarine sorbet.

Makronky selekce – káva, limeta, mango, citrusová Tapioca a kumquat sorbet.

Macrons selection – coffee, lime, mango, lime Tapioca and kumquat sorbet.

Dortík z hořké čokolády Manjari, shake z pečené bílé čokolády, sorbet limetový punč.

Dark Manjari chocolate cake, roasted white chocolate shake, lime punch sorbet.

Aureole čokoládové pralinky, čerstvé jahody na ledové tříšti. (12ks, doplatek v rámci menu 250Kč)

Aureole chocolate pralines, fresh strawberries on crashed ice. (12pcs., add. charge for menu 250Kč)

Výběr čerstvých a vyzrálých sýrů s ovocným chlebem, ořechy a hrozinkovo-medovou zmrzlinou. (Doplatek v rámci menu 150Kč)

Selection of fresh and mature cheese with fruit bread, nuts and honey-raisin ice cream. (Add.charge in menu 150Kč)

VINNÁ KARTA

ŠAMPAŇSKÉ A ŠUMIVÁ VÍNA

PROSECCO BRUT Sorelle Bronca	850,-
Prosecco di Valdobbiadene, VENETO DOCG	
PROSECCO EXTRA DRY Sorelle Bronca	850,-
Prosecco di Valdobbiadene, VENETO DOCG	
PROSECCO SAN VENANZIO "Fortunato"	
Prosecco di Valdobbiadene, VENETO DOCG	
ASTI "La Salvatica" 0,375 l. (medium-sweet), VENETO DOCG	550,-
ASTI "La Salvatica" (medium-sweet), VENETO DOCG	790,-
CRÉMANT DE BOURGOGNE, Blanc de Noir, Joseph Cartron AOC	890,-

CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON BLANC, Champagne AOC	7500,-
DOM PÉRIGNON ROSÉ, Champagne AOC	16000,-
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT, Champagne AOC	2400,-
MOËT & CHANDON NECTAR, Champagne AOC	2800,-
MOËT & CHANDON ROSÉ, Champagne AOC	
VEUVE CLICQUOT Ponsardin BRUT, Champagne AOC	2400,-
VEUVE CLICQUOT Ponsardin ROSÉ, Champagne AOC	3100,-
RUINART BLANC DE BLANCS, Champagne AOC	
RUINART ROSÉ, Champagne AOC	3600,-
RUINART „R“ de ruinart, Champagne AOC	3400,-

HENRIOT BRUT SOUVERAIN, Champagne AOC	2300,-
HENRIOT BLANC DE BLANC, Champagne AOC	2700,-
HENRIOT BRUT ROSÉ, Champagne AOC	3100,-
KRUG CUVÉE, Champagne AOC	8100,-
KRUG ROSÉ, Champagne AOC	14500,-
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE, Champagne AOC	2700,-
BOLLINGER ROSÉ, Champagne AOC	3200,-
GOSSET EXCELLENCE, Champagne AOC	1950,-
GOSSET GRANDE RÉSERVE, Champagne AOC	2500,-
GOSSET GRANDE ROSÉ, Champagne AOC	3100,-
JEAN PERNET RESERVE GRAN CRU, Champagne AOC	1950,-
JEAN PERNET ROSE BRUT, Champagne AOC	2300,-
BRUNO PAILLARD PREMIER CUVÉE BRUT, Champagne AOC	
BRUNO PAILLARD ROSÉ PREMIER CUVÉE BRUT, Champagne AOC	3000,-
BRUNO PAILLARD GRAND CRU RESERVE PRIVÉE BLANC DES BLANCS, Champagne AOC	
JEAN DUMANGIN BRUT CARTE D'OR PREMIER CRU, Champagne AOC	1900,-
JEAN DUMANGIN BRUT RESERVE BLANC DE BLANC PREMIER CRU, Champagne AOC	2100,-
JEAN DUMANGIN BRUT ROSÉ PREMIER CRU, Champagne AOC	2350,-
AUTRÉAU BRUT PREMIER CRU, Champagne AOC	1850,-
AUTRÉAU ROSÉ PREMIER CRU, Champagne AOC	1950,-
VINTAGE CHAMPAGNE	
DOMPÉRIGNON OENO THEQUE 1996 Moët & Chandon, Champagne AOC	18000,-
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2004, Champagne AOC	3950,-
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ 2004, Champagne AOC	4350,-
VEUVE CLICQUOT Ponsardin LA GRANDE DAME 2004, Champagne AOC	6900,-
VEUVE CLICQUOT Ponsardin VINTAGE 2004, Champagne AOC	4000,-
HENRIOT BRUT MILLESIME 2003, Champagne AOC	3800,-
HENRIOT CUVÉE DES ENCHANTELEURS 1998, Champagne AOC	7300,-
GOSSET GRAND MILLESIME 2000, Champagne AOC	3300,-
CHAMPAGNE MILLESIME 2002, Jean Pernet, Champagne AOC	2500,-

Gran Cru	
BRUNOPAILLARD ASSEMBLAGE MILLESSIME BRUT 2002, Champagne AOC	3200,-
BRUNO PAILLARD BLANC DES BLANCS MILLESSIME BRUT 2002, Champagne AOC	3300,-
BRUNOPAILLARD N.P.U. MILLESSIME BRUT 1995, Champagne AOC	8900,-
JEANDUMANGIN BRUT MILLESIME 2005 PREMIER CRU, Champagne AOC	2500,-
MAGNUM	
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT MAGNUM, Champagne AOC	4900,-
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE MAGNUM, Champagne AOC	4600,-
BÍLÁ VÍNA	
FRANCIE	
ALSACE	
RIESLING HEISSENBERG, Ostertag AOC	1690,-
RIESLING MUENCHBERG GRAND CRU, Ostertag AOC	2100,-
RIESLING "Tradition Hugel", Hugel & Fils AOC	1450,-
PINOT GRIS ZELLBERG, Ostertag AOC	1890,-
PINOT GRIS MUENCHBERG GRAND CRU, Ostertag AOC	2450,-
PINOT GRIS "Tradition Hugel", Hugel & Fils AOC	1190,-
PINOT BLANC, Hugel & Fils AOC	990,-
GEWURZTRAMINER VIGNOBLE D'E, Ostertag AOC	1590,-
VAL DE LOIRE	
POUILLY FUMÉ "MADEMOISELLE DE T", Château de Tracy AOC	1190,-
POUILLY FUMÉ, Château de Tracy AOC	1450,-
SANCERRE BLANC, Domaine Lucien Crochet AOC	1390,-
SANCERRE BLANC "LE CHÉNE MARCHAND", Domaine Lucien Crochet AOC	1700,-
SANCERRE BLANC "CUVÉE PRESTIGE", Domaine Lucien Crochet AOC	2300,-
BOURGOGNE - CHABLIS	
CHABLIS "Vielles Vignes", Alain Geoffroy AC	1100,-
CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME", Domaine Jean Claude Bessin	1700,-

CHABLIS 1ER CRU "LA FORET", Domaine Jean Claude Bessin	1700,-
CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME LA PIÈCE AU COMTE", Domaine Jean Claude Bessin	1890,-
CHABLIS GRAND CRU "VALMUR", Domaine Jean Claude Bessin	2350,-
BOURGOGNE - CÔTE D'OR	
BOURGOGNE ALIGOTE, Domaine Jayet-Gilles AOC	1190,-
CHARDONNAY BOURGOGNE "Les Murelles", Roux Père & Fils AOC	1100,-
SAINT - VERAN "Expression de Finesse", Roux Père & Fils AOC	1250,-
CHASSAGNE MONTRACHET, Roux Père & Fils AOC	2350,-
PULIGNY - MONTRACHET, Louis Latour AOC	2800,-
MEURSAULT 1ER CRU, Clos de Mazeray AOC	2990,-
MEURSAULT "Vielles Vignes", Roux Père & Fils AOC	1990,-
CORTON CHARLEMANGE Grand Cru, Louis Latour	5250,-
VALÈE - DU - RHÔNE	
LIRAC BLANC, Chateau de Ségries AOC	850,-
CONDRIEU LA BERNE, Domaine Faury AOC	1950,-
CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC TRADITION, Domaine de la Solitude AOC	1650,-
CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC CUVÉE BARBERINI, Domaine de la Solitude AOC	2200,-
CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC "CLOS DE BEAUVENIR", Château La Nerthe AOC	4600,-
ITÁLIE	
PIEMONTE	
ROERO ARNEIS DOCG, Giacomo Vico	790,-
ARNEIS Blangé DOC, Ceretto	1190,-
GAVI DI GAVI White Label, La Scolca	990,-
GAVI DI GAVI Black Label, La Scolca	1690,-
GAVI DI GAVI Monerotoondo DOCG, Villa Sparina,	2100,-
MOSCATO D'ASTI, Poderi Luigi Einaudi	950,-
TRENTINO - ALTO ADIGE	
PINOT GRIGIO Valdadige DOC, Santa Margherita	850,-
PINOT GRIGIO "PORER" DOC, Alois Lageder	1250,-
PINOT BIANCO DOC, Kettmeir	850,-
PINOT BIANCO Weisshaus DOC, Colterenzio	990,-
SAUVIGNON DOC, Alois Lageder	1090,-
CHARDONNAY Cornell Formigar DOC, Colterenzio	1700,-
VENETO	
SOAVE Classico DOC, Cadenapa, Domini Veneti	750,-

MARCHE

VERDICCHIO Classico "Vecchie Vigne" DOC, Umani Ronchi 990,-

SICILIA, SARDEGNA

COLOMBA Platino IGT, Duca di Salaparuta, Sicilia 850,-

VERMENTINO di Gallura Montecoro DOCG, Sella e Mosca, 750,-
Sardegna

ČESKÁ REPUBLIKA

MIKULOVSKÁ OBLAST

VOLAŘÍK, RYZLINK VLAŠSKÝ, KABINETNÍ, Dolní Dunajovice, 650,-
Zimní vrch

VOLAŘÍK, RYZLINK VLAŠSKÝ "TERROIR", POZDNÍ SBĚR, 850,-
Perná, Kotelná

VOLAŘÍK, MULLER THURGAU, POZDNÍ SBĚR, Mikulov, Turol 750,-

VOLAŘÍK, RYZLINK RÝNSKÝ "TERROIR", POZDNÍ SBĚR, 950,-
Perná, Purmice

MIKROSVÍN, CHARDONNAY, POZDNÍ SBĚR, Šanov, U 690,-
vinohradu

MIKROSVÍN, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, POZDNÍ 690,-
SBĚR, D. Dunajovice, Zimní vrch

MIKROSVÍN, RULANDSKÉ ŠEDÉ, POZDNÍ SBĚR, Šanov, U 750,-
vinohradu

MIKROSVÍN, RYZLINK VLAŠSKÝ, POZDNÍ SBĚR, Mikulovská, 750,-
Kvašák

SONBERK, PÁLAVA, VÝBĚR Z HROZNŮ, Popice, Sonberk 990,-

MLÝNEK, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, POZDNÍ SBĚR, Valtice, Pod 650,-
Reistnou

MLÝNEK, RULANDSKÉ BÍLÉ, VÝBĚR Z HROZNŮ, Perná, U 850,-
boží muky

MLÝNEK, RYZLINK VLAŠSKÝ "SUR-LIE", POZDNÍ SBĚR, 850,-
Březí, Liščí vrch

VELKOPAVLOVICKÁ OBLAST

SKOUPIL, RULANDSKÉ ŠEDÉ, KABINET, Velké Bílovice, Přední 650,-
hora

ZNOJEMSKÁ OBLAST

HORT, SAUVIGNON "VOC", POZDNÍ SBĚR, Dobšice, U hájku 850,-

SLOVÁCKÁ OBLAST

SPIELBERG, RYZLINK RÝNSKÝ, POZDNÍ SBĚR, Žarošice, 690,-
Maliny

NĚMECKO

MOSEL - SAAR - RUWER	
ST.URBANS-HOF, RIESLING, QBA	750,-
ST.URBANS-HOF, RIESLING "WILTINGER" - ALTE REBEN, KABINETT	850,-
ST.URBANS-HOF, RIESLING "OCKFENER BOCKSTEIN", KABINETT	950,-
ST.URBANS-HOF, RIESLING "SAARFIELSER", SPÄTLESE RHEINHESSEN	1390,-
WITTMANN, SILVANER	750,-
WITTMANN, RIESLING "100 HUGEL"	750,-
WITTMANN, WEISSBURGUNDER "100 HUGEL"	750,-
WITTMANN, GRAUBURGUNDER	750,-

RAKOUSKO

WEINVIERTEL	
PFAFFL, GRÜNER VELTLINER - Zeiseneck	750,-
PFAFFL, GRÜNER VELTLINER - Hundsrleiten	950,-
PFAFFL, GRÜNER VELTLINER - Goldjoch	1450,-
PFAFFL, RIESLING - Terrassen Sonnleiten	850,-
KAMPTAL	
ALLRAM, GRÜNER VELTLINER – Hasel	850,-
ALLRAM, WEISSBURGUNDER – Papageno	890,-
WACHAU	
ALZINGER, GRÜNER VELTRINER, Mühlpoint – Federspiel	890,-
ALZINGER, GRÜNER VELTRINER, Loibenberg – Smaragd	1490,-
ALZINGER, RIESLING, Dürnsteiner – Federspiel	990,-
ALZINGER, RIESLING, Loibenberg – Smaragd	1690,-

MAĎARSKO

TOKAJI Dry White Wine, Chateau Dereszla, Tokaj	690,-
FURMINT Late Harvest, Chateau Dereszla, Tokaj	1200,-
JUHFARK, Tornai pincészet, Somló, trať Grófi	1150,-

ŠPANĚLSKO

MIGUEL MERINO BLANCO, Rioja DOC	990,-
---------------------------------	-------

NOVÝ SVĚT

SAUVIGNON BLANC, Cloudy Bay, New Zealand, Marlborough	1550,-
SAUVIGNON BLANC, Kim Crawford, New Zealand, Marlborough	1150,-
SAUVIGNON BLANC, Babich, New Zealand, Marlborough	950,-
SAUVIGNON BLANC RESERVA, Santa Rita, Chille, Casablanca Valley	850,-

CHARDONNAY RESERVA, Terrazas de los Andes, Argentina, Mendoza	1150,-
CHARDONNAY UNOAKED, Kim Crawford, New Zealand, Marlborough	1150,-
CHARDONNAY PRIVATE SELECTION, Robert Mondavi, USA – California	990,-
CHARDONNAY, Santa Rita, Chile, Casablanca Valley	850,-
TORRONTES DONA PAULA, Dona Paula, Argentina, Mendoza	690,-
PINOT GRIS, Kim Crawford, New Zealand, Marlborough	1150,-
SEMILLION SAUVIGNON BLANC, Cape Mentelle, Australia	1300,-
RIESLING "LONG ROW", Southern Australia, Angove	850,-

ČERVENÁ VÍNA

FRANCIE

BORDEAUX

MÈDOC

CHATEAU TOUR HAUT CAUSSAN 2006, Cru Bourgeois, AOC
SAINT - ESTÈPHE 1700,-

CHATEAU MONTROSE 1998, 2ème Grand Cru Classé
PAUILLAC 7200,-

CHATEAU PONTET CANET 2003, 5ème Grand Cru Classé 5900,-

CHATEAU PICHON BARON DE LONGUEVILLE 1995, 2ème
Grand Cru Classé 7350,-

CHATEAU TOUR PIBRAN 2008, Pauillac Cru Bourgeois AOC
SAINT - JULIEN 1850,-

CHATEAU LEOVILLE BARTON 2002, 2ème Grand Cru Classé 4600,-

CALON SEGUR 2002, 3ème Grand Cru Classé 4600,-
PESSAC - LÈOGNAN

CHATEAU DE FIEUZAL 2008, Grand Cru Classé 2350,-
SAINT - EMILION

CHATEAU TROPLONG MONDOT 2003, 1er Grand Cru Classé 4750,-

CHATEAU PAVIE MACQUIN 2000, 1er Grand Cru Classé 8400,-
VAL DE LOIRE

SANCERRE ROUGE "LA CROIX DU ROY", Domaine Lucien
Crochet AOC 1300,-

BOURGOGNE

CÔTES DE BEAUNE

POMMARD 1-er CRU LES JAROLLIÈRES, La Pousse d'Or 2950,-

VOLNAY 1-er Cru EN CILLERETS, La Pousse d'Or 2950,-

VOLNAY 1-er Cru Clos DE LA BOUSSE, La Pousse d'Or 3250,-

CORTON GRAND CRU CLOS DU ROI, La Pousse d'Or 3650,-

CÔTES DE NUITS

PINOT NOIR BOURGOGNE "La Moutonnieres", Roux Peré & Fils AOC	990,-
COTE DE NUITS VILLAGE, Domaine Mayer Gilles AOC	2350,-
NUITS ST. GEORGES "LES HAUTS POIRETS", Domaine Mayer-Gilles AOC	4500,-
ALOXE - CORTON "Les Boutières", Roux Peré & Fils AOC	1950,-
ECHEZEUX DU DESSUS GRAND CRU, Domaine Mayer Gilles VALLÉE - DU-RHÔNE	7350,-
SAINT JOSEPH CUVÉE LA GLORIETTE, Domaine Faury AOC	1400,-
CORNAS, Domaine Lionnet AOC	1550,-
COTE-ROTIÉ CUVÉE RÉVINISCENCE, Domaine Faury AOC	1990,-
CHATEAUNEUF DU PAPE TRADITION, Domaine de la Solitude AOC	1490,-
CHATEAUNEUF DU PAPE CUVÉE BARBERINI 2000/2005, Domaine de la Solitude AOC	2200,-
CHATEAUNEUF DU PAPE "CUVÉE DES CADETTES", Château La Nerthe AOC	4750,-
CHATEAUNEUF DU PAPE, Domaine du Banneret PROVENCE	3150,-
BANDOL ROUGE 2008, Château Vannières AOC	2200,-
BANDOL ROUGE 2000, Château Vannières AOC	3100,-
BANDOL ROUGE 1998, Château Vannières AOC	3490,-

ITÁLIE

TRENTINO - ATLO ADIGE

LAGREIN Cornell "Sigis Mundus" DOC, Colterenzio	1790,-
PINOT NOIR "KRAFUSS" DOC, Alois Lageder	1850,-
PINOT NOIR RISERVA "TRATTMANN", Giralan	1300,-

PIEMONTE

BARBARESCO "MARTINENGA", Marchesi di Gresy DOCG	2850,-
DOLCETO DI DOGLIANI, Poderi Luigi Einaudi	1100,-
NEBBIOLO, Parusso	1250,-
BARBERA PIEMONTE, Poderi Luigi Einaudi	1450,-
BAROLO "CANUBI", Poderi Luigi Einaudi	3890,-
BAROLO "MONFALLETTO", Cordero di Montezemolo DOCG	2190,-
BAROLO "ENRICO VI", Cordero di Montezemolo DOCG	3990,-
BAROLO, Parusso	2190,-
BAROLO "MARIONDINO", Parusso	2650,-
BAROLO "BUSSIA", Parusso	4190,-

VENETO

VALPOLICELLA Classico Superiore DOC, Domini Veneti	850,-
VALPOLICELLA Ripasso "Righetti La Casetta" DOC, Domini Veneti	1100,-
VALPOLICELLA Amarone Classico "Vigneti di Jago" DOC, Domini Veneti	2790,-
TOSCANA	
CHIANTI Classico DOCG, Villa Cerna	890,-
CHIANTI Classico "San Jacopo" DOCG, Castello Vicchiomaggio	1100,-
CHIANTI Classico Riserva "La Prima" DOCG, Castello Vicchiomaggio	2300,-
CHIANTI CIGNALE IGT, Castello di Querceto	2600,-
MONTEPULCIANO	
ROSSO DI MONTEPULCIANO PRUGNOLO DOC, Boscarelli	990,-
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG, Boscarelli	1350,-
NOCIO DEI BOSCARELLI DOCG, Boscarelli	2750,-
BRUNELLO DOCG, Le Macioche	1890,-
BRUNELLO DOCG, Cupano	3800,-
MONTALCINO	
ROSSO DI MONTALCINO DOC, Tenuta San Fillipo Fanti	1100,-
ROSSO DI MONTALCINO, Le Macioche, DOCG	1250,-
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, Tenuta San Fillipo Fanti "SUPERTUSCAN"	2450,-
FLACCIANELLO DELLE PIEVE IGT, Fontodi	3150,-
VILLA DONORATICO DOC, Bolgheri Tenuta Argenteria	1750,-
ARGENTERIA "Bolgheri Superiore" DOC, Tenuta Argenteria	2950,-
L'ALBERELLO Bolgheri DOC, Grattamacco	2150,-
SICILIA, SARDEGNA	
CARTAGHO IGT, Mandrarossa, Sicilia	1190,-
CANNONAU di Sardegna DOC, Sella e Mosca, Sardegna	750,-
ROSSO DEL CONTE DOC, Tasca d' Almerita, Sicilia	2790,-
ŠPANĚLSKO	
RIOJA	
MIGUEL MERINO CRIANZA "Viñas Jovenes", DOC	990,-
MIGUEL MERINO RESERVA "Vitola", DOC	1500,-
RIBERA DEL DUERO	
TINTO PESQUERA CRIANZA, Grupo Pesquera, DO	1300,-
CONDADO DE HAZA CRIANZA, Grupo Pesquera, DO	1250,-
CONDADO DE HAZA RESERVA, Grupo Pesquera, DO	1850,-
TINTO PESQUERA RESERVA, Grupo Pesquera, DO	1950,-
TINTO PESQUERA GRAN RESERVA "Janus" 2003, Grupo	5100,-

Pesquera, DO	
LA MANCHA	
EL VINCULO CRIANZA, Grupo Pesquera, DO	950,-
CASTILLA Y LÉON	
DEHESA LA GRANJA, Grupo Pesquera	990,-
RIOJA	
MIGUEL MERINO CRIANZA "Viñas Jovenes", DOC	990,-
MIGUEL MERINO RESERVA "Vitola", DOC	1500,-
RIBERA DEL DUERO	
TINTO PESQUERA CRIANZA, Grupo Pesquera, DO	1300,-
CONDADO DE HAZA CRIANZA, Grupo Pesquera, DO	1250,-
CONDADO DE HAZA RESERVA, Grupo Pesquera, DO	1850,-
TINTO PESQUERA RESERVA, Grupo Pesquera, DO	1950,-
TINTO PESQUERA GRAN RESERVA "Janus" 2003, Grupo	5100,-
Pesquera, DO	
LA MANCHA	
EL VINCULO CRIANZA, Grupo Pesquera, DO	950,-
CASTILLA Y LÉON	
DEHESA LA GRANJA, Grupo Pesquera	990,-
ČESKÁ REPUBLIKA	
MIKULOVSKÁ OBLAST	
TANZBERG, CABERNET SAUVIGNON, POZDNÍ SBĚR,	850,-
Mikulov, Turolď	
MLÝNEK, ZWEIGELTREBE, POZDNÍ SBĚR, Březí, Liščí vrch	850,-
VELKOPAVLOVICKÁ OBLAST	
SKOUPIL, CABERNET SAUVIGNON "Barrique", POZDNÍ SBĚR,	1050,-
Velké Bílovice, Zadní hora	
SKOUPIL, ZWEIGELTREBE, POZDNÍ SBĚR, Velké Bílovice,	850,-
Zadní hora	
STAPLETON & SPRINGER, "ROUČÍ", Bořetice	950,-
ZNOJEMSKÁ OBLAST	
TRPĚLKA & OULEHLA, ANDRÉ, POZDNÍ SBĚR, Dolní Kounice,	800,-
Nivy	
SLOVÁCKÁ OBLAST	
SPIELBERG, RULANDSKÉ MODRÉ, POZDNÍ SBĚR, Mikulov,	850,-
Pod sv. Kopečkem	
RAKOUSKO	
Zantho, ZWEIGELT, Burgenland	750,-
Zantho, PINOT NOIR, Burgenland	990,-
Zantho, ZWEIGELT, Burgenland	750,-

Zantho, PINOT NOIR, Burgenland	990,-
MAĎARSKO	
EGRI BIKAVÉR, Thummerer pincészet, Noszvaj	890,-
EGRI BIKAVÉR SUPERIOR, Thummerer pincészet, Noszvaj	1100,-
EGRI CABERNET FRANC, Vincze Béla pincészet, Eger, Mészhegy	1300,-
EGRI SYRAH, Vincze Béla pincészet, Eger, Mészhegy	1250,-
CABERNET SAUVIGNON&CABERNET FRANC, Wunderlich, Villány	990,-
PORTUGALSKO	
ALTANO VINHO TINTO DOURO, Graham's, Douro	750,-
NOVÝ SVĚT	
ALTANO QUINTA DO ATAÍDE RESERVA, Graham's, Douro	1300,-
PINOT NOIR, Cloudy Bay, New Zealand, Marlborough	1990,-
PINOT NOIR, Kim Crawford, New Zealand, Marlborough	1050,-
MALBEC RESERVA, Terrazas de los Andes, Mendoza	1290,-
MALBEC DOÑA PAULA, Doña Paula, Mendoza	850,-
MALBEC SELECCION DE BODEGA, Doña Paula, Mendoza	2050,-
CHEVAL DE ANDES, Terrazas de los Andes, Mendoza	3390,-
TANNAT ALTA RESERVA, Gimenez Mendez, Bodega Plaza Vidiella	950,-
TANNAT PREMIUM, Gimenez Mendez, Bodega Plaza Vidiella	1100,-
CARMENERE RESERVA, Viña Santa Rita, Chile	890,-
CARMENERE MEDALLA REAL, Viña Santa Rita, Chile	1050,-
CABERNET SAUVIGNON MEDALLA REAL, Viña Santa Rita, Chile	1050,-
CABERNET MERLOT, CAPE MENTELLE, AUSTRALIA	1400,-
PINOTAGE, Ernst Gouws & Co, South Africa, Stellenbosch	850,-
ZINFANDEL SONOMA COUNTY, Seghesio, USA, California	1450,-
ZINFANDEL OLD VINE SONOMA COUNTY, Seghesio, USA, California	2100,-
FLORESTA CABERNET SAUVIGNON, Viña Santa Rita, Chile	2200,-
ALTAIR, Altair Vineyards & Winery, Chile	2850,-
SIDERAL, Altair Vineyards & Winery, Chile	1500,-
TAMBLYN Bremerton Vintners, Australia	950,-
MCLAREN VALE SHIRAZ, VINEYARD SELECT, AngovE, Australia	1490,-

NÁPOJE

Bramble	175,-
Moderní klasika, oslavující London Dry Gin, citronovou šťávu a ostružinový likér	
Modern classic celebrating London Dry Gin, fresh lemon juice and blackberry liqueur	
Espresso Martini	165,-
Do jemna a hladka vytřepaný short s Russain Standart vodkou, kávou a kapkou cukru	
Shaken smooth and round, Russian Standart, coffee and a drop of sugar based short drink	

APERITIVY / APERITIVES

Martini	90,-
Campari Bitter	90,-
Aperol	95,-
Sherry	125,-

ČESKÉ DESTILÁTY / LOCAL SPIRITS

Fernet Stock / Fernet Stock Citrus	75,-
Becherovka	75,-
Slivovice R. Jelínek Silver/ Gold	90,-
Slivovitz Private Reserve 2006 Silver/ Gold	190,-

LIKÉRY / LIQUORS

Amaretto Disaronno	90,-
Drambuie	125,-
Southern Comfort	90,-
Kahlua	90,-
Cointreau	90,-
Galliano	125,-
Jägermeister	90,-
Bailey's	90,-
Grand Marnier	175,-
Luxardo Maraschino	85,-
Sambuca Ramazzotti	90,-
Amaro Ramazzotti	90,-
Pastis Ricard	80,-

Unicum	125,-
Chambord	175,-
St.Germain	125,-
Bufala Negra	
Buffalo Trace bourbon a čerstvá bazalka se v tomto osvěžujícím drinku setkávají s chutí balzamikové redukce a zázvorového piva	
Buffalo Trace bourbon and fresh basil meet tart and tangy combo of balsamic syrup and ginger beer in this refreshing cooler	
Basil Pineapple Smash	165,-
Fenomenální kombinace ananasu a thajské bazalky za doprovodu Tanqueray ginu a limetek	
Phenomenal combination of pineapple and thai basil accompanied by Tanqueray gin and lime	
Almond Cigar	165,-
Vzor jednoduchosti drinku - Havana Club 3y, Amaretto di Sarrono a Rose's lime třepaná k dokonalosti	
Simplicity example - Havana Club 3y, Amaretto di Saronno and Rose's lime shaken to perfection	
St. Germain Margarita	165,-
Energicky třepaná Cabrito blanco tequila v doprovodu květového likéru St. Germain a čerstvé limetové šťávy	
Cabrito blanco tequila shaken hard with Saint Gremain blossom liquer and mixed with fresh lime juice	
Sunshine	155,-
Nevšední hořko sladká kombinace rumu, Malibu, Campari, stříku grenadiny a citrusového ovoc	
Unusual bittersweet combination of rum, Malibu, Campari, grenadine and citrus fruits	
American Beauty	195,-
Klasická kombinace koňaku Godet VS, vermutu, portského a čerstvého pomeranče s kapkou grenadiny	
Classic combination of Godet Cognac VS, sweet vermouth, port and fresh orange with a drop of grenadine	
RUMY & CACHACA / RUMS & CACHACA	
Cuba	
Havana Club Añejo Reserva	125,-
Havana Club Añejo 7 Años	165,-
Havana Barrel Proof	245,-
Matusalem Clásico 10 y.o.	145,-

Matusalem Gran Reserva 15 y.o.	195,-
Jamaica	
Captain Morgan Spiced Gold/ Black	90,-
Coruba Cigar Blend 12 y.o.	215,-
Dominican Republic	
Barceló Añejo	125,-
Barceló Imperial	145,-
Atlantico Platino	105,-
Atlantico Reserva	195,-
Atlantico Private Cask	215,-
United States	
Sailor Jerry	125,-
Guatemala	
Zacapa 23 y.o.	255,-
Zacapa XO	395,-
Botran Añejo 5 y.o.	115,-
Botran Gran Reserva	215,-
Venezuela	
Diplomático Reserva Exclusiva 12 y.o.	215,-
Diplomático Ambassador	550,-
Philippines	
Don Papa	195,-
Peru	
Millonario 15 y.o.	255,-
Millonario XO Reserva Especial	395,-
Panama	
Zafra Master Reserva 21 y.o.	395,-
Guayana	
Pyrat XO Reserve	215,-
Martinique	
Martinique Rum Nation 12 y.o.	395,-
Trinidad & Tobago	
Angostura 1824 12 y.o.	195,-
Brasil	
Cachaca Velho Barreiro	90,-
GIN / GIN	
Bombay Sapphire	90,-
Beefeater 24	145,-
Hendrick's	175,-

Gordon's	90,-
Tanqueray	125,-
Tanqueray No. Ten	195,-
Ish	175,-
Saffron	175,-
The Knickerbocker Cocktail	
Možná nejstarší rumový cocktail v ideální kombinaci limetek, domácího malinového sirupu, Pyrat rumu a rumu Botran Añejo	
Idealy balanced with lime and raspberry sirup with Pyrat rum and Botran Añejo rum	
Patron XO Chilli	175,-
Skvělý kávový likér třídy Rolce Royce ve stylu Julep cocktailu se spoustou drceného ledu	
Rolce Royce class coffee liquer served in Julep style with plenty of crushed ice	
El Diablo	175,-
Jednoduchý a oblíbený dlouhý nápoj z reposado tequily, likéru z černého rybízu, limet a zázvorovým pivem	
Simple and popular tequila long drink with creme de cassis, lime, top up with ginger beer	
Koktejly / Cocktails	
Black Pearl	
Elegantní kombinace prvotřídní vodky, likérů Grand Marnier a Chambord a chutí lesního ovoce	
Elegant combination of superior vodka, Grand Marnier and Chambord liquers and wild berries	
Mai Thai	155,-
Rumová slovní hříčka ze spojení prastarého karibského drinku a východního koření s mandlí, citronelou, koriandrem a rumem Botran Añejo	
Old caribbean drink and asian spices with almond, lemon grass, coriander and Botran Añejo rum	
Chilli Mango Caipirinha	165,-
Naše osvěžující úprava brazilského národního drinku s cachacou Velho Barreiro, chilli a mangem	
Our refreshing twist on a brazilian national drink with cachaca Velho Barreiro, mango and chilli	
TEQUILA / TEQUILA	
Cabrito Blanco	115,-

Cabrito Reposado	115,-
Herradura Plata	245,-
Herradura Añejo	245,-
Olmeca Tezón Blanco	315,-
Olmeca Tezón Reposado	345,-
Olmeca Tezón Añejo	385,-
Patrón XO Cafe	195,-

VODKA / VODKA

Absolut	90,-
Absolut Level	195,-
Smirnoff Black	125,-
Wyborowa	125,-
Wyborowa Single Estate	295,-
Belvedere Pure	195,-
Belvedere Citrus	195,-
Belvedere Pomarancza	195,-
Grey Goose	195,-
Russkij Standart Original	90,-
Russkij Standart Imperia	195,-
Ketel One	165,-
Beluga Gold Line	355,-

WHISKEY / WHISKEY

Ballantine's	90,-
Ballantine's 12 y.o.	175,-
Ballantine's 17 y.o.	265,-
Ballantine's 21 y.o.	385,-
Johnnie Walker Red Label	90,-
Johnnie Walker Black Label	125,-
Johnnie Walker Green Label	195,-
Johnnie Walker Gold Label 18 y.o.	315,-
Johnnie Walker Blue Label	695,-
Chivas Regal 12 y.o.	125,-
Chivas Regal 18 y.o.	315,-
Glenlivet 12 y.o.	175,-
Glenlivet 15 y.o.	225,-
Glenlivet 18 y.o.	265,-
Ardbeg 10 y.o.	255,-
Ardbeg Uigeadail	285,-

Talisker 10 y.o.	195,-
Glenmorangie 10 y.o.	195,-
Glenmorangie 18 y.o.	385,-
Glenmorangie 25 y.o.	1255,-
Glenmorangie Nectar D'Or	265,-
Glenmorangie Astar	325,-
Glenmorangie Quinta Ruban	255,-
Macallan 12 y.o.	265,-
Macallan 18 y.o.	645,-
Macallan 21 y.o.	1150,-
Glenfiddich 15 y.o.	275,-
Glenfiddich 18 y.o.	295,-
Oban 14 y.o.	245,-
Lagavulin 16 y.o.	225,-
Laphroaig 10 y.o.	205,-

TEPLÉ NÁPOJE / HOT BEVERAGES

Ristretto	65,-
Ristretto Origin India	65,-
Espresso / Lungo Forte	65,-
Espresso / Lungo Leggero	65,-
Double espresso / Forte	90,-
Cappuccino / Forte, Leggero	75,-
Latte Macchiato / Forte, Leggero	75,-
Vienna coffee (whipped cream)	75,-
Algérien coffee (egg nog, whipped cream)	105,-
Irish coffee (Jameson, whipped cream)	105,-
Bailey's coffee (Bailey's, whipped cream)	105,-
Vanilla coffee (Galliano, whipped cream)	105,-
Dilmah Tea Selection	85,-
Fresh Tea (mint, ginger)	85,-

PORTSKÉ / PORT

Graham's White	90,-
Graham's Ruby	90,-
Graham's 10y	195,-
Graham's 20y	245,-
Graham's 30y	385,-
Graham's 40y	455,-
Graham's 6 Grapes Reserve	145,-

Graham's Tawny Reserve	175,-
Graham's Late Bottled Vintage	125,-

GRAPPA / GRAPPA

Di Brunello Banfi	195,-
Di Nebbiolo Da Barolo Mazzeti	195,-
Di Moscato Mazzeti	195,-
Castello di Querceto Acquavite	245,-

PIVO / BEER

Pilsner Urquell 12°, 0,3 l - točené / draught	85,-
Clausthaler , 0,33 l nealkoholické, lahev / non-alcoholic, bottle	85,-
Lobkowicz Premium, 0,33l, lahev / bottle	85,-
Lobkowicz Premium, 0,33l, nealkoholické, lahev / non-alcoholic, bottle	85,-

NEALKO NÁPOJE / SOFT BEVERAGES

Coca Cola / Coca Cola Light / Fanta / Sprite	65,-
Kinley Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon	65,-
Granini Juice Selection	65,-
Fresh Juice Orange / Grapefruit	95,-
Red Bull Energy Drink	90,-
Pussy Energy Drink	90,-
Crodino	95,-

IRSKÁ WHISKEY / IRISH WHISKEY

Jameson	90,-
Jameson 12 y.o.	175,-
Jameson 18 y.o.	345,-
Tullamore Dew	90,-
Tullamore Dew 12 y.o.	195,-
Wild Geese Rare	195,-
Wild Geese Single Malt	245,-

AMERICKÁ WHISKY/EY & BOURBON / AMERICAN WHISKY/EY & BOURBON

Four Roses	90,-
Four Roses Single Barrel	185,-
Jim Beam	90,-
Jim Beam Black	125,-
Jim Beam N7	145,-

Jack Daniel's	125,-
Jack Daniel's Single Barrel	225,-
Woodford Reserva	225,-
Knob Creek Small Batch	245,-
Bookers Small Batch	385,-
Maker's Mark	90,-
Buffalo Trace	175,-
Wild Turkey	90,-

KANADSKÁ WHISKY / CANADIAN WHISKY

Canadian Club	90,-
Canadian Club 12 y.o.	125,-

COGNAC / COGNAC

Hennessy V.S.	145,-
Hennessy Fine de Cognac	195,-
Hennessy X.O	495,-
Hennessy Paradis	1360,-
Hennessy Paradis Impérial	4100,-
Hennessy Richard	5990,-
Martell V.S.	125,-
Martell V.S.O.P.	195,-
Martell Noblige	325,-
Martell X.O	525,-
Martell Cordon Bleu	525,-
Otard V.S.O.P.	255,-
Courvoisier V.S.	125,-
Courvoisier V.S.O.P.	145,-
Rémy Martin V.S.	165,-
Rémy Martin V.S.O.P.	195,-
Rémy Martin Coeur de Cognac	285,-
Rémy Martin X.O Excellence	525,-
Rémy Martin Louis XIII	4800,-
Godet Cuvée V.S.	125,-
Godet V.S.O.P.	225,-
Godet Gastronom 21st Century	345,-
Godet Peardise	285,-
Godet Trinity	295,-
Godet Antarctica	375,-

Camus V.S.	145,-
Camus V.S.O.P.	195,-
Camus X.O	385,-
Frapin V.S.	195,-
Frapin Cigar Blend	345,-
Frapin V.S.O.P.	245,-
Frapin Extra	1350,-
Fontpinot X.O.	345,-

ARMAGNAC / ARMAGNAC

Chateau de Laubade V.S.O.P.	195,-
Chateau de Laubade X.O.	345,-
Chateau de Laubade 1994	645,-
Chateau de Laubade 1988	685,-

BRANDY / BRANDY

Metaxa 3*	90,-
Metaxa 5*	95,-
Metaxa 7*	125,-
Metaxa 12*	195,-
Metaxa Private Reserve	385,-
Uno En Mil	195,-
Wild Geese Single Malt	195,-

CALVADOS / CALVADOS

Originel	125,-
Busnel Calvados V.S.O.P.	265,-
Lecompte 5 y.o.	195,-
Lecompte 12 y.o.	295,-

SISHA MENU

SHISHA CLASSIC 600,-

Vodní dýmka Nebulla s tabákem Al Fakher dle Vaší volby
Water Pipe Nebulla with Al Fakher tobacco of your choice

FRESH FRUIT SHISHA 800,-

Vodní dýmka Nebulla s tabákem Al Fakher dle Vaší volby a korunkou plněnou čerstvým ovocem

Water Pipe Nebulla with Al Fakher tobacco of your choice and crown filled with fresh fruit of your choice

AL FAKHER TABÁK

Třešně, pomeranč, máta, jablko, hroznové víno, kiwi, vodní meloun, jahoda

Cherry, orange, mint, apple, grapes, kiwi, watermelon, strawberry

DOU TNÍKY

Cohiba Behike 52	800,-
Cohiba Behike 54	1000,-
Cohiba Behike 56	1200,-
Cohiba Singlo II.	450,-
Cohiba Secretos Maduro	400,-
Cohiba Magicos Maduro	600,-
Partagas D no. 4	400,-
Romeo y Julieta / Petit Julieta	200,-

Hoyo de Monterrey / Petit Robusto	300,-
Cuaba Generosos	300,-
Trinidad Reyes	350,-
Montecristo No. 4	300,-
Montecristo No. 2	400,-
Montecristo No. 5	300,-