



770,-



COHIBA BEHIKE 52
ring gauge 52 Ø20, 64 mm, length 119 mm, medium to full

850,-



COHIBA ESPLENDIDOS
ring gauge 47 Ø18,65mm, length 178 mm, medium to full

690,-



COHIBA LANCEROS
ring gauge 38 Ø15,08mm, length 192 mm, medium to full

330,-



COHIBA PANETELAS
ring gauge 26 Ø10,32 mm, length 115 mm, medium

260,-



COHIBA SIGLO I
ring gauge 40 Ø15,87 mm, length 102 mm, medium to full

660,-



COHIBA SIGLO VI
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 150 mm, medium

490,-



COHIBA ROBUSTOS
ring gauge 50 Ø19,84 mm, length 124 mm, medium

630,-



COHIBA MADURO 5 GENIOS
ring gauge 52 Ø20,64mm, length 140 mm, full

290,-



COHIBA MADURO 5 SECRÉTOS
ring gauge 40 Ø15,87 mm, length 110 mm, full



240,-



BOLIVAR CORONAS EXTRA
ring gauge 43 Ø17,46 mm, length 143 mm, full

350,-



BOLIVAR PETIT BELICOSOS - EDICIÓN LIMITADA 2009
ring gauge 50 Ø20 mm, length 125 mm, full



270,-



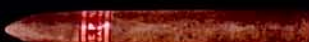
PARTAGAS SERIE D NO. 4
ring gauge 50 Ø19,85mm, length 124 mm, full

440,-



PARTAGAS SALOMONES
ring gauge 58 Ø23 mm, length 184 mm, full

320,-



PARTAGAS SERIE P NO. 2
ring gauge 50 Ø19,85, length 141 mm, full

520,-



PARTAGAS D ESPECIAL - EDICIÓN LIMITADA 2010
ring gauge 50 Ø19,85 mm, length 141 mm, full



310,-



MONTECRISTO EDMUNDO
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 135 mm, medium to full

350,-



MONTECRISTO NO. 2
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 156 mm, medium to full

590,-



MONTECRISTO GRAND EDMUNDO - EDICIÓN LIMITADA 2010
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 150 mm, medium to full

240,-



MONTECRISTO NO. 4
ring gauge 42 Ø16,67 mm, length 129 mm, medium to full

1300,-



MONTECRISTO A - SERIE ESPECIALES 2003
ring gauge 46 Ø18,26 mm, length 235 mm, medium to full

370,-



MONTECRISTO OPEN EAGLE
ring gauge 54 Ø21,5 mm, length 150 mm, medium to full

790,-



MONTECRISTO C CABINET - EDICIÓN LIMITADA 2003
ring gauge 43 Ø17,07 mm, length 143 mm, medium to full



380,-



H. UPMANN MAGNUM 50
ring gauge 49 Ø19,84 mm, length 160 mm, medium to light

380,-



H. UPMANN MAGNUM 48 - EDICIÓN LIMITADA 2009
ring gauge 47 Ø19,05 mm, length 110 mm, medium to light

250,-



H. UPMANN NO. 2
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 156 mm, medium to light

490,-



H. UPMANN SIR WINSTON
ring gauge 47 Ø18,65 mm, length 178 mm, medium to light



290,-



PUNCH PUNCH
ring gauge 46 Ø18,26 mm, length 143 mm, medium



290,-



ROMEO Y JULIETA BELICOSOS
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 140 mm, medium

290,-



ROMEO Y JULIETA WIDE CHURCHILLS
ring gauge 55 Ø21,82 mm, length 130 mm, medium

380,-



ROMEO Y JULIETA CHURCHILLS
ring gauge 47 Ø18,65 mm, length 178 mm, medium

270,-



ROMEO Y JULIETA SHORT CHURCHILLS
ring gauge 50 Ø19,84 mm, length 124 mm, medium

430,-



ROMEO Y JULIETA DUKE - EDICIÓN LIMITADA 2009
ring gauge 53 Ø21,43 mm, length 140 mm, medium



340,-



VEGAS ROBAINA UNICOS
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 156 mm, medium to full



410,-



HOYO DE MONTERREY DOUBLE CORONAS
ring gauge 49 Ø19,45 mm, length 194 mm, light

250,-



HOYO DE MONTERREY EPICURE NO. 2
ring gauge 49 Ø19,84 mm, length 124 mm, light

230,-



HOYO DE MONTERREY PETIT ROBUSTOS
ring gauge 50 Ø19,84 mm, length 102 mm, light



430,-



CUABA DISTINGUIDOS
ring gauge 52 Ø20,64 mm, length 162 mm, medium to full



230,-



TRINIDAD REYES
ring gauge 40 Ø15,87 mm, length 110 mm, medium

470,-



TRINIDAD ROBUSTO EXTRA
ring gauge 50 Ø19,84 mm, length 156 mm, medium



190,-



LA GLORIA CUBANA MEDAILLE D'OR NO. 4
ring gauge 32 Ø12,7 mm, length 152 mm, medium



480,-



SAN CRISTOBAL MURALLA
ring gauge 54 Ø21,56 mm, length 180 mm, medium to light

380,-



SAN CRISTOBAL OFICIOS
ring gauge 43 Ø17,07 mm, length 135 mm, medium to light

TABAK INVEST

www.tabakinvest.cz



OBĚDOVÉ MENU | LUNCH MENU

Polévka dne
Soup of the Day

59,-

Špíz z hovězího masa a zeleniny 200g, omáčka i příloha dle Vašeho výběru

Skewer beef and vegetables 200g,
Skewer beef and vegetables 200g,
sauce and side dish of your choice

320,-

Hovězí Stroganoff, kousky hovězího masa s drcenými rajčaty,
kapary podávané s rýží basmati

Beef Stroganoff, pieces of b Beef Stroganoff,
pieces of beef with crushed tomatoes,
capers served with basmati rice

320,-

Hovězí karb „Qualivo“ na Texaský způsob,
marinovaný v pivu s bramborovým purée

Beef Carb „Qualivo“ the Texas way,
marinated in beer with potato purée

320,-

Grilovaný steak z vepřové panenky 300g, příloha,
omáčka dle Vašeho výběru

Grilled pork tenderloin 300g, side dish, sauce of your choice

320,-

Polední salát cézar s kuřecím masem 100g

Lunch Caesar salad with chicken 100 g

280,-



ROZLÉVANÁ VÍNA HOUSE WINES

Bílá vína / White wines

	ročník	obsah	
Chardonnay Clasico	0,15	139,-
Gris Pinot Grigio DOC	0,15	390,-

Červená vína / Red wines

	ročník	obsah	
Malbec	0,15	139,-
Brunello do Montalcino Ugolaia DOCG	0,15	960,-

Růžová vína / Rosé wines

	ročník	obsah	
Malbec Syrah Angus	0,15	139,-

Nealkoholická vína / Non alcoholic wines

	ročník	obsah	
Natureo Sin blanco	0,1	99,-
<i>M. Torres Catalonia Muscat d'Alexandrie *</i>			

Šumivá vína / Sparkling & Champagne

	ročník	obsah	
Prosecco Scavi & Ray Frizante D.O.C.	0,1	99,-
Sekt CH. André Brut, Demi – Sec	0,1	99,-
House Champagne	0,1	290,-

ARGENTINA



Bílá vína / White wines

	ročník	obsah	
Chardonnay Clásico	0,75	610,-
Torrontes Premium	0,75	1200,-
<i>Altavista Mendoza Torrontes*</i>			
Chardonnay Reserva	0,75	850,-
<i>Graffigna San Juan Chardonnay *</i>			
Viognier 1884 Reserve	0,75	1110,-
<i>Escorihuela Gascon Mendoza Viognier *</i>			
Chardonnay Reserva	0,75	1150,-
<i>Terrazas de los Andes Mendoza Chardonnay *</i>			

Červená vína / Red wines

	ročník	obsah	
Don	0,75	2160,-
<i>Escorihuela Gascon Mendoza Malbec *</i>			
Cabernet Sauvignon Limited Production	0,75	1590,-
<i>Escorihuela Gascon Mendoza Cabernet Sauvignon *</i>			
The President Blend	0,75	1980,-
<i>Escorihuela Gascon Mendoza Cabernet Sauvignon *</i>			
Malbec Reserve	0,75	850,-
<i>Graffigna San Juan Malbec *</i>			
Merlot Barrel Selection	0,75	930,-
<i>Felipe Rutini Mendoza Merlot *</i>			
Syrah Reserve	0,75	990,-
<i>Trivento Bodegas Viñedos S. A. Mendoza Syrah *</i>			
Malbec Reserva	0,75	1150,-
<i>Terrazas de los Andes Mendoza Malbec *</i>			
Malbec Grand Reserve	0,75	1250,-
<i>Graffigna San Juan Malbec *</i>			
Pinot Noir Reserva	0,75	1160,-
<i>Bodega Del Fin del Mundo Patagonia Pinot Noir *</i>			
Special Blend Reserva	0,75	1960,-
<i>Bodega Del Fin del Mundo Patagonia Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot *</i>			
Cheval des Andes	0,75	4830,-
<i>Terrazas de los Andes Mendoza Cabernet Sauvignon, Malbec, Petite Verdot</i>			

* Pozn.: vinařství | oblast | odrůda / Ntc.: winery | region | variety

CHILE

Bílá vína / White wines

Sauvignon Blanc Reserva

Cassas sel Bosque | Rapel Valley | Sauvignon Blanc *

ročník obsah

..... 0,75

840,-

Červená vína / Red wines

Cabernet Sauvignon Grand Reserva

Cassas sel Bosque | Rapel Valley | Cabernet Sauvignon *

ročník obsah

..... 0,75

1280,-

Carmenère Reserva Santa Digna

Miguel Torres | Curicó Valley | Carmenère *

..... 0,75

1160,-

ŠPANĚLSKO / SPAIN



Bílá vína / White wines

Viña Esmeralda

Miguel Torres | Penedés | Moscatel, Gewurztraminer *

ročník obsah

..... 0,75

910,-

Červená vína / Red wines

Rioja Reserva

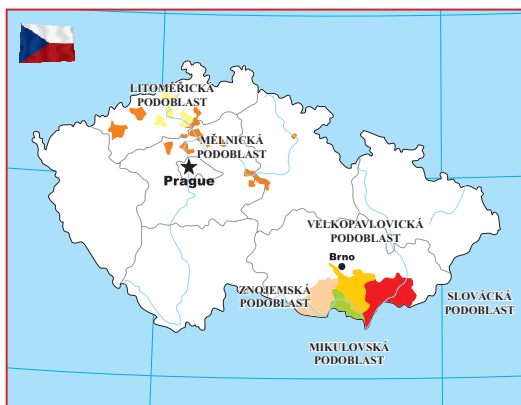
Sierra Cantabria | Rioja | Tempranillo, Graciano *

ročník obsah

..... 0,75

1430,-

ČESKÁ REPUBLIKA / CZECH REPUBLIC



Bílá vína / White wines

Ruladské bíké

Mikrosvín | Mikulov | Ruladské bílé *

ročník obsah

..... 0,75

1020,-

Ryzlink rýnský

Mikrosvín | Mikulov | ryzlink rýnský *

..... 0,75

1020,-

Ryzlink vlašský

Mikrosvín | Mikulov | Ryzlink vlašský *

..... 0,75

1220,-

Červená vína / Red wines

Ruladské modré

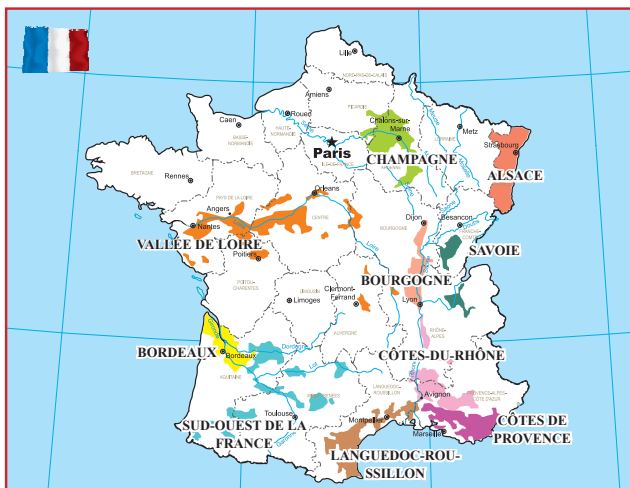
Mikrosvín | Mikulov | Ruladské modré *

ročník obsah

..... 0,75

1420,-

FRANCIE / FRANCE



Champagne - bílá / white

ročník obsah

Moët & Chandon Brut Impérial 0,75	1980,-
<i>Champagne Moët & Chandon Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier *</i>		
Veuve Clicquot Brut 0,75	1980,-
<i>Champagne Veuve Clicquot Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier *</i>		
Piper Heidsieck Brut 0,75	1980,-
<i>Champagne Piper Heidsieck Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier *</i>		
Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 0,75	2560,-
<i>Champagne Moët & Chandon Champagne Chardonnay, Pinot Noir *</i>		
Veuve Clicquot Vintage 0,75	2560,-
<i>Champagne Veuve Clicquot Champagne Chardonnay, Pinot Noir *</i>		
Veuve Clicquot La Grande Dame 0,75	5950,-
<i>Champagne Veuve Clicquot Champagne Chardonnay, Pinot Noir *</i>		
Dom Pérignon Blanc 0,75	5950,-
<i>Champagne Moët & Chandon Champagne Chardonnay, Pinot Noir *</i>		
Taittinger Comtes de Champagne Blanc 0,75	8950,-
<i>Champagne Taittinger Champagne Chardonnay, Pinot Noir *</i>		
Louis Roederer Cristal 0,75	18900,-
<i>Champagne Louis Roederer Champagne Pinot Noir, Chardonnay *</i>		

Champagne - růžová / rosé

ročník obsah

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial 0,75	2530,-
<i>Champagne Moët & Chandon Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier *</i>		
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 0,75	2820,-
<i>Champagne Moët & Chandon Champagne Chardonnay, Pinot Noir *</i>		
Veuve Clicquot Rosé 0,75	2530,-
<i>Champagne Veuve Clicquot Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier *</i>		
Dom Pérignon Rosé 0,75	15460,-
<i>Champagne Moët & Chandon Champagne Chardonnay, Pinot Noir *</i>		

Côtes-du-Rhône - růžová / rosé

ročník obsah

Cotes du Rhone Rosé Guigal 0,75	1260,-
<i>Guigal Côtes-du-Rhône Grenache, Cinsault, Clairette, Syrah *</i>		

ITÁLIE / ITALY



Bílá vína / White wines

Gris Pinot Grigio DOC

Lis Neris | Friuli | Pinot Grigio *

ročník obsah

..... 0,75

1680,-

Monterotondo Gavi di Gavi DOCG

Villa Sparina | Piemonte | Cortese *

..... 0,75

2330,-

Červená vína / Red wines

Chianti Classico Riserva Verrazzano DOCG

Castello di Verazzano | Toscana | Sangiovese, Canaiolo Nero *

ročník obsah

..... 0,75

1920,-

Barolo Montefalchetto DOCG

Cordero di Montezemolo | Piemonte | Nebbiolo *

..... 0,75

2950,-

Barbera di Alba DOCG

Cordero di Montezemolo | Piemonte | Barbera *

..... 0,75

1360,-

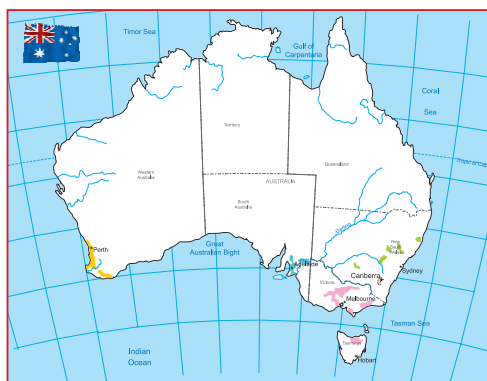
Brunello do Montalcino Ugoiaia DOCG

Lisini | Toscana | Sangiovese Grosso *

..... 0,75

3980,-

AUSTRÁLIE / AUSTRALIA



Šumivá vína / Sparkling white wines

Jacob's Creek Brut

Jacob's Creek | Barossa Valley | Chardonnay, Pinot Noir *

ročník obsah

..... 0,75

850,-

Bílá vína / White wines

Chardonnay Reserve

Jacob's Creek | Barossa Valley | Chardonnay *

ročník obsah

..... 0,75

960,-

Červená vína / Red wines

Cabernet Sauvignon Reserve

Jacob's Creek | Barossa Valley | Cabernet Sauvignon *

ročník obsah

..... 0,75

1050,-

Shiraz Reserve

Jacob's Creek | Barossa Valley | Shiraz *

..... 0,75

1050,-

HOT DRINKS

Illy Espresso (60 ml)	69 Kč
Illy Espresso ristretto	69 Kč
Illy Espresso doppio	99 Kč
Illy Caffé latté machiato	69 Kč
Illy Caffé machiato	69 Kč
Illy Irish caffé	109 Kč
Illy Vienesse	69 Kč
Algerian Caffé	99 Kč
Cappuccino	69 Kč
Ice cappuccino	69 Kč
Tea Ronnenfeld - as preferred /black,fruit/	69 Kč
Mate té - Argentines	109 Kč
Hot chocolate	69 Kč
Hot wine	89 Kč
Grog	69 Kč
Hot apple punch	130 Kč
Caffe Argentina	130 Kč
Buenos Tardes	130 Kč
Bombardino	130 Kč
Havana Grog	130 Kč
Hot Fantasy Punch	130 Kč

SOFT DRINKS

Coca-Cola	0,33l	65 Kč
Coca-Cola light	0,33l	65 Kč
Coca-Cola zero	0,33l	65 Kč
Fanta orange	0,33l	65 Kč
Sprite	0,33l	65 Kč
Kinley tonic water	0,25l	65 Kč
Kinley bitter lemon	0,25l	65 Kč
Kinley ginger ale	0,25l	65 Kč
Nestea /lemon, peach, green/	0,2l	65 Kč
Nestea Aloe Vera	0,2l	65 Kč
Bonaqua water	0,25l	65 Kč
<i>/non sparkling, gently sparkling, sparkling/</i>		
Römerquelle water	0,75l	170 Kč
<i>/non sparkling, sparkling/</i>		
Juice rauch	0,2l	70 Kč
Fresh juice	0,2l	99 Kč
Fever Tree Ginger Beer /non alcoholic/	0,2l	80 Kč
Fever Tree Tonic	0,2l	80 Kč
Crodino aperitivo /non alcoholic aperitiv/	0,1l	70 Kč
Red Bull Energy drink	0,25l	80 Kč
Red Bull /sugar free/	0,25l	80 Kč
Red Bull	0,25l	80 Kč
<i>(lime, cranberries, blueberries)</i>		
Svěží ochucená voda	1l	160 Kč
<i>(limeta+máta, jablko, okurka)</i>		

BEER

Pilsner Urquell	0,3 / 0,5 l	80 / 110 Kč
Master - tmavý / dark	0,355 l	90 Kč
Coronas Mexico	0,33 l	99 Kč
Radegast Birell /non alcoholic/	0,33 l	70 Kč

COCKTAILS

NATIONAL ARGENTINA DRINKS

Perón	169 Kč
<i>Rum, lime juice, soda water, brown sugar, fresh orange, fresh basil</i>	
Double perón	270 Kč
<i>Rum, lime juice, soda water, brown sugar, fresh orange, fresh basil</i>	
Pepino de boca	155 Kč
<i>Rum, lime juice, soda water, brown sugar, fresh cucumber, fresh orange</i>	

APERITIVES

Manhattan	130 Kč
<i>Canadian club, vermouth rosso, Angostura Bitter</i>	
Amores perros	149 Kč
<i>porto ruby, galliano, cointreau, lemon juice, cane sugar</i>	
St. Germain cocktail	150 Kč
<i>St. germain liqueur, sparkling wine, soda watter</i>	
Americano	130 Kč
<i>Campari, vermouth rosso, soda water</i>	
Old fashioned black	140 Kč
<i>Jim Beam black, Angostura Bitter, cube of brown cane sugar, soda water</i>	
Pisco sour	140 Kč
<i>Pisco, fresh limon juice, sugar, white egg</i>	
Aperol Spritz	150 Kč
<i>Aperol, Sparkling wine, soda</i>	
Raspberry breakfast tini	149 Kč
<i>Absolut raspberry, Cinzano Dry, raspberryn jam</i>	

BASED VODKA

Cosmopolitan	130 Kč
<i>Absolut citron, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	
Gardenpolitan	130 Kč
<i>Absolut pears, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	
Melon punch	170 Kč
<i>Vodka, melon liqueur, peach liqueur, orange juice, grapefruit juice, cranberry juice</i>	
Lolita	170 Kč
<i>Vodka, Pisang Ambon, almond syrup, fresh lemon juice, pineapple juice</i>	
Sex on the beach	170 Kč
<i>Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice</i>	
La révolution	140 Kč
<i>Absolut peppar, chambord, cranberries</i>	
Lime and basil vodka sorbet	160 Kč
<i>Absolut blue, fresh lime juice, cane sugar, fresh basil</i>	
Maria	155 Kč
<i>Absolut currant, creme de cassis, fresh lime juice, cane sugar</i>	
Vanilia breeze	145 Kč
<i>Absolut vanilia, cranberry juice, grapefruit juice</i>	
Moscow mule	170 Kč
<i>Vodka, lime juice, gingerbeer</i>	
Long island ice tea	195 Kč
<i>Vodka, rum, gin, tequila, orange liqueur triple sec, fresh lemon juice, Coca-Cola</i>	
Bloody Mary	145 Kč
<i>Absolut peppar, tomato juice, fresh lemon juice, lime juice, Worcestershire sauce, tabasco, salt & pepper, horseradish</i>	
Black Russian	155 Kč
<i>vodka, Kahlúa</i>	

White vanilla Russian	155 Kč
<i>Vodka, Kahlúa, ball of vanilla ice cream</i>	
Orgasm	155 Kč
<i>Vodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto, cream</i>	

BASED RUM

Mojito	169 Kč
<i>Rum, lime juice, soda water, fresh mint, fresh lime, brown cane sugar</i>	
Mojito fruit	179 Kč
<i>Rum, lime juice, fruit syrup, soda water, fresh fruit, fresh mint, fresh lime, brown cane sugar</i>	
Double Mojito	270 Kč
<i>Double rum, lime juice, soda water, fresh mint, fresh lime, brown sugar</i>	
Cuba libre	150 Kč
<i>Havana blanco, Coca-Cola, fresh lime</i>	
Double Cuba libre	230 Kč
<i>Double Havana blanco, Coca-Cola, fresh lime</i>	
Havana Buck	159 Kč
<i>Havana blanco, cointrea, lemon juice, ginger ale</i>	
Hemingway special	160 Kč
<i>Havana blanco, marrasquino, lime juice, grapefruit juice</i>	
Bullisimo	170 Kč
<i>Havna blanco, Havana reserva, raspberry liquer, red bull</i>	
Piña colada	180 Kč
<i>Havana blanco, coconut syrup, pineapple juice, cream</i>	
Strawberry colada	180 Kč
<i>Havana blanco, coconut syrup, pineapple juice, cream, fresh strawberry</i>	
Planter's punch	170 Kč
<i>Myers's rum, grenadine, maracuja & orange & pineapple juice</i>	
Mai-tai	170 Kč
<i>Dark & white rum, apricot brandy, almond syrup, lime & pineapple juice, fresh lemon juice</i>	
Zombie	170 Kč
<i>Dark & white rum, myers's rum, Creme de Cassis, lime & orange juice, maracuja juice, fresh lemon juice</i>	
Harlem o'five superkick	170 Kč
<i>Dark rum, lime juice, Angostura Bitter, sugar syrup, Canada Dry</i>	
Strawberry Daiquiri	170 Kč
<i>Rum, fresh lemon juice, strawberry syrup, fresh strawberry</i>	

BASED GIN

Gimlet	130 Kč
<i>Gin, lime juice, fresh lime</i>	
Elderflower Gin fizz	170 Kč
<i>Hendricks gin, St. Germain, lemon juice, cane sugar, soda, cucumber</i>	
Absinth sling	155 Kč
<i>Absinth hills 80, Sherry brandy, cane sugar, angostura, soda, Thai Sapphire Gin, lichee liquer, apricot brandy, apple and pineapple juice</i>	
High society	170 Kč
<i>Gin, Campari, peach liqueur, grapefruit juice</i>	
Gin fizz	145 Kč
<i>Gin, sugar syrup, fresh lemon juice, soda water</i>	
Singapore sling	160 Kč
<i>Gin, sugar syrup, fresh lemon juice, Chambord, soda water</i>	
Raspberry collins	170 Kč
<i>Gin, raspberry liquer, sugar syrup, fresh lemon juice, soda water, fresh raspberry</i>	

BASED TEQUILA

Margarita, Margarita frozen /with crashed ice /	170 Kč
<i>Olmecca tequila Tezón blanco, Cointreau, fresh lemon juice</i>	
Fruit Margarita /strawberry, raspberry, banana, mango/	170 Kč
<i>Olmecca tequila Tezón blanco, Cointreau, fruit syrup, fresh lemon juice, fresh fruits</i>	
One fine day	170 Kč
<i>tequila, peach liqueur, orange juice, fresh lemon juice, honey</i>	
La cucaracha	170 Kč
<i>Olmecca tequila reposado, passion fruit syrup, lime juice, apple juice, vanilla sugar, fresh passion fruit</i>	
Tequila sunrise	190 Kč
<i>tequila, grenadine, fresh orange juice</i>	

BASED WHISKY, WHISKEY & BRANDY

Rusty nail	140 Kč
<i>Whisky, Drambuie</i>	
Godfather	140 Kč
<i>Whisky, Amaretto</i>	
Frozen Jack	170 Kč
<i>Jack daniels, creme de cacao, vanilla sirup, vanilla ice cream</i>	
Jack's Honeymoon	150 Kč
<i>Jack daniels, fresh orange juice, honey, soda</i>	
Whisky sour	150 Kč
<i>Bourbon, sugar syrup, fresh lemon juice</i>	
Mint julep	199 Kč
<i>Wild Turkey bourbon, sugar syrup, fresh mint, crashed ice</i>	
Sidocar	170 Kč
<i>Hennessy v.s., Cointreau, fresh lemon juice</i>	
Brandy alexander	170 Kč
<i>Hennessy v.s., brown cacao liqueur, cream</i>	

BASED WINE & SPARKLING WINE

/CHAMPAGNE/

Kir	90 Kč
<i>White wine, Creme de Cassis</i>	
Kir royal	149 Kč
<i>Sparkling wine, Creme de Cassis</i>	
Kir royal champagne	520 Kč
<i>Champagne, Creme de Cassis</i>	
Belini	149 Kč
<i>Sparkling wine, peach juice</i>	
Bellini champagne	520 Kč
<i>Champagne, peach juice</i>	
Mimosa	180 Kč
<i>Sparkling wine, fresh orange juice</i>	

SHOOTERS

B - 52	99 Kč
<i>Kahlúa, Baileys, Stroh 80</i>	
Sperm	99 Kč
<i>Baileys, peach liqueur, grenadine</i>	
Chupito	99 Kč
<i>Rum, lime syrup, cocktail's cherry</i>	
Galliano hot shot	99 Kč
<i>Galliano, espresso, cream</i>	
Blue shot	99 Kč
<i>Absolut mandarin, curacao triple sec, creme de cacao</i>	

CAIPIRINHAS

Caipirinha <i>Cachaça, lime syrup, fresh lime, brown cane sugar</i>	155 Kč
Lychee caipirinha <i>Gin, lychee liqueur, lime syrup, fresh lime, brown cane sugar</i>	160 Kč
Caipirissima <i>Rum, lime syrup, fresh lime, brown cane sugar</i>	155 Kč
Caipiroska <i>Vodka, lime syrup, fresh lime, fresh brown cane sugar</i>	155 Kč
Pears caipiroska <i>Absolut pears, lime syrup, fresh lime, fresh pear, brown cane sugar</i>	160 Kč
Caipiroska passion fruit <i>Absolut blue, fresh lime, brown sugar, fresh passion fruit</i>	160 Kč

MARTINIS

Martini dry cocktail <i>Gin, Cinzano Dry, olives</i>	139 Kč
Vodka Martini <i>Vodka, Cinzano Dry</i>	139 Kč
Chocolate Martini <i>Absolut vanilla, creme de cacao white liqueur, chocolate crusta</i>	139 Kč
Apple Martini <i>Vodka, apple liqueur, lime juice</i>	139 Kč
Strawberry Martini <i>Vodka, strawberry liqueur, lime syrup, fresh strawberry</i>	139 Kč
Pear Martini <i>Absolut pears, Cinzano Dry, pear juice, vanilla sugar, fresh pear</i>	139 Kč
Clementini <i>Absolut mandarin, cointreau, lemon juice, fresh mandarin, cane sugar</i>	139 Kč
Cucumber Martini <i>hendricks gin, cinzano dry, lemon juice, cane sugar, fresh cucumber</i>	139 Kč
Vesper Martini 007 <i>Beefeather, absolut blue, lillet blanc, lemon twist</i>	149 Kč

NON ALCOHOLIC

Peron virgin <i>Orange juice, lime juice, soda water, fresh orange, fresh basil, brown cane sugar</i>	119 Kč
Mojito virgin <i>Apple juice, lime juice, soda water, fresh lime, fresh mint, brown cane sugar</i>	119 Kč
Super bowl special <i>Pineapple juice, apple juice, orange juice, coconut syrup, cream, fresh banana</i>	119 Kč
Bali - boo <i>Pineapple juice, maracuja juice, apricot juice, curacao blue syrup, bitter lemon</i>	119 Kč
Atomic freeze <i>Pineapple juice, apple juice, almond syrup, fresh strawberry</i>	119 Kč
Height asbury <i>Orange juice, cranberry juice, fresh lemon juice</i>	119 Kč
Coconut dream <i>Pineapple juice, orange juice, coconut sirup, cream</i>	119 Kč
Virgin fruit daiquiri / strawberry, banana / <i>Fruit juice, fruit syrup, fresh lemon juice, fresh fruit</i>	119 Kč
Virgin mary <i>tomato juice, fresh lemon juice, lime juice, Worcestershire sauce, tabasco, salt & pepper, horseradish</i>	119 Kč

EXTRA LONG DRINKS (FOR 5 PERSONS)

Extra long mojito <i>Rum, lime juice, soda water, fresh mint, fresh lime, brown cane sugar</i>	810 Kč
Extra long cuba libre <i>Rum, Coca-Cola, fresh lime</i>	710 Kč

SCOTCH BLENDED WHISKY

Ballantines	0,04l	99 Kč
Ballantine brasil	0,04l	99 Kč
Johnie Walker red label	0,04l	90 Kč
Johnie Walker black label	0,04l	130 Kč

SCOTCH

BLENDED PREMIUM WHISKY

Ballantines gold seco 12 y.o.	0,04l	170 Kč
Ballantines 17 y.o.	0,04l	199 Kč
Ballantines 21 y.o.	0,04l	380 Kč
Chivas Regal 12 y.o.	0,04l	190 Kč
Chivas Regal 18 y.o.	0,04l	260 Kč
Chivas Regal 25 y.o.	0,04l	760 Kč

SCOTCH

SINGLE MALT WHISKY

Dalmore 12y	0,04l	190 Kč
The Macallan AMBER	0,04l	210 Kč
The Macallan 21 y.o.	0,04l	540 Kč
Talisker 10 y.o.	0,04l	190 Kč
Laphroaig 10 y.o.	0,04l	190 Kč
Cragganmore 12 y.o.	0,04l	190 Kč
Ardbeg 10y	0,04l	250 Kč
Oban 14 y.o.	0,04l	210 Kč
Lagavulin 16 y.o.	0,04l	270 Kč
Glenmorangie 18 y.o.	0,04l	340 Kč
Glenmorangie Original 10 y.o.	0,04l	190 Kč
Glenmorangie Quinta Ruban	0,04l	230 Kč
Glenmorangie Lasanta	0,04l	230 Kč
The Glenlivet 12 y.o.	0,04l	270 Kč
The Glenlivet 15 y.o.	0,04l	290 Kč
The Glenlivet 18 y.o.	0,04l	340 Kč

IRISH BLENDED WHISKEY

Jameson	0,04l	99 Kč
Jameson 12 y.o.	0,04l	170 Kč
Jameson Gold	0,04l	350 Kč
Jameson Vintage	0,04l	390 Kč
Jameson select reserve	0,04l	190 Kč
Bushmills	0,04l	99 Kč
Bushmills 10 years old (single malt)	0,04l	150 Kč
Bushmills 16 years old (single malt)	0,04l	205 Kč

CANADIAN WHISKY

Canadian Club	0,04l	99 Kč
Canadian club 12 years old	0,04l	150 Kč

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

Jim Beam	0,04l	99 Kč
Jim Beam black	0,04l	115 Kč
Jim Beam red stag	0,04l	90 Kč
Four Roses	0,04l	90 Kč
Four Roses single barrel	0,04l	190 Kč
Makers Mark	0,04l	130 Kč
Jack Daniels	0,04l	115 Kč
Jack Daniels Gentleman Jack	0,04l	150 Kč
Jack Daniels Single barrel	0,04l	190 Kč
Woodford reserve	0,04l	190 Kč
Wild Turkey 81 proof	0,04l	130 Kč

VODKA

Absolut vodka	0,04l	99 Kč
Absolut	0,04l	99 Kč
<i>citron, kurant, mandrin, peppar, vanilia, pears, raspberri</i>		
Absolut 50%	0,04l	100 Kč
Russian Standart	0,04l	100 Kč
Russian Standard Platinum	0,04l	125 Kč
Russian Standard Imperia	0,04l	199 Kč
Beluga Silver	0,04l	260 Kč
Beluga Gold Line	0,04l	399 Kč
Level Vodka	0,04l	150 Kč
Grey Goose	0,04l	150 Kč
Wyborova	0,04l	99 Kč
Wyborova Single Estate	0,04l	130 Kč
Ciroc	0,04l	220 Kč

GIN

Beefeater	0,04l	90 Kč
Beefeater Crown Jewel	0,04l	190 Kč
Beefeater 24	0,04l	120 Kč
Beefeather burroughs reserve	0,04l	295 Kč
Bombay Sapphire	0,04l	110 Kč
Plymouth	0,04l	130 Kč
Hendrick's gin	0,04l	150 Kč

TEQUILA & MEZCAL

Olmecca blanco / reposado	0,04l	99 Kč
Olmecca añejo extra age	0,04l	175 Kč
Tezón blanco	0,04l	210 Kč
Tezón reposado	0,04l	230 Kč
Tezón añejo	0,04l	250 Kč
Herradura blanco	0,04l	160 Kč
Herradura reposado	0,04l	170 Kč
Herradura añejo	0,04l	199 Kč
Mezcal Cusano Rojo	0,04l	105 Kč
Olmecca Altos blanco	0,04l	150 Kč
Olmecca Altos reposado	0,04l	170 Kč

RUM

Havana Club añejo blanco	0,04l	99 Kč
Havana Club 3 anos	0,04l	105 Kč
Havana Club especial	0,04l	105 Kč
Havana Club reserva	0,04l	120 Kč
Havana Club añejo 7 años	0,04l	135 Kč
Havana Club añejo 15 años	0,04l	630 Kč
Havana Club Máximo	0,04l	4 500 Kč
Havana Selección de Maestros	0,04l	240 Kč
Mount Gay 1703	0,04l	330 Kč
Mount Gay XO	0,04l	210 Kč
Zacapa 23 años	0,04l	250 Kč
Zacapa XO	0,04l	490 Kč
Ron Santiago de Cuba Añejo Suave	0,04l	130 Kč
Santiago de Cuba 12 años	0,04l	210 Kč
Santiago de Cuba 20 años	0,04l	260 Kč
Santiago de Cuba 25 años	0,04l	399 Kč
Santiago Siglo y Media	0,04l	3 975 Kč
Santa Theresa 1796	0,04l	275 Kč
Diplomatico	0,04l	250 Kč
Cubay	0,04l	99 Kč
Cubay 10y	0,04l	150 Kč
Cubay elixir 33	0,04l	90 Kč
Legendario elixir	0,04l	140 Kč
Matusalem platino	0,04l	99 Kč
Matusalem clásico 10 años	0,04l	130 Kč
Matusalem grand reserva 15 y.o.	0,04l	250 Kč
Matusalem grand reserva 23 y.o.	0,04l	330 Kč
Captain Morgan black	0,04l	99 Kč
Captain Morgan spiced gold	0,04l	99 Kč
Malibu	0,04l	90 Kč
Myer's Rum	0,04l	99 Kč

COGNAC & BRANDY

Rémy Martin v.s.o.p	0,04l	175 Kč
Rémy Martin x.o.	0,02l	340 Kč
Rémy Martin couer de cognac	0,04l	199 Kč
Rémy Martin Centaure de diamond	0,02l	1340 Kč
Martell v.s.	0,04l	130 Kč
Martell v.s.o.p.	0,04l	175 Kč
Martell Cordon Bleu	0,02l	260 Kč
Martell x.o.	0,02l	340 Kč
Martell L'or	0,02l	1 960 Kč
Martell Creation	0,02l	3 135 Kč
Hennessy v.s.	0,04l	130 Kč
Hennessy Fine de Cognac	0,04l	175 Kč
Hennessy x.o.	0,02l	340 Kč
Hennessy Paradise	0,02l	495 Kč
Hennessy Richard	0,02l	3 455 Kč
Ararat 20Y	0,04l	190 Kč
Ararat 10Y	0,04l	130 Kč

ARMAGNAC

Armagnac Castarède v.s.o.p. 10 y.o.	0,02l	175 Kč
Armagnac Castarède x.o. 20 y.o.	0,02l	290 Kč

CALVADOS

Calvados Sélection	0,04l	150 Kč
Calvados Hors d'age	0,04l	540 Kč
Calvados Pomme Prisonniere	0,04l	410 Kč
Calvados Millesime 42% 1977	0,02l	560 Kč

METAXA

Metaxa 3*	0,04l	90 Kč
Metaxa 5*	0,04l	105 Kč
Metaxa 7*	0,04l	130 Kč
Metaxa 12*	0,04l	190 Kč
Metaxa Private Reserva	0,04l	260 Kč
Metaxa AEN	0,04l	2 810 Kč

DISTILLATE

Fassbind la vieille poire	0,04l	170 Kč
Fassbind la vieille Framboise	0,04l	170 Kč
Fassbind Williams du valais	0,04l	190 Kč
Grappa Mazzetti chardonnay	0,04l	150 Kč
Grappa Mazzetti Nebiolo	0,04l	195 Kč
Grappa Ramazzotti	0,04l	99 Kč
Pisco	0,04l	99 Kč

BITTER

Campari	0,04l	99 Kč
Amaro Ramazzotti	0,04l	99 Kč
Fernet Stock	0,04l	99 Kč
Jägermeister	0,04l	99 Kč
Aperol	0,04l	89 Kč

LIQUEUR

Becherovka Original	0,04l	90 Kč
Becherovka Lemond	0,04l	90 Kč
Becherovka Cordial	0,04l	90 Kč
Becherovka ice and Fire	0,04l	90 Kč
Amaretto Disarono	0,04l	99 Kč
Baileys	0,04l	99 Kč
Kahlúa	0,04l	99 Kč
Cointreau	0,04l	99 Kč
Grand Marnier	0,04l	130 Kč
Drambuie	0,04l	99 Kč
Chambord	0,04l	140 Kč
Galliano	0,04l	120 Kč
Southern Comfort	0,04l	99 Kč
Aperitiv KV 14	0,04l	90 Kč

ANISETTE

Richard	0,02l	99 Kč
Pernod	0,02l	99 Kč
Sambuca	0,04l	99 Kč
Absinthe Euphoria 80%	0,04l	110 Kč

SHERRY

Sandeman sherry seco	0,05l	105 Kč
Sandeman sherry medium	0,05l	105 Kč
Sandeman sherry cream	0,05l	105 Kč

PORTO

Porto white	0,05l	95 Kč
Porto Superior Tawny	0,05l	140 Kč
Porto Ruby	0,05l	120 Kč
Grahams Tawny 10 y.o.	0,05l	180 Kč
Grahams Tawny 20 y.o.	0,05l	280 Kč

VERMOUTH

Cinzano Extra Dry	0,1l	99 Kč
Cinzano Bianco	0,1l	99 Kč
Cinzano Rosso	0,1l	99 Kč
Martini Rosé	0,1l	99 Kč
Dubonet	0,05	99 Kč
Lilet Blanc	0,05l	99 Kč
Lilet Rouge	0,05l	99 Kč

CIGARETTES

MARLBORO

Red, Gold, Flavor mix, Flavor plus,
Gold Touch, Core Flavour

LM Forward

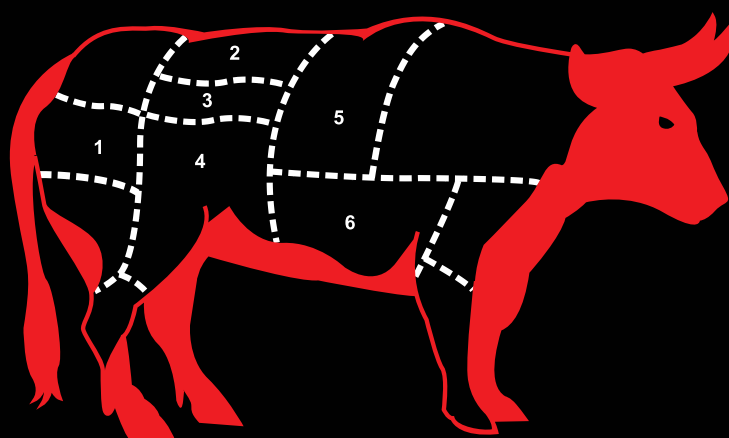
Argentinské hovězí maso je právem považováno za nejkvalitnější na světě. K jeho kvalitě přispívá mnoho faktorů. Mezi nejdůležitější patří, rasa hovězího dobytka, způsob chovu, porážka a následné zpracování. Nejznámější plemena pěstované v Argentině jsou - ABRDEEN ANGUS původem ze Skotska, HEREFORD a SHORTHORN.

Dalším faktorem je to, že zvíře je poráženo v mladém věku, max 1,5 až 2 roky. Velmi důležité je, že stáda se po celý život volně pasou v oblastech Pampy, kde jsou optimální podmínky pro jejich vývoj a zdravý růst. Jejich porážka probíhá tak, že zvířata neprocházejí stresem a tudíž se do masa neuvolňují látky, později negativně působící na jeho tuhost.

Přejeme dobrou chuť - BUEN PROVECHO Váš GASTRO GROUP

Argentine beef is considered to be the best quality beef in the world. There are many factors which contribute to its high quality. Among the most important of these include careful breeding, the way that animals are raised, the way that the meat is butchered and its final preparation. Among the best known breeds raised in Argentina are the ABRDEEN ANGUS, originally from Scotland, the HEREFORD and the SHORTHORN.

An additional factor is that the meat is butchered at a young age, at most one and a half to two years of age. It is also very important that the animals are allowed to graze freely in areas with PAMPA, which have the optimum conditions for their healthy growth. The butchering of the meat is done in a way that ensures that the animal is not under any stress, which guarantees that the meat won't be negatively influenced in terms of its consistency or taste.



Rozdělení masa

	USA	BRAZIL	ARGENTINA
1	svrchní šál	round	picanha
2	nízký roštěnec	striploin	contra file
3	svíčková	tenderloin	file mignon
4	bok	flank	bife de vazio
5	roštěnec	rib eye	ponta de contra file
6	maso od žebra	matambre	matambre



PŘEDKRMY | ENTRADAS | STARTERS

Výběr sušených salámů a mas Nostrano norcino, Bresaola, Coppa di Parma, Chorizo, švestky ve slanině, pikantní papričky plněné žervé, marinované žampióny, okurky cornichon, olivový džem s citrony

Selección de embutidos y carnes Nostrano noruegos, Bresaola, Coppa di Parma, Chorizo secos, Pasas en tocino, pimientos picantes rellenos de queso crema, champiñones marinados, encurtidos cornichon, mermelada de oliva con limón

Selection of dried sausages and meats Nostrano norcino, Bresaola, Coppa di Parma, Chorizo, prunes in bacon, spicy peppers stuffed with cream cheese, marinated mushrooms, cornichon pickles, olive jam with lemon

498,-

Uzený skotský losos „Label rouge“ s koprovou smetanou a zámeckou omáčkou

Salmon ahumado escocés „Label Rouge“

Smoked Scottish salmon „Label Rouge“ with dill cream and kastle sauce

309,-

Argentinské hovězí carpaccio s bazalkovým pestem, rucolou a hoblinkami parmazánu

Carpaccio de carne argentina con pesto de albahaca, rúcula y queso parmesano rallado

Argentina beef carpaccio with basil pesto, rocket and parmesan cheese shavings

299,-

Hovězí tartar s topinkami | Carne tártara con pan frito | Beef tartar with fried bread

289,-

Čerstvé žervé z kozího sýra v listovém těstě podávané s třešňovou redukcí, glazovanými vlašskými ořechy a salátkem s hráškovými výhonky

Fresh goat cream cheese in puff pastry served with cherry reduction, glazed walnuts and salad with pea shoots

Queso de cabra queso crema en hojaldre servido con reducción de cereza, nueces caramelizadas y ensalada de brotes de guisante

189,-

Tygrí krevety na česneku podávané na opečeném plátku z ciabatty se salsou rosa

Gambas Tigres al ajillo, servido en tostadas de pan ciabatta con salsa rosa

Tiger prawns with garlic, served on toasted slices of ciabatta with Mary Rose sauce

269,-

Hovězí šunka Cecina de Leon, podávaná s kdoulovou hořčicí, meruňkou plněnou gervais a tasmánským pepřem

Cecina de Leon jamon, servido con mostaza de membrillo, albaricoque relleno Gervais y pimienta de Tasmania

Beef Cecina de Leon ham, served with quince mustard, apricot stuffed Gervais and Tasmanian pepper

480,-

Jamon Iberico Bellota, černé ořechy, kdoulová hořčice, mišpule s pepřem

Jamón ibérico de bellota, nueces negras, mostaza membrillo, níspero y pimienta

Jamon Iberico Bellota, black walnuts, quince mustard, loquat and pepper

1790,-

Růžové plátky hovězí roštěné s klasickou remuládou a pikantním dipem

Roastbeef en salsa clásica con un toque picante

English roastbeef with classical remoulade and spicy dip

199,-

2ks Empanadas plněné hovězím masem

Dos empanadas típicas argentinas con carne de res y salsa chimichurri

Two traditional pastries Argentina stuffed with beef meat, chimichurri sauce

188,-

POLÉVKY | SOPAS | SOUPS

Silný vývar z hovězí oháňky s argentinským hovězím masem

Caldo de rabo de buey | Strong beef-tail soup with pieces of beef meat

119,-

Gulášová polévka s argentinským hovězím masem se zakysanou smetanou

Sopa „Goulash“ de carne argentina con patatas y crema agria

Goulash soup with Argentina beef meat with sour cream

129,-

Cassola – silná rybí polévka s kousky ryb a plody moře

Cassola - thick fish soup with pieces of fish and seafood

Cassola - sopa de pescado de espesor con trozos de pescado y marisco

165,-

RYBY A DARY MOŘE | MARISCOS Y PESCADOS **SEAFOOD AND FISH**

Čerstvý kanadský humr, podávaný na míchaném listovém salátu

Fresh Canadian lobster, served on a mixed leav salad

Langosta canadiense fresca

100g / 280,-

Ryba dle denní nabídky podávaná s mrkví alla Bismarck a máslovými brambůrkami, citron

Fish of the day served with carrot alla Bismarck and buttered potatoes, lemon

Pescado del día servido con zanahoria alla Bismarck y patatas con mantequilla, limón

519,-

Filet z tuňáka servírovaný s bramborami, fazolkami, rucolou, kapary a citrónový dressing

Filet of Tuna served with potatoes, beans, rucola salad, capers and lemon dressing

Filete de atun con patatas, judias verdes, ensalada de rúcula. Alcaparras y limón vestidor

595,-

Špíz z tygřích krevet na teplém zeleninovém salátu s hráškovými lusky

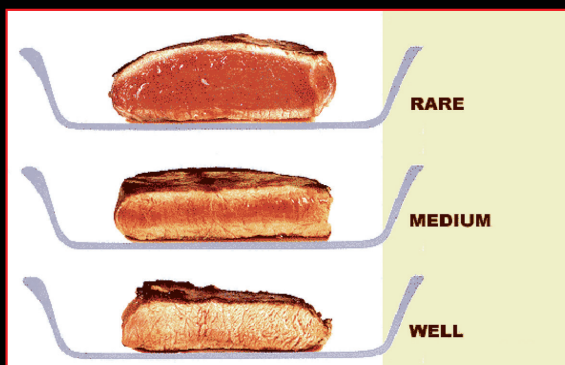
Skewer of tiger shrimp in a warm vegetable salad with pea pods

Brochetas de langostinos tigre en una ensalada de verduras caliente con vainas de guisantes

497,-

SPECIALITY Z NAŠEHO GRILU

PLATOS ARGENTINOS DE NUESTRA PARRILLA | ARGENTINE GRILL DISHES



Rare
zprudka opečený, uvnitř syrový
hecho rápidamente, muy crudo por dentro
quickly grilled, raw inside

Medium
šťavnatý, středně propečený, růžový uprostřed
medio hecho, rosado por dentro
medium done, pink inside

Well done
propečený, bez krve
bien hecho



Parrillada - sněž co můžeš | **Coma todo lo que pueda** | All you can eat



Pro 2 osoby | **para 2 personas** | for 2 persons

Ochutnejte náš výběr argentinských a severoamerických mas.
Taste our choice Argentine and North American meat prepared on
a special grill „parrilla“ grilled on an open fire.

Filety z hovězí svíčkové, rib eye steak, striploin steak,
rump steak, kukuřice a salsa chimichurri

**Filetes de solomillo, filete rib eye, filete de Lomo,
Solomillo de buey, maíz y salsa chimichurri**

Filet of beef tenderloin, rib eye steak, striploin steak,
rump steak, corn and salsa chimichurri

2350,-

Striploin steak - Steak z argentinského roštěnce aberdeen angus s tukovou kůrkou



Bife de chorizo | Striploin steak from Argentine Aberdeen Angus with fat crust

300 g | 660,-

Rib eye steak - Steak z argentinského vysokého roštěnce aberdeen angus s tukovým očkem



Ojo de bife ancho | Steak Argentine Aberdeen Angus Rib Eye with grease eye

300 g | 680,-

Bítek ze svíčkové Aberdeen Angus | **Bife de lomo** | Beef tenderloin



200 g | 675,- 400 g | 1350,-

Filet „mignon“ s grilovanou cibulí

Steak z užší části argentinské hovězí svíčkové Aberdeen Angus



Bife de solomillo „mignon“ a la parrilla con cebolla roja

Filet “mignon” (Mignon are cut from the smaller tail end of the tenderloin)
tenderloin with grilled red onion

250 g | 669,-

Chuck tender steak Wagyu 5+ | **Solomilo tierno de azotillo Wagyu 5+**



300g | 560,-

Steak z vepřové panenky | **Solomilo de cerdo** | Pork tenderloin



300g | 455,-

Tomahawk steak



váha cca 1.600g | cena za 100g: 290,-

(včetně pepřové, sýrové, rajčatové pikant a chimichuri)

Tomahawk steak – Je speciální řez z toho nejlepšího hovězího masa z USA. Ve srovnání s libovým masem je díky mramorování a ponechání části žebra nepoměrně šťavnatější než ostatní steaková masa (vyjma Wagyu). Bohatší mramorování vzniká u masa z USA tím, že se zvířata posledních 100 dní před porážkou dokrmují kukuřicí. Američané oproti Evropanům preferují více tuku v masu, neboť vědí že tuk je nositelem chuti, proto je maso z USA tak extraktní v chuti a křehké v řezu. Mramorování u Tomahawk steaku lze zjistit pouhým okem, tak je výrazné.

Tomahawk steak - is a special cut from the finest beef from the USA. In comparison with lean meat is due marbling and leaving some ribs disproportionately juicier than other steak meat (excluding Wagyu). richer marbling in meat arises from the USA that the animals are the last 100 days before slaughter finally, feed corn. Americans compared to Europeans prefer more fat in the meat, because they know that fat is a carrier of flavor, because the meat from the USA and extrakt taste and fragile cut. Marbling with Tomahawk steak can be identified with the naked eye, so it is significant.

Omaha rib eye steak 300g | 1150,-



Omaha biftek 300g | 1680,-

Omaha filet mignon 300g | 1650,-

US maso Greater Omaha pochází z nejstarší farmy na produkci steakových mas, hlavně z Nebrasky, ale také z okolních států USA. Dobytek je krměn do váhy při porážce 750kg při stáří 15-16 měsíců, jedná se tedy o dobře vyzrálé maso. Pro dobré mramorování tukem se krmí 150 dní před porážkou zrnem a kukuřicí. Tato farma garantuje produkci bez růstových hormonů. V chovech převažuje plemeno Aberdeen Angus.

U.S. meat Greater Omaha comes from the oldest farms in the production of steak meat, mainly from Nebraska, but also from neighboring U.S. states. Cattle are fed to slaughter weight of 750 kg at age 15-16 months, so it is a well seasoned meat. For good marbling fat feed 150 days before slaughter grain and corn. This guarantees farm production without growth hormones. The dominant breeding is Aberdeen Angus.

Kóbe Beef Rib eye 12



300g | 9800,-

Japonci považují wagyu za jeden ze svých národních pokladů a jeho export mimo území Japonska byl staletí zakázán. Na podzim 2014 japonská vláda povolila omezený vývoz masa a díky tomu může naše restaurace nabídnout nejvyšší kvalitu tohoto masa s číslem tučnosti 12. Maso pochází z prefektury KAGOSHIMA & MIYAZAKI. Císařský japonský skot je proslulý masem nezaměnitelné chuti a kulinářských kvalit. Těchto dosahuje neobvyklými postupy výkrmu jatečných zvířat (pravidelné masírování svalové hmoty, napájení pivem a saké). Díky tomu dochází k ukládání mezisvalového tuku a maso má neuvěřitelnou křehkost, šťavnatost, vůni a chuť. Proto se mu také říká „kaviár mezi hovězím masem“. Díky vysokému podílu mononenasycených mastných kyselin v mezisvalovém tuku je konzumace wagyu masa doporučována jako součást nízkocholesterolových diet.

The Imperial Japanese cattle meat is renowned unmistakable taste and culinary qualities. Achieves these unusual practice of fattening animals for slaughter (regular massaging the muscle power of beer and sake). This causes deposition of fat and meat mezisvalového has incredible tenderness, juiciness, flavor and smell. That is why it is also called „caviar among beef.“ Due to the high proportion of monounsaturated fatty acids in intramuscular fat wagyu meat consumption is recommended as part of a low-cholesterol diet. Japanese wagyu regarded as one of its national treasures and its export outside Japan was still forbidden. In autumn 2014 the Japanese government allowed limited exports of meat and can thus make our restaurants offer the highest quality of the meat with the number of fatness 12th meat comes from the prefecture KAGOSHIMA & MIYAZAKI.

Steak Kobe style beef z masa Gold Wagyu 9+



Steak Kobe style beef Gold Wagyu 9+

300g | 4800,-

Jako hovězí z Kóbe může být označeno pouze to nejlepší maso býků z prefektury Hyogo, jejímž hlavním městem je město Kóbe. Zákaz vývozu masa z Japonska je řešen chovy v USA, Novém Zélandu a Austrálii. Tajemství jeho chuti spočívá v plemeni a šetrném chovu, kdy dobytek má ke standardnímu krmení i dávky piva či saké. Tajima (Tajima-ushi), jeden z druhů černého plemene wagyu, má maso s výrazným mramorováním, tedy poměrem tuku ke svalovině. Mramorování má dvanáct stupňů, čím větší poměr tuku, tím lepší má maso chuť. U nás ochutnáte maso s číslem 9+ tedy velmi vysokou kvalitou.

As of Kobe beef can be labeled only the best meat of bulls from Hyogo prefecture, whose capital is Kobe. The ban on meat exports from Japan is solved breeds in the USA, New Zealand and Australia. The secret of its taste is a gentle breed breeding cattle which has the standard feeding and batch beer or sake. Tajima (Tajima-Ushi) one of the types of black Wagyu breed has a pronounced marbling, ie the ratio of fat to muscle. Marbling has twelve degrees the larger fat ratio, the better the flavor of the meat. We taste the meat with the number 9 + therefore has very high quality.

Svíčková na kosti (omezené množství) | Fillet with bone

100g | 710,-

10g | 71,- cena dle váhy

Fillet with bone – svíčková na kosti, je opravdu výjimečný řez mezi steakovým masem. U nás navíc z masa USA Greater Omaha, které pochází z nejstarší farmy na produkci steakových mas. Tím že se svíčková griluje i s kostí je zachováno hodně šťávy v mase a i chuť je daleko bohatší, právě proto je tento řez tolik vyhledávaný.

Fillet with bone - sirloin on the bone, is truly exceptional cut the steak meat. In addition, our meat USA Greater Omaha, which comes from the oldest farms in the production steakových masses. By the tenderloin is BBQs bone is preserved a lot of juice in the meat and even taste is much richer precisely because this cut is so coveted.

Irské stařené maso DRY AGED | Irish crone meat "DRY AGED"

100g | 290,- cena dle váhy

Maso pochází z volků plemen Angus a Hereford . V půlkách se po porážce přemístí do tzv. „zracích boxů“, kde za stálé teploty mezi 1–3 °C zraje až čtyřicet dnů a po té ještě dozrává v solné komoře dalších minimálně 20 dnů. Maso tím ztratí až 35% hmotnosti. Řezy tohoto masa ze hřbetu i s kostí, T-bone steak, Porterhouse steak, Club steak, jsou opravdu kulinářským skvostem, maso má extraktní „hovězí“ chuť, křehkost a díky úpravě na kosti i šťavnatost. Znalec ocení i jemnou chuť loje který je největším nositelem chuti.

Irish crone meat "DRY AGED" that we offer come from bulls breeds Angus and Hereford. Meat in halves after slaughter transferred to a „ripening boxes“, where is constant temperature between 1-3 °C, aged for up to forty days and then further aged in the salt chamber further at least 20 days. Meat loses up to 35% by weight. Cuts of meat with bones of the spine, T-bone steak, Porterhouse steak, steak Club are truly a culinary gem has splendid meat, beef „flavor, tenderness and through adjusting the bones and juiciness. The expert will appreciate the fine taste of fat which is the largest carrier of flavor.

BUENOS AIRES - Obří masový špíz se zeleninou a chilli (výběr argentinských mas, chorizo)

Pincho gigante con verduras y chilli (selección de carnes argentinas, chorizo)

Giant meat skewer with vegetables and chilli (selection of Argentine meats, chorizo)

450 g | 739,-

CATAMARCA - Grilovaná vykostěná kuřecí půlka s omáčkou chimichurri a hranolkami XL

Mitad de pollo deshuesado a la parrilla con salsa chimichurri y patatas fritas XL

Grilled half of boneless chicken with chimichurri sauce and pommes frites XL

cca 350 g | 455,-

OMÁČKY | SALSAS | SAUCES

Pepřová omáčka | salsa a la pimienta | Pepper sauce

Béarnaise omáčka | salsa Béarnaise | Béarnaise sauce

Omáčka z modrého sýra | salsa de queso azul | Blue cheese sauce

Salsa Habanero (extra pálivá!)

Houbová omáčka z lišek | salsa de setas | Mushroom sauce

Rajčatová pikantní omáčka | Salsa de tomate picante | Spicy tomato sauce

Chimichurri salsa

75,-

Avokádová salsa | Guacamole salsa

98,-

SPECIALITY "DE LA CASA"

PLATOS CASEROS | "DE LA CASA" SPECIALTIES

Vepřová panenka balená do slaniny s pečeným bůčkem a citrusovou salsou se zázvorem a chilli, bramborové pyré

Solomillo de puerco envuelto en tocino y faldita de cerdo servidos con salsa de citrus con jengibre y puré de patatas

Grilled filet of pork tenderloin wrapped in bacon with Pork belly and spice citrus salsa with ginger, potato purée

488,-

Pečené jehněčí lýtko na teplém salátu z fazolek mungo a cizrny

Rodilla de cordero asado con ensalada de judias verdes y garbanzos mungo

Lamb Shank with warm salad with mung beans and chickpeas

620,-

Kuřecí supreme na zeleninové quinoi s citrusovou marmeládou se zázvorem

Pechuga de pollo con ensalada de Quinoi con mermelada de limón y jengibre

Chicken supreme on vegetable Quinoi with citrus jam and ginger

482,-

Grilované kousky argentinských mas s čerstvými fazolkami, chilli a rajčaty, grilovaná kukuřice, pečená brambora



Carne de solomillo de vaca cortada con ejotes, tomates, ají, mazorca de maíz y patata a la parrilla
Grilled pieces of argentine beef meat with fresh beans, chilli, tomatoes and grilled corn on the cob, baked potato

300 g | 559,-

VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO | VEGETARIAN MEAL | PARA VEGETARIANOS

Opekáný seitan na zeleninové quinoi a ananasová salsa

Seitan asado con quinoa con salsa de piña

Seitan on on toasted quinoa vegetable with pineapple salsa

386,-

PŘÍLOHY | GUARNICIONES | SIDE DISHES

Grilovaná kukuřice | **Mazorca de maíz a la parrilla** | Grilled corn on the cob

85,-

Šťouchané brambory se slaninou | **Patatas picadas con tocino** | Crushed potatoes with bacon

85,-

Pečená brambora ve slupce s pažitkovou smetanou

Patata a la parrilla con crema agría | Baked potato with chive sour cream

85,-

Bramborové pyr  | **Pur  de patata** | Potato purée

85,-

R ze basmati | **Arroz basmati** | Basmati rice

85,-

Pe en   esnekov  bageta | **Barra de pan con ajo al horno** | Baked garlic baguette

75,-

Mal  zeleninové sal t | **Ensalada mixta pequeña** | Small vegetable salad

97,-

Grilovan  zelenina s chimichurri ko en m

Verduras a la parilla con salsa chimichurri | Grilled vegetables with chimichurri spices

95,-

Restované fazolky na slanin  a  esneku

Ejotes tostados con tocino y ajo | Green beans roasted on bacon and garlic

88,-

Hranolky XL | **Patatas fritas** | French fries

85,-

Pe ivo s tapen dou a  lehan m ko en n m m slem

Pan con tapenade y mantequilla picante batida | Bread with tapenade and whipped spicy butter

45,-

Quinoa se zeleninou (semena merl ku chilsk ho, bezlepkov  potravina)

Quinoa con verduras (las semillas chilenas quinoa, alimentos sin gluten)

120,-

P rlohy se pod vav  pouze k hlavn m chod m

Guarniciones son para acompañar platos principales solamente | Side dishes are served only with main courses

SAL TY | **SALADS** | ENSALADAS

Steak & sal t | **bistec & ensalada** | Steak & salad

Rukolov  sal t s olivami, cibulkou, pancettou, olivami a marinovan mi  ampiony s pl tky z argentinsk ch mas dle va eho v b ru, s dresinkem z masov   t vy a  erven ho v na

Ensalada de rúcula con aceitunas, cebollas, panceta, champiñones marinados y trozos de carne de res argentina, según su elección, con aderezo de jugo de carne y vino tinto

Rucola salad with olives, onion, pancetta, marinated mushrooms with slices of Argentine meats of your choice, with a dressing of meat juices and red wine

Rib eye steak & sal t

Ojo de bife ancho & ensalada | Rib eye steak & salad

200 g | 580,-

Filety ze sv  kov  & sal t

Filete de bife de lomo & ensalada | Filets of beef tenderloin & salad

150 g | 775,-

Caesar salát | **Ensalada caesar** | Caesar salad
Z římských listů s ančovičkovým dresinkem, krutóny, pečenou slaninou,
parmazánem, podávaný s marinovaný kuřecím masem
**De lechuga romana servida con crutones, tocino al horno,
queso parmesano y trozos de carne pollo marinado con aderezo de anchoas**
From romaine lettuce with anchovy dressing, croutons, baked bacon,
Parmesan cheese, served with marinated chicken
320,-

Salát z rukoly, rajčat a parmazánu s balsamikovým dresinkem
Ensalada de rúcula, tomates y queso parmesano con aliño balsámico
Rucola salad with tomatoes and Parmesan cheese with balsamic dressing
249,-

DEZERTY | **DESSERTS** | POSTRES

Crème brullée s karamelovou omáčkou
Crème brûlée con salsa de caramelo | Crème brullée with caramel sauce
169,-

Lanýže z čokolády Los Palmaritos s medem. Upozornění !!! Možnost afrodisiakálních účinků
Trufas de chocolate Los Palmaritos con miel. Aviso! Posibles efectos afrodisíacos
Truffles from chocolate Los Palmaritos with honey. Warning! Possible aphrodisiac effects
195,-

Grilovaný ananas se skořicí a vanilkovou zmrzlinou obalenou mandlovou griliáší
Piña asada con helado de vainilla y canela, envuelta en almendras
Grilled pine-apple with cinnamon and vanilla ice cream coated in almond grillias
195,-

Ovocný salát s mátou a citrónovým sirupem
Ensalada de frutas con menta y jarabe de limón | Fruit salad with mint and lemon syrup
170,-

Zmrzlina Häagen-dazs dle nabídky
Helado Häagen-dazs según la oferta del día | Daily selection of Häagen-dazs ice cream
69,-

Selekce sýrů | **Selección de quesos** | Selection of cheeses
368,-

Churros smažené odpalované těsto obalené
ve skořicovém cukru podáváno s čokoládovou a banánovou omáčkou
**Fried Sticks of puff pastry, coated in cinnamon sugar
served with banana-pineapple salsa and chocolate-cardamom salsa**
Palillos fritos de masa de hojaldre, recubiertas de azúcar
de canela servido con salsa de plátano y piña y salsa de chocolate cardamomo
192,-

Narozeninový dort (5 porcí) (doporučujeme objednat předem)
Birthday Cake (5 servings) (advisable to book in advance)
Torta de Cumpleaños (5 porciones) (aconsejable reservar con antelación)
400,-