

# DEGUSTAČNÍ MENU

1200,- za osobu

1900,- za osobu s vínem

MENU LAPSANG

Buddha-Bar Kuřecí Salát

Ryzlink Rýnský 2012, Vinařství Sonberk, Vinařská Obec Popice, Česká republika

Výběr z Napařovaných Knedlíčků „Dim-Sum“

Sauvignon Blanc 2013, Domain de Gayda, Languedoc, Francie

Hovězí Wok s Thajskou Bazalkou a Kešu Oříšky

Villa Martis Langhe 2010 DOC, Marchesi di Gresy, Piemonte, Itálie

Čokoládovo-Sezamové Tyčinky

Prosecco di Valdobbiadene Brut, Anna Spinato, Veneto, Itálie

MENU SENCHA

Avokádo Sashimi New Style

Verdicchio di Matelica 2013 DOC, Collestefano, Marche, Itálie

Kachní Polévka Rámen

Gewurztraminer 2013 DOC, Colterenzio, Alto Adige, Itálie

Pražma Královská s Omáčkou z Citrónové Trávy

Chablis AOC 2013 „Vieilles Vignes“ 2010, Alain Geoffroy, Bourgogne, Francie

Čokoládové „Brownie“ s Jasmínovou Polévkou

La Serra Moscato d' Asti 2013 DOCG, Marchesi di Gresy, Piemonte, Itálie

## „FAMILY STYLE“ VEČEŘE

**1800,- za osobu Minimálně pro 4 osoby**

PŘEDKRMY

Vietnamské Jarní Rolky se Sladkokyselou Omáčkou „V“

Buddha-Bar Kuřecí Salát

Variace Maki Sushi

Pikantní Tuňákový Tartar s Avokádem s Růžovým Grepfruitem

HLAVNÍ JÍDLA

Hovězí Wok s Thajskou Bazalkou a Kešu Oříšky

Vepřová Žebra Kalbi s Celerovým „Pickles“

Kuře Tandori s Fenyklovým Salátem

Saké-Máslový Losos

Pikantní Nudle Buddha-Bar

Smažená Rýže

## DEZERT

Krémová Tapioka s Tamarindem

Káva/Čaj

## PŘEDKRMY, POLÉVKY, SALÁTY

Edamame (Sojové Fazolky) 120,-  
"V"

Buddha-Bar Kuřecí Salát 290,-

Pikantní Tuňákový Tartar s 460,-

Avokádem a Růžovým

Grepfruitem

Pekingská Kachna s 430,-

Mangovým Salátem

Thajský Salát ze Zelené Papáji 390,-

Vietnamské Jarní Rolky se 310,-

Sladko-Kyselou Omáčkou „V“

Chobotničky a Žabí Stehýnka 420,-

Smažená ve Woku

Výběr Buddha-Bar 360,-

Napařovaných Knedlíčků

„Dim-Sum“

Mandarinské Palačinky Plněné 490,-

Glazovanou Kachnou

Křupavé Tygří Krevety s 490,-

Kokosovo – Bazalkovou

Omáčkou

Polévka "Tom Yuam" s 330,-

Nudlemi z Kalamárů

Miso Polévka s Tofu, Wakame 280,-

a Edamame

Kachní Polévka Rámen 310,-

Vietnamská Hovězí Polévka 350,-

„Pho Bo“

Kari-Čočková Polévka 160,-

## SUSHI

### SUSHI BAR

#### SASHIMI KREACE

New Style Avokádo Sashimi 370,-

New Style Tuňák Tataki Sashimi 500,-

New Style Losos Tataki Sashimi 500,-

#### MAKI KREACE

**4 8**

**ks ks**

Mango-Lososová Rolka 300 550

Wasabi-Křupavý Losos	300,-	550,-
Rolka z Pekingské Kachny	300,-	550,-
Spicy Sea Scallop	300,-	550,-
Red Fire Dragon	300,-	550,-
Pink Lady	300,-	550,-
Philadelphia	300,-	550,-
New California s Pikantní Mangovou Omáčkou	300,-	550,-
Tanuki Guro	300,-	550,-
Zeleninová Rolka	300,-	550,-
Unagi Crispy		5ks 680,-

#### „BUDDHA-BAR“ VÝBĚR

Minimálně pro 2 osoby 1550,- (28ks)

Cena za osobu 775,- (14ks)

**SASHIMI:** Tuňák, Losos, Mořský vlk

**SUSHI:** Tuňák, Losos, Mořský vlk, Kreveta

**ROLKY:** Special California, Tuňákové Maki

#### BUDDHA-BAR KREACE

Buddha-Bar Rolky 550,-

Pikantní Tuňákový Tartar s Křupavou Sushi Rýží 440,-

Krevetová Tempura s Křupavou Sushi Rýží 440,-

Tuňákové a Lososové Tataki 520,-

Pikantní Lososový Tartar 440,-

#### VÝBĚR Z BUDDHA-BAR KREACÍ

Pikantní Tuňákový Tartar s Křupavou Sushi 680,-

Rýží, Krevetová Tempura s Křupavou Sushi

Rýží, Buddha-Bar Rolky, Tataki Salát z Tuňáka a

Lososa

#### SUSHI

Jednotlivé kusy

Maguro (Tuňák) 130,-

Tataki (Opečený Tuňák nebo Losos) 130,-

Ebi (Kreveta) 150,-

Kani (Krab) 140,-

Unagi (Grilovaný Úhoř)	150,-
Shake (Losos)	120,-
Masago (Capelin Kaviár)	140,-
Suzuki (Mořský Vlk)	130,-
Tobiko (Kaviár z Létající Ryby)	140,-
Amaebi (Sladkovodní Kreveta)	150,-

\* minimální objednávka 2 kusy

#### VARIACE SUSHI

Tuňák, Losos, Mořský vlk, kreveta, tataki 10 ks	820,-
Losos 8 ks	620,-
Tuňák 8 ks	720,-
Losos, Tuňák 8 ks	660,-

#### SASHIMI

	<b>3</b>	<b>5</b>
	<b>ks</b>	<b>ks</b>
Maguro (Tuňák)	260	400
	/,-	/,-
Shake (Losos)	220	340
	/,-	/,-
Tataki (Losos, Tuňák)	260	400
	/,-	/,-
Suzuki (Mořský Vlk)	260	400
	/,-	/,-
Unagi (Grilovaný Úhoř)	260	400
	/,-	/,-

#### VARIACE SASHIMI

Maguro (Tuňák), Shake (Losos), Suzuki (Mořský Vlk), Tataki 10 ks	690,-
--	-------

#### MAKI SUSHI

	<b>3</b>	<b>6</b>
	<b>ks</b>	<b>ks</b>
Avokádo "V"	160	300
	/,-	/,-
Losos	220	430
	/,-	/,-
Tuňák	220	430
	/,-	/,-
Okurka "V"	160	300
	/,-	/,-
	<b>4</b>	<b>8</b>
	<b>ks</b>	<b>ks</b>
Losos Avokádo	300	550
	/,-	/,-
California	260	500

Pikantní Tuňák	300,-	550,-
Special California	300,-	550,-
Rainbow New Style	300,-	550,-
Caterpillar	300,-	550,-
Kreveta v Tempuře	300,-	550,-
Dragon	300,-	550,-

#### VARIACE MAKI

Special California, Pikantní Tuňák Rainbow New Style, Losos Avokádo, Kreveta v Tempuře - 10 ks	650,-
--	-------

#### DUŠENÉ & POŠÍROVANÉ

Pražma Královská s Omáčkou z Citrónový Trávy	550,-
Saké-Máslový Losos	470,-
Thajské Červené Kari s Krevetami a Citrónovou Rýží	710,-
Červené Zeleninové Kari s Citrónovou Rýží	580,-

#### GRILOVANÉ & PEČENÉ

Pečená Černá Treska s Omáčkou Miso a Yuzu	890,-
Unagi s Lanýžovou Teriyaki Omáčkou	790,-
Vepřová Žebra „Kalbi“ s Celerovým „Pickles“	490,-
Hovězí „Wagyu“ s Omáčkou Antikutcho	1890,-
Kuře s Kořením Pětí Vůní	580,-
Pekingská Kachna se Sezónním Ovocem	890,-
Kuře Tandori s Fenyklovým Salátem	590,-
Kuře se Žlutým Kari	520,-

#### WOK & PÁNEV

Tuňák Opečený v Sezamu s Křupavým Zeleninovým Salátem	790,-
Fillet Mignon s Omáčkou „Teppan Yaki“	840,-
Krevety v Tempuře s Pikantní Majonézou	650,-
Hovězí Wok s Thajskou Bazalkou a Kešu Oříšky	760,-
Zelenina na Sečuánský Způsob	490,-

#### PŘÍLOHY

Dušená Rýže	120,-
Smažená Rýže	140,-

Pikantní Nudle „Buddha-Bar“	140,-
Dušená Zelenina	120,-

## WINES BY THE GLASS

White Wine **14 cl**

### **Czech Republic**

Ryzlink Rýnský 2012, Vinařství Sonberk,  
vinařská obec Popice 150,-

Pinot blanc 2012, pozdní sběr, Vinařství Reisten,  
vinařská obec Mikulov 165,-

### **Italy**

Pinot Grigio 2013 DOC, Colterenzio, Alto Adige 190,-

Gavi di Gavi 2013, DOCG, Villa Sparina,  
Piemonte 225,-

### **France**

Sauvignon Blanc 2013, Domain de Gayda,  
Languedoc 170,-

Chablis AOC 2012, „Vieilles Vignes“, Alain  
Geoffroy, Bourgogne 250,-

Bourgogne Blanc 2012, Benjamin Leroux,  
Bourgogne 355,-

Rosé Wine

### **Italy**

Barbera Montej Rosé 2012 DOC, Villa Sparina,  
Piemonte 160,-

RED WINE

Czech republic

Merlot 2009, výběr z hroznů, Vinařství  
Tanzberg, vinařská obec Mikulov 165,-

Italy

Chianti Classico 2011 DOCG, Castello di  
Verrazzano, Toscana 235,-

Villa Martis Langhe 2010 DOC, (Nebbiolo,  
Barbera), Marchesi di Gresy, Piemonte 320,-

### **France**

Bourgogne Pinot Noir „Vieilles“ 2010, Roche de  
Bellene, Bourgogne 235,-

Chateau Tour Priban 2010 AOC, Chateau Pibran,  
Pauillac, Bordeaux 355,-

Dessert Wine

### **Italy**

La Serra Moscato d’Asti 2011 DOCG, Marchesi  
di Gresy, Piemonte 165,-

### **France**

Chateau Loupiac Gaudiet 2009 AOC, Medocaine, Loupiac 295,-

## CHAMPAGNE

Champagne by the glass **12 cl**

### Blanc

Varnier Fannier Grand Cru, Blanc de Blanc Brut 415,-

Billecart Salmon Brut Reservé 480,-

### Rosé

Billecart Salmon Brut Rosé 600,-

**Cuvée Brut 75 cl**

Varnier Fannier Grand Cru, Blanc de Blanc Brut 2490,-

Louis Roederer Brut Premiere 2790,-

Billecart Salmon Brut Reservé 2890,-

Taittinger Brut Reserve 3290,-

### Cuvée Brut Rosé

Varnier Fannier Grand Cru Rosé, Brut Zero 2990,-

Billecart Salmon Brut Rosé 3890,-

Laurent - Perrier Brut Rosé 4690,-

### Cuvée Special Brut

Piper Heisieck Brut Vintage 2006 3190,-

Moet & Chandon Brut Vintage 2004 3690,-

Bollinger Champagne La Grande Année 2004 5990,-

### Cuvée Prestige Brut

Billecart Salmon 1998 "Cuvée Nicolas Francois Billecart" 7890,-

Dom Perignon 2004 7990,-

Cristal Roederer 2005 9990,-

Krug Grande Cuvée 9990,-

### Cuvée Prestige Rosé

Billecart Salmon 2000 „Cuvée Elisabeth Salmon" 10990,-

Dom Perignon Rosé 2003 17490,-

Comtes de Taittinger Rosé 2003 18490,-

Cristal Roederer Rosé 2005 24990,-

Cristal Roederer Rosé 2004 29990,-

### Prosecco

Rustico Prosecco di Valdobbiadene Brut, Anna Spinato 990,-

Faive Rosé Spumante Brut di Valdobbiadene, Nino France 1050,-

**Magnum 150 cl**

Rustico Prosecco di Valdobbiadene Brut, Nino Franco 1890,-

Faive Rosé Spumante Brut di Valdobbiadene, Nino Franco 1990,-

Lauren - Perrier Brut 4900,-

Billecart Salmon Brut Reservé	5900,-
Billecart Salmon Brut Rosé	10490,-
Billecart Salmon 1998 „Cuvée Nicolas Francois Billecart“	14990,-
Comtes de Taittinger Blanc de Blanc 1997	24900,-

## WHITE WINE

### Czech Republic

Sauvignon 2012, pozdní sběr, vinařství Pialek & Jager, vinařská obec Nový Šandorf	640,-
Ryzlink Rýnský 2012, pozdní sběr, Vinařství Sonberk, vinařská obec Popice	690,-
Pinot Blanc 2012, pozdní sběr, Vinařství Reisten, vinařská obec Mikulov	750,-
Chardonnay 2012, Vinařství Reisten, vinařská oblast Sedlec	750,-
Ryzlink Vlašský 2012 Vinařství Gala, vinařská obec Bavory	990,-
Velké dobré bílé 2011, Dobrá vinice, vinařská obec Nový Šaldorf	1590,-

### Germany & Austria

Riesling 2012, Fritz Haag, Mosel	1290,-
Riesling Terra Montosa 2012, Georg Breuer, Rheingau	1950,-
Riesling Gaisböhl Ruppertsberg Edition 207, G.C. Dr. Bürklin-Wolf-Pfalz	3300,-
Grüner Veltliner Kamptal DAC 2012, Weingut Sonnhof	795,-
Grüner Veltliner - Aussere Bergen 2012, Zull, Weinviertel	1190,-

### Italy

#### **Alto Adige**

Chardonnay Altkirch 2013 DOC, Colterenzio	870,-
Pinot Grigio 2013 DOC, Colterenzio	930,-
Gewurztraminer 2013 DOC, Colterenzio	1150,-
Pinot Bianco „Plattenrigel“ 2012 DOC - Girlan	990,-

#### **Veneto**

Soave Classico San Michele 2012 DOC, Ca-Rugate	830,-
Montefiorentine 2012 DOC, Ca-Rugate	1080,-

#### **Friuli**

Savignon 2012 DOC, Lis Neris	1170,-
Gris Pinot Grigio 2011 DOC, Lis Neris	1680,-
Pinot Bianco Collio 2012 DOC, Franco Toros	1690,-

#### **Piemonte**

Gavi di Gavi 2013 DOCG, Villa Sparina	1130,-
---------------------------------------	--------



Sauvignon Langhe 2012 DOC, Marchesi di Gresy	1360,-
Chardonnay Langhe Bastia 2012 DOC, Conterno Fantino	1860,-
<b>Marche</b>	
Verdicchio di Matelica 2013 DOC, Collestefano France	730,-
<b>Alsace</b>	
Pinot Blanc Réserve 2011, Domaine Weinbach	1260,-
Pinot Gris Réserve Particuliere 2009, Domaine Weinbach	1790,-
Riesling 2012 „Les Terres du Roi", Cave du Roi Dagobert	1040,-
Riesling 2007, „Les Ecaillers", Léon Beyer	2360,-
Gewurztraminer 2003, „Comtes d´Esguisheim", Léon Beyer	3540,-
<b>Bourgogne</b>	
Hautes Cotes de Nuits La Combert Chalot 2009, Domaine Barbier	1160,-
Chablis AOC 2012, „Vieilles Vignes", Alain Geoffroy	1250,-
Bourgogne 2012, Benjamin Leroux	1990,-
Chablis Premier Cru 2009 Montée de Tonnerre, Domaine Billaud - Simon	2790,-
Chablis Grand Cru „Valmur" 2011, Christian Moreau	4340,-
Mersault 1er Cru Genevrieries 2009, Philippe Bouzereau	3100,-
Chassagne - Montrachet Blanc Premier Cru 2010, Domaine Lequin Colin	3100,-
Pouligne Montrachet 1er Cru Les Champs Gains 2010, Philippe Bouzereau	3100,-
Puligny - Montrachet 1er Cru 2007, Les Folatieres, Bouchard Père & Fils	5390,-
Corton Charlemagne Grand Cru 2007, Bonneau de Matray	7990,-
Chevalier Montrachet Grand Cru 1986, Cote de Beaune, Bouchard Père&Fils	12990,-
<b>Val de Loire</b>	
Pouilly Fumé „Les Vallons" 2011 AOC, Domaine Michel Bailly	1450,-
Sancerre 2012, Pascal Jolivet	1950,-
Sancerre Jadis, 2011 Henri Bourgeois Chavignol	3150,-
Silex 2012 Blanc Fumé de Pouilly, Domaine Didier Daguenaud	6990,-
<b>Languedoc</b>	
Sauvignon Blanc 2013, Domain de Gayda	790,-

Chardonnay, Viognier 2012, Laurent Miquel New World Australia	740,-
Chardonnay 2008, Hundred Tree Hill New Zeland	1490,-
Sauvignon Blanc 2012, Sliding Hill, Marlborough	1190,-
Pinot Gris 2011, Kim Crawford, Marlborough USA	1190,-
Chardonnay 2012 Private Selection, Robert Mondavi, California	1150,-

## ROSÉ WINE

Czech Republic Cabernet Sauvignon rosé „Cépage“ 2013, Nové Vinařství, Mikulovská podoblast	590,-
Italy Barbera Montej Rosé 2013 DOC, Villa Sparina, Piemonte	770,-
France Chateau Gassier 2013 AOC, Cuvee Loubiero, Cotes de Provence	730,-
Chateau Cazal Viel Rosé 2012, Vieilles Vignes, Saint Chinian, Languedoc	890,-

## RED WINE

Czech Republic Merlot 2009, pozdní sběr, Vinařství Tanzberg, vinařská obec bavory	750,-
Trio 2011, Dobrá vinice, vinařská obec Nový Šaldorf (PN, An, Zw)	790,-
Pinot Noir Ben 's Reserve 2006, Vinařství Stapleton&Springer, vinařská obec Bořetice	1170,-
Roučí 2007, Vinařství Stapleton&Springer, vinařská obec Bořetice	1760,-
Italy <b>Veneto</b> Ripasso della Valpolicella 2011 DOC, Ca - Rugate	1270,-
Amarone della Valpolicella 2010 DOC, Ca - Rugate	3390,-
<b>Toscana</b> Chianti Classico 2011 DOCG, Castello di Verrazzano	1170,-
Chianti Classico 2010 DOCG, Fontodi	1580,-
Chianti Classico Reserva 2009, Fontodi	3060,-
Rosso di Montalcino 2011 DOC, Lisini	1500,-

Brunello di Montalcino 2008 DOCG, Lisini	3290,-
Brunello di Montalcino Riserva 2007 DOCG, Fanti	4290,-
Flaccianello della Pieve IGT 2009 Fontodi	4430,-
Biondi Santi Brunello di Montalcino 2006 DOCG, Il Greppo	6990,-
<b>Piemonte</b>	
Barbera d'Alba 2012 DOC, Cordero di Montezemolo	1350,-
Nebbiolo Langhe 2011 DOC, Poderi di Einaudi	1500,-
Villa Martis Langhe DOC 2010 (Nebbiolo, Barbera), Marchesi di Gresy	1600,-
Barbaresco Martinenga 2008 DOCG, Marchesi di Gresy	3900,-
Camp Fros Martinenga Barbaresco 2006 DOCG, Marchesi di Gresy	5290,-
Barolo Monfalletto 2009 DOCG, Cordero di Montezemolo	2870,-
Barolo Brico Gatteira 2005 DOCG, Cordero di Montezemolo	5700,-
Barolo Enrico VI 1999 DOCG, Cordero di Montezemelo	5700,-
Barolo Sori Ginestra 2009 DOCG, Conterno Fantino	4300,-
Barolo Cascina Francia 2007 DOCG, Conterno Giacomo France	7990,-
<b>Bourgogne</b>	
Bourgogne Pinot Noir „Vieilles Vignes" 2010, Roche de Bellene	1170,-
Le Renard Pinot Noir 2012, Domaines Devillard	1490,-
Nuits Saint Georges 2008, Domaine des Perdrix	3940,-
Beaune 1er Cru „Les Bressandes" 2008 Albert Morot	4060,-
Clos Vougeot Grand Cru 2008, Bouchard Père & Fils	7990,-
<b>Cotes du Rhone</b>	
Cotes du Rhone 2011, AOC, Vidal-Fleury	790,-
Crozes - Hermitage 2011 AOC, Vidal - Fleury	1390,-
Gigondas 2011, Chateau Saint Cosme	2070,-
Saint Joseph Mairland Rouge, 20011, F. Villard	3150,-
Chateauneuf-du-Pape 2010, Vieux Télégraphe	3990,-
Hermitage 2007, La Sizeranne, M. Chapoutier	4990,-
<b>Bordeaux</b>	
Sirius Rouge 2011, Maison Sichel	1130,-
Chateau Tour Pibran 2010 AOC, Chateau Pibran,	1770,-

Pauillac	
Amiral de Beychevelle 2006/07, Ch. Beychevelle, St. Julien	2340,-
Chateau Contemerle 2008, 5éme Grand Cru Classé, Haute Medoc	2990,-
La Croix de Beaucaillou 2007, Saint Julien	3100,-
Chateau Lagrange 2006, 3éme Grand Cru Classé B, Saint Emilion	6700
Chateau de Pez 2009, Cru Bourgeois, Saint Estéphe	3100,-
Chateau Figeac 2007, 1er Grand Cru Classé B, St. Emilion	6700,-
La Reserve de Leoville Barton 2005, Ch. Leoville Barton, St. Julien	4150,-
Alter Ego 2006, Chateau Palmer, Margaux	4900,-
Chateau Canon 2004, St. Emilion, 1er Grand Cru Classé B, St. Emilion	5900,-
<b>Grand vins de Bordeaux</b>	
Chateau Léoville las Cases 2000, 2éme Grand Cru Classé, St. Julien	16990,-
Chateau Palmer 2003, Margaux 3e Grand Cru Classé, Margaux	15990,-
Chateau Cos d 'Estornel 2002, 2éme Grand Cru Classé, St.Estéphe	
Tertre Roteboeuf 2004, St. Emilion Grand Cru, F. Mitjavile	16990,-
Chateau Mouton Rothschild 2001, 1er Grand Cru Classé, Pauillac	24990,-
Chateau Latour 1997, 1er Grand Cru Classé, Pauillac	27990,-
Chateau Margaux 1988, Margaux 1er Grand Cru Classé	34990,-
Chateau Petrus 1978, Pomerol	77990,-
<b>Spain</b>	
Rioja Reserva Finca Ygay 2008, Marques deMurrietal, Rioja	1390,-
Muga Reserva 2009, Rioja	1760,-
Les Terrasses 2011, Priorat, A. Palacios New World	2870,-
<b>South Africa</b>	
Pinotage Reserve 2011, Clos Malverne	890,-
<b>Australia</b>	
Two Brothers Cabernet Sauvignon Merlot 2011	1390,-
Shiraz 2008, Hundred Tree Hills	1490,-
Magnum	

Italy	150 cl
Chianti Classico 2011 DOCG, Castello di Verrazzano, Toscana	2250,-
Flaccianello della Pieve IGT 2010, Fontodi, Toscana	7990,-
Barolo, Monfalletto 2009 DOCG, Cordero di Montezemolo, Piemonte	5990,-
France	
Chateau Lagrange 2004, 3éme Grand Cru Classé, Saint Julien	4760,-

## DESSERT WINE

Italy	
La Serra Moscato d'Asti 2011 DOCG, Marchesi di Gresy, Piemonte, Italy	990,-
France	
Loupiac Grande Réserve 2009, Kressman, Loupiac AOC	1490,-

## DIGESTIF

<b>Rhum</b>	<b>4 cl</b>
Rhum Rhum Agricole (Guadeloupe)	190,-
Sailor Jerry - Spiced Rum (Virgin Islands)	100,-
Panama 21 Y.O. (Panama)	280,-
Pyrat X.O. (Anquily)	280,-
Zacapa 23 Y.O. (Guatemala)	280,-
<b>Cognac and Armagnac</b>	
Rémy Martin Coer de Cognac	280,-
Godet Pearadise réserve	290,-
Hennessy Paradis	950,-
Courvoisier Initiale Extra	890,-
<b>Whisky and Whiskey</b>	
Johnnie Walker, Black Label, Scotland	135,-
Lagavulin 16 Y.O. single malt, Scotland	280,-
Knob Creek bourboun, Kentucky, USA	280,-
<b>Calvados and Eau de Vie</b>	
Roger Groult Réserve de mon Grand Père Pay d'Auge	700,-
Grappa di Barbaresco, Marolo	190,-
Metaxa Private reserve	240,-
Slivovitz Private reserve	190,-
Fassbind Vieille Framboise	190,-
<b>Liqueurs</b>	
Grand Marnier, Cointreau, Drambuis, Southern Comfort, Bailey's, Galliano, Chambord,	135,-

Amaretto Disaronno, Kahlua, Frangelico, Pama,  
Sambuca Ramazzotti, Patron X.O. Café

## APERITIFS

	4 cl
Cinzano (Rosso, Bianco, Extra dry 8 cl), Campari, Cynar, Aperol, Noilly Prat Ricard, Lillet Blanc, Lillet Rouge, Amaro Ramazzotti, Limoncello	100,-
Absinthe Premium	190,-
Port (Ruby, White)	135,-
Royal Oporto 20 y.o. Tawny	225,-
<b>PIVO</b>	
Budweiser Budvar 40 cl	90,-
Lahvové pivo 33 cl	
Sapporo Blonde Japan, Kirin Blonde Japan, Asahi super dry	90,-
Pilsner Urquell, Radegast Birell – non alcoholic	90,-

## WINE

<b>WHITE</b>	<b>14</b>	<b>btl. 75</b>
	<b>cl</b>	<b>cl</b>
Sauvignon Blanc 2013 Domain de Gayda, Languedoc	170	790,-
<b>Ryzlink Rýnský 2012, Sonberk, vinařská</b> <b>oblast Popovice</b>	150	690,-
Pinot Grigio 2013 DOC, Conterenzio, Alto Adige	190	930,-
<b>Chablis 2012 AOC, Vieilles Vignes, Alain</b> <b>Goeffroy, Bourgogne</b>	250	1250,-

## ROSÉ

Barbera Montej Rosé 2013 DOC, Villa Sparina, Piemonte	160	770
--	-----	-----

## RED

Merlot 2009 late harvest, Tanzberg, Mikulov	165	770,
Chianti Classico 2010 DOCG, Castello di Verrazzano, Toscana	235	1170
Bourgogne Pinot Noir 2010 Vieilles Vignes, Roche de Bellene, Bourgogne	255	1170

## CHAMPAGNE

Champagne by the glass <b>Blanc</b>	<b>12 cl</b>
--	--------------

Piper Heidsieck Brut	380,-
Billecart Salmon Brut Reservé	480,-
<b>Rosé</b>	
Billecart Salmon Brut Rosé	600,-
Cuvée Brut	75 cl
Piper Heisieck Brut Vintage	2350,-
Varnier Fannier Grand Cru, Blanc de Blanc Brut	2490,-
Billecart Salmon Brut Reservé	2890,-
<b>Cuvée Brut Rosé</b>	
Billecart Salmon Brut Rosé	3890,-
<b>Cuvée Special Brut</b>	
Piper Heisieck Brut Vintage 2006	3190,-
Moët & Chandon Brut Vintage 2004	3690,-

## PROSECCO

	75 cl
Prosecco di Valdobbiadene Brut, Anna Spinato	990,-
Faive Rosé Spumante Brut di Valdobbiadene, Nino France	1050,-

## SAKÉ

### SUPERIOR BOTTLE

**HAKUSHIKA HONJOZO TOKUSEN** 520,-

**YAMADANISHIKY** - 30 cl

Hyogo prefecture, rice polishing ratio 70 %, alcohol 14,8 %  
Highling aromas and flavor. Hte taste is slightly dry and has a luxorious body with a smooth finish. Excelent combination with Japanese barbecued cuisine.

**GARIUBAI JUNMAI GINJO** 2575,-

**YAMADANISHIKI GENSHU** - 72 cl

Shizuoka prefecture, rice polishing ratio 55 %, alcohol 17 %  
Genshu is Saké in which water has not been added. Above all there is a kind of fruit aroma but this. Saké is dry with a full body.

**KOZAEMON TOKUBETSU JUNMAI SHINANO** 1750,-

**MIYAMANISHIKI** (Tokun - Miyama) - 50 cl

Gifu prefecture, polishing ratio 55 %, alcohol 15,5 %  
This is the most sellinf and popular Kozaemon. Saké is light and the

taste is fruit. It is possible to combine it.

**KOZAEMON YAMAHAI JUNMAI** 17 cl 50 cl  
**BANSHU YAMADANISHIKI** (Yama 580,- 1750,-  
- Jun) - 50 cl

Gifu prefecture, polishing ratio 70 %, alcohol 17,5 %

Yamahai means that Saké is fermented by the traditional way. It takes two weeks more compared to the recent. The taste is fresh with a flavor of roasted nuts. It is original taste of Yamahai Saké.

## COCKTAILS

### THE AMERICAS

LINGUA ELECTRICA 185,-

Cachaca Infused with scotch pepper, Agave bio syrup, Camomille syrup, Lemon fresh and Egg white

MESCALITA 225,-

Del Maguey Mescal, Patron orange liquor, Lime and lemon fresh

EL PUNCHO 255,-

Waguar Pisco vanilla Infused, Pama liquor, Agave bio syrup, Cranberry juice, Lime juice

### SPIRIT OF ORIENT

JOUNETSUTINI 170,-

Russian Standard Vodka, Saké premium, Elderflower Cordial, fresh Passion fruit, Lime fresh

SAKURA 195,-

Ketel One Citron Vodka, Aperol, Mirin, Apple liquor, Fresh apple and lime

THAI SOUR 195,-

Wild Turkey 81 proof, Fresh Pineapple, Homemade Spice Mix of Kefir lime, Chilli Ginger, Sugar, Egg White, Fresh lime

### SIGNATURE DRINKS

JACK LEGACY 210,-

Jack Daniels, Caramelized Popcorn Infused, Sweet Peach Potion

TOKYO CUP CAKE 185,-

Vodka Infused with Tangerine Essential Oil, Saint Germain, Orgeat Syrup, Fresh lemon juice, Egg White

**ECLIPSE** 215,-



Jack Daniel´s, Chambord, fresh raspberries, fresh lemon, cranberry juice	
<b>OH MY DOG !!!</b>	215,-
Bombay Sapphire White Pepper Infused Gin, Pama, Raspberry sirup, fresh lemon bitter, Sprite	
<b>LITTLE ONE</b>	185,-
El Jimador Blanco Tequilla Almond syrup, fresh Passion fruit, Fresh kefir lime	
<b>ON THE ROAD TO INDIA</b>	
<b>NAMASTE</b>	185,-
Hendricks Gin, Calpico, Skinny milk, Almond flavour, Kardamon	
<b>GOA MASALA</b>	195,-
Russian Standard Vodka vanilla Infused, Mango puree, Passion fruit juice, Lime juice, Masala powder	
<b>INDIAN JULEP</b>	255,-
Amrut Whisky, Apricot liquor, Peach puree, Karimunda pepper, Mint	
<b>CHAMPAGNE COCTAILS</b>	
<b>KAIMANDOU</b>	410,-
Skyy Vodka, Sour Apple Liqueur, Varnier Fannier Champagne, almond syrup, fresh strawberry	
<b>BUBBLE WAP</b>	425,-
Saint Germain Elderflower Liqueur, strawberry and raspberry purée, Varnier Fannier Champagne	
<b>OXYGEN</b>	410,-
Kwai Fef Lychee liquor, Fresh raspberry, Passion fruit juice, Piper Heidsieck Champagne	
<b>WINTER PRAGUE EXPERIENCE 2014/2015</b>	
<b>CALENDULA</b>	180,-
Becherovka, Marigold, Nettle Syrup, Fresh lemon and Tangerine, Rosemary, Egg White	
<b>MOUNTAIN CAKE</b>	195,-
Tatratea Liquor, Grand Marnier, Gingerbread Syrup, Yuzu marmelade, Coconut Cream, Badyan, Vanilla bittes	
<b>B.W.TEA</b>	195,-
Sliwowitz, Honey Liquor, Thyme, Maple Syrup, Fresh ginger, Lemon and Pomegranate	
<b>DRAGON WOK BLAZER</b>	195,-
Homemade Spice Rum, Badian, Cloves, Ginger, Lemon, Honey	

**ALCOHOL****PREMIUM****VODKA** natural**4 cl    btl. 70  
cl**

Finlandia ( Finland)

100, 1700,-

-

Russian standard (Russia)

100, 1700,-

-

Absolut (Sweden)

100, 1700,-

-

**RUM****4 cl    btl. 70  
cl**

Matusalem Platino (Dominican R.)

100, 1700,-

-

Havana Club (Cuba)

100, 1700,-

-

Myer´s (Jamaica)

135, 2000,-

-

Bacardi Oro/Black/Superior (Puerto Rico)

100, 1700,-

-

Matusalem Clasico 10 (Dominican)

135, 2000,-

-

Sailor Jerry - spiced (Virgin Islands)

100, 1700,-

-

**TEQUILA****4 cl    btl. 70  
cl**

Sauza Gold (Mexico)

135, 2000,-

-

El Jimador (Mexico)

135, 2000,-

-

Mezcal Gusano Rojo (Mexico)

135, 2000,-

-

**CACHACA****4 cl    btl. 70  
cl**

Ypioca Empalhada Prata (Brazil)

135, 2000,-

-

**PISCO****4 cl    btl. 70  
cl**

Demonio Deslos andes

135, 2000,-

-

**GIN****4 cl    btl. 70  
cl**

Larios 12 (Spain)

100, 1700,-

-

Tangueray (England)

100, 1700,-

	-	
Beefeater (England)	100,	1700,-
	-	
Bombay Sapphire (England)	100,	1700,-
	-	
<b>SCOTLAND – WHISKY</b>	<b>4 cl</b>	<b>btl. 70 cl</b>
Chivas Regal aged 12 years	135,	2000,-
	-	
Ballantine´s 12 y.o.	135,	1700,-
	-	
Johnnie Walker Black Label	135,	2000,-
	-	
The Famous Grouse	100,	1700,-
	-	
<b>JAPAN</b>	<b>4 cl</b>	<b>btl. 70 cl</b>
Nikka blanded	135,	2000,-
	-	
<b>IRLEAND</b>	<b>4 cl</b>	<b>btl. 70 cl</b>
Jameson	100,	1700,-
	-	
Tullamore Dew	100,	1700,-
	-	
<b>UNITED STATES OF AMERIKA</b>	<b>4 cl</b>	<b>btl. 70 cl</b>
Jim Beam / Black / Honey / Red Stag	135,	2000,-
	-	
Jack Daniel´s (Tennessee)	135,	2000,-
	-	
Maker´s Mark (Kentucky)	135,	2000,-
	-	
<b>CANADA</b>	<b>4 cl</b>	<b>btl. 70 cl</b>
Canadian Club	100,	1700,-
	-	
Canadian Club Classic 12 y.o.	135,	2000,-
	-	
<b>PRESTIGE</b>		
<b>VODKA</b> natural	<b>4 cl</b>	
Imperia (Russian)	210,	
	-	
Pravda (Poland)	210,	
	-	
Ultimat (Poland)	210,	

	-	
<b>RUM</b>	<b>4 cl</b>	
Pyrat X.O. (Anquilla)	280,	
	-	
Mount Gay X.O. (Barbados)	280,	
	-	
Zacapa Grand Reserva 23 y.o. (Guatemala)	280,	
	-	
Matusalem Grand Reserva 23 y.o. (Dominican R.)	280,	
	-	
Panama 21 y.o.(Panama)	280,	
	-	
Zaya Master Reserve 21 y.o. (Panama)	280,	
	-	
Zaya Gran Reserva 12 y.o. (Trinidad)	280,	
	-	
<b>TEQUILA</b>		
Hacienda de Chihuahua „Sotol“ (Mexico)	280,	
	-	
Olmecca Tezon Reposado (Mexico)	280,	
	-	
Heradura Anejo (Mexico)	280,	
	-	
Patrón Reposado	280,	
	-	
Patrón anejo	280,	
	-	
<b>SCOTLAND - WHISKY</b>	<b>4 cl</b>	
Highland Park 18 y.o. (Highlands)	420,	
	-	
Chivas Regal 18 y.o.	420,	
	-	
Macallan 21 y.o. (Speyside)	1400	
	,-	
<b>JAPAN</b>	<b>4 cl</b>	
Nikka pure single malt 17 y.o.	580,	
	-	
<b>SWEDEN</b>	<b>4 cl</b>	
Mackmyra Preludium 53,3%	600,	
	-	
<b>SUPER PREMIUM</b>	<b>4 cl</b>	blt. 70 cl
VODKA natural		
Russian Standard Platinum (Russia)	160,	2450,-
	-	
Grey Goose (France)	160,	2450,-



		cl
Talisker 10 y.o. (Skye)	280,	4000,-
	-	
Kilchoman winter Release 2010 (Islay)	280,	4000,-
	-	
Oban 14 y.o. (Highland)	280,	4000,-
	-	
Lagavulin 16 y.o. (Islay)	280,	4000,-
	-	
Jura 16 y.o. (Speyside)	280,	4000,-
	-	
Macallan 12 y.o. (Speyside)	280,	4000,-
	-	
Dalmore 12 y.o. (Highlands)	280,	4000,-
	-	
IRELAND	4 cl	
Redbreasst 12 y.o. pot still	280,	
	-	
UNITED STATES OF AMERICA	4 CL	
Knob Creek (Kentucky)	280,	
	-	
Booker 's (Kentucky)	390,	
	-	
COGNAC		
PREMIUM	4 cl	
Remy Martin Coeur de Cognac	280,	
	-	
Remy Martin XO	425,	
	-	
Hennessy XO	425,	
	-	
Godet Antrartice - folle blanche	325,	
	-	
Godet Pearadise	325,	
	-	
Godet Gastronome - fine	325,	
	-	
Godet Epicure Folle blanche	390,	
	-	
SUPER PREMIUM	4 cl	
Hennessy Paradis	950,	
	-	
Courvoisier Initiale Extra	890,	
	-	
PRESTIGE	2 cl	
Remy Martin LOUIS XIII	2230	

	,-
<b>METAXA</b>	
<b>PREMIUM</b>	<b>4 cl</b>
Metaxa 7*	190,
	-
Metaxa 12*	210,
	-
<b>SUPER PREMIUM</b>	<b>4 cl</b>
Metaxa Private Pesérve	240,
	-
Metaxa AEN	2730
	,-
<b>ARMAGNAC</b>	
<b>PREMIUM</b>	<b>4 cl</b>
Amagnac Baron G. Legrand 1984	400,
	-
<b>SUPER PREMIUM</b>	<b>4 cl</b>
Armagnac Baron G. Legrand 1964	700,
	-
<b>CALVADOS</b>	
<b>PREMIUM</b>	<b>4 cl</b>
Roger Grouppte 8 Ans O´Age	270,
	-
<b>SUPER PREMIUM</b>	<b>4 cl</b>
Roger Groult Réserve de mon Grand, Père Pay d´Auge	700,
	-
<b>CZECH PRODUCTS</b>	<b>4 cl</b>
Becherovka, Fernet Stock	110,
	-
Slivovitz Silver/Gold Reserve 2006	190,
	-
Pear Williams Reserve	190,
	-
<b>GRAPPA</b>	
Grappa di Barolo Riserva 4 Anni Marolo	190,
	-
Grappa di Moscato Apres Riserva 5 Anni, Marolo	210,
	-
Grappa di Barbaresco, Marolo	190,
	-
<b>LIQUEURS</b>	<b>4 cl</b>
Kahlua, Disaronno Amaretto	135,
	-
Bailey´s, Sambuca, Southern Comfort , Patrón XO Cafe	135,
	-

Malibu, Cointreau, Kwai Feh Lichee, Chambord	135, -
Jagermeister, Galliano, Benedictine, Chartreuse	135, -
Grand Marnier, Drambuie, Agawero, Pama	135, -
Marasquino, Canton, St. Germain	190, -
<b>SMOOTHIES</b>	<b>25</b>
	<b>cl</b>
DRAGON 'S TAIL	145,
Banana, kiwi, pineapple, yogurt, honey	-
FRUTTY BUDDHA	145,
Banana, pear, peach, yogurt, honey	-
NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY	
<b>OGOYA:</b> Kiwi, mango, cranberry, melon syrup, fresh lime juice	135,-
<b>SAIGON 'S DREAM:</b> Ginger cordial, fresh lime juice, cinnamon syrup, apple juice and ginger ale	135,-
<b>KAPALEMONADE:</b> Cucumber and Elderflower cordial, lime, mint, Perrier	135,-
WHITE GARDEN: Jasmine Tea, Yuzu-Orange Marmelade, Pear Juice, Ylang Ylang honey	145.-
<b>SOFTS</b>	
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite 33 cl	80,-
Tonic, Bitter lemon, Ginger Ale 25 cl	80,-
Juices - Orange, Pineapple, Peach, Tomato, Multivitamin, Grapefruit 20 cl	70,-
Mattoni GRAND 33 cl	50,-
Aquila Aqualinea 33 cl	50,-
Mattoni/Aquila GRAND 75 cl	95,-
San Benedetto still / sparkling 100 cl	170,-
Solan de Cabras 100 cl	170,-
Pure COCO 35 cl	100,-
Red Bull 25 cl	110,-
<b>HOT DRINKS</b>	
Lamborghini Cafe / Espresso, Capuccino, Cafe Latte	80,-
Trung Nguyen Coffee - Creative 8	90,-
Double espresso	135,-
Ronnefeld Tea / Jasmine, Rooibos Orange, Classic Earl Grey, Sweet Camomile, Morgentau	80,-
Lamborghini Hot Chocolate	80,-
Irish Cafe	170,-



Bailey 's Cafe	170,-
<b>DIGESTIF</b>	
<b>Rhum</b>	<b>4 cl</b>
Panama 21 Y.O. (Panama)	280,-
Zaya 12 y.u. Grand reserva (Trinidad)	280,-
Pyrat X.O. (Anquily)	280,-
Zacapa 23 Y.O. (Guatemala)	280,-
El Dorado 12 y.o. (Guyana)	190,-
<b>ARMAGNAC</b>	
J. Dupeyron 1959 millesime	1900,-
<b>COGNAC</b>	
Hennessy XO	425,-
Hennessy Paradis	950,-
Rémy Martin XO	425,-
Rémy Martin Coeur de Cognac	280,-
Godet Gastronome - Fine	325,-
Godet Epicure Folle Blanche	390,-
Rémy martin Louis XIII (2 cl)	2230,-
<b>CALVADOS</b>	
Roger Groult 8 ans O 'Age	270,-
Roger Groult Réserve de mon Grand Père Pay d 'Auge	700,-
<b>EAU DE VIE</b>	
Grappa di Barbaresco, Marolo	190,-
Grappa di Barolo riserva, 4 anni, Marolo	190,-
Grappa di Moscato, 5 anni, Marolo	210,-
<b>LIQUEURS</b>	
Grand Marnier, Drambuie, Southern Comfort, Galliano, Chambord, Frangelico, Sambuca Ramazzotti, Patron XO Café	135,-

## DEZERTY

Mango Polévka s Jahodovým Sorbetem	230,-
Čokoládové „Brownie" s jasmínovou Polévkou	230,-
Trio of Crème Brulee – vanilka, čokoláda, Chai-Tai	230,-
Čokoládovo-Sezamové Tyčinky	230,-
Čokoládové Suflé s Vanilkovou Zmrzlinou	230,-
Mangový Koláč	230,-
Krémová Tapioka s Hruškou a Tamarindovou Omáčkou	230,-
Výběr dezertů pro 2 osoby	400,-
Coffee Gourmet Káva s Variací Makronků a Čokolády	160,-

## ČERSTVÉ OVOCE A SORBETY

Paleta zmrzlin nebo sorbetů tří chutí 230,-

**ZMRZLINY:** Bílá Čokoláda, Tmavá Čokoláda, Tahitská Vanilka, Jasmín, Bílá Mandle, Tonka, Kokos, Zelený Čaj, Wasabi, Zázvor-Med, Levandule, Pivo Asahi

**SORBETY:** Mango, Mučenka, Jahoda-Thajská Bazalka, Yuzu, Citronová Tráva, Rebarbora, Černý Bez, Champagne

Talíř čerstvého ovoce s čokoládovým fondue 330,-

## DESSERT WINE

14 cl

La Serra Moscato d' Asti 2011 DOCG, Marchesi di Gresy, Piemonte, Italy 165,-

Chateau Loupiac Gaudiet 2009, Medocaine, Loupiac France 295,-

## TEPLÉ NÁPOJE

Café Lamborghini, Café expreso, Capuccino 80,-

Café Latte, horká čokoláda /hot Chocolate), 135,-

Double Expreso

## VÝBĚR BUDDHA-BAR ČAJŮ

Greenleaf: Zelený čaj Darjeeling s jemnou květinovou příchutí 80,-

English Breakfast: Typický tmavý čaj z Ceylonu s jemnou chutí 80,-

Earl Grey: Prvotřídní Darjeeling obohacený bergamotovou silicí 80,-

Jasmine Tea: Zelený čaj s jasmínovou příchutí 80,-

Fruity Camomile: heřmánkový čaj 80,-

Morgentau: Ochucený zelený čaj s mangovo-citronovou příchutí 80,-

Cream Orange: Bylinný čaj Rooibos s vanilkovo-pomerančovou příchutí 80,-

Sweet Berrie: Ovocný čaj s jahodovo-malinovou příchutí 80,-

Fresh Mint Tea: Čaj připravovaný z lístků čerstvé máty 80,-

Fresh Ginger Tea: Čaj připravovaný z čerstvého zázvoru 80,-