

## Předkrmy

**Krevety s chilli a česnekem podávané s okurkovým želé** 269,-  
6ks vyloupaných krevet s tomatovou ciabattou

**Gazpacho s marinovanými krevetami** 179,-  
Španělská zeleninová polévka podávaná za studena

**Tatarský biftek na 100g** 179,-  
se 4 česnekovými topinkami a salátkem

**Paštička z kuřecích jatýrek** 119,-  
na toustíku s pomerančovo- jablečným pyrém

**Hovězí carpaccio podávané na tomatové ciabattě** 189,-  
s šalotkovo-hořčičným dipem

## Polévky

**Hovězí vývar s masovou terinkou** 49,-

**Pórkový krém s chilli a pečenou panchetou** 59,-

**Polévka dle denní nabídky** 39,-

## Saláty

**Salát s kozím sýrem a ořechovým přelivem** 209,-  
mix listových salátů

**Salátek ze zelených lístků s lososovými sevichi** 189,-  
mix listových salátů s lososem marinovaným v limetkové šťávě

**Salát alla Ceasar** římský salát s dresinkem Ceasar a kuřecím masem obaleným v kukuřičných lupíncích 169,-

**Salát s krevetami a tandori dresinkem** 249,-  
mix zeleniny s tomatovou ciabattou

**Míchaný salát** 99,-  
mix zeleniny dochucený balsamickým dresinkem

## Malé pokrmy

**Doráda na bazalkovém risottu** 199,-  
s grilovanými artičoky

**Krevety Black Tiger** 289,-  
na zázvorové glazuře s kuskusem

**Kuřecí prsíčka na tomatovém risottu** 179,-  
s gorgonzolou a klobásky Angioletti

**Hovězí tournedos na bramboro-slaninovém pyrém** 269,-  
s cuketovým julien a vinnou redukcí

**Risotto ala Paela s mořskými plody** 219,-

**Špagety Amatriciana** 169,-  
s česnekem panchetou, drcenými rajčaty a sýrem pecorino

**Tagliatelle s gorgonzolou a hruškou** 179,-

**Špagety peperoncino** 149,-

## Hlavní pokrmy z ryb

**Pečený losos na kůži s tomatovo-bylinkovým kuskusem** 289,-  
s karamelizovanými rajčaty

**Doráda na limetko medových tagliatellích** 369,-  
s artičokovo - slaninovým salátkem

**Candát na zeleninovém risottu** 289,-  
s glazovanou mladou cibulkou

**Pečené mušle sv. Jakuba** 419,-  
na pečených papričkách s polentou

**Tuňák na bramboro-šalotkovém pyrém** 439,-  
s hráškovými lusky a slaninovou pěnou

## Hlavní pokrmy z masa

<b>Kuřecí steak na bramborovém pyré</b> s grilovanými houbami	<b>209,-</b>
<b>Kuřecí steak s kokosovým pórkem</b> na kuskusu s chilli	<b>209,-</b>
<b>Vepřová panenka na česnekových brambůrkách</b> s fenyklovým ragů	<b>249,-</b>
<b>Pečená kachní prsíčka na marmeládě z červené cibule</b> s bylinkovým knedlíčkem	<b>319,-</b>
<b>Pečená kachní prsíčka na konfitovaných šalotkách</b> s bramboro - pažitkovým pyré	<b>319,-</b>
<b>Jehněčí kotletky na šalvěji s bramboro-šalotkovým pyré</b> a smetanovým čerstvým špenátem	<b>399,-</b>
<b>Steak z hovězí svíčkové na bramborových kostičkách</b> s glazurovanými rajčátky a pepřovo - slaninovou omáčkou	<b>389,-</b>
<b>Steak z hovězí svíčkové na houbách s čerstvým špenátem</b> s česnekovo-rozmarýnovými brambůrkami	<b>389,-</b>
<b>Hovězí roštěná z mladého býčka na artyčokovém risottu</b> s marinovanými segmenty z citrusů	<b>289,-</b>

## Sestavte si pokrm podle Vašich chutí a našich možností

### Grill Masa (200g)

Kuřecí steak	<b>139,-</b>
Vepřová panenka	<b>179,-</b>
Jehněčí hřebínek	<b>289,-</b>
Hovězí steak (Beefsteak)	<b>289,-</b>
Hovězí roštěnec (Rumpsteak)	<b>189,-</b>

### Grill Ryby (200g)

Doráda (Mořan zlatý)	<b>239,-</b>
Losos	<b>189,-</b>
Candát	<b>219,-</b>
Křevety Black Tiger	<b>229,-</b>

## Přílohy

Basmati rýže	<b>39,-</b>
Bramborové pyré	<b>49,-</b>
Cibulové brambory	<b>49,-</b>
Česnekové brambůrky	<b>49,-</b>
Polenta	<b>29,-</b>
Kuskus	<b>39,-</b>
Hranolky	<b>39,-</b>
Špenát	<b>59,-</b>
Grilovaná zelenina	<b>69,-</b>
Směs grilovaných hub	<b>49,-</b>
Krokety	<b>39,-</b>

## Jídla pro nejmenší

<b>Kuřecí řízek a bramborové pyré</b>	<b>89,-</b>
<b>Špagety se sladkými tomaty</b>	<b>69,-</b>
<b>Tagliatelle se skořicovým přelivem a čerstvými jahodami</b>	<b>99,-</b>

## Dezerty

<b>Ananasové ravioly s jahodami</b>	<b>89,-</b>
<b>Pomerančové Crème brulée</b>	<b>89,-</b>
<b>Lívanečky ve studené jahodové polévce</b>	<b>89,-</b>
<b>Čokoládový mousse s limetkovým želé</b>	<b>79,-</b>
<b>Čokoládové fondue se sezónním ovocem</b>	<b>119,-</b>

## Zmrzliny a Sorbety

<b>Vanilková zmrzlina (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Čokoládová zmrzlina (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Zmrzlina s pekanovým ořechem a javorovým sirupem (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Pomerančový sorbet</b>	<b>69,-</b>
<b>Maracuja a mango sorbet šlehaný vodkou</b>	<b>119,-</b>
<b>Malinový sorbet s redukcí bílého vína a vanilky</b>	<b>119,-</b>

## Omáčky

<b>studené:</b>	
pesto	<b>29,-</b>
tatarská omáčka	<b>29,-</b>
<b>teplé:</b>	
telecí omáčka	<b>39,-</b>
pepřová omáčka	<b>39,-</b>
beurre blanc	<b>39,-</b>
sýrová omáčka	<b>39,-</b>

## Vorspeisen

<b>Knoblauch-Chilli Garnelen mit Gurkengelee</b> 6 St. Garnelen mit Tomaten-Ciabatta	<b>269,-</b>
<b>Gazpacho mit marinierten Garnelen</b> Spanische kalte Gemüsesuppe	<b>179,-</b>
<b>Beefsteak – Tatar (100g)</b> mit Knoblauch-Röstbrot (4 St.) und Salat	<b>179,-</b>
<b>Hühnerleberpastete auf Toast mit Orange-Apfel Püree</b>	<b>119,-</b>
<b>Rindfleisch Carpaccio auf Tomaten- Ciabatta</b> mit Schalotten-Senf Dip	<b>189,-</b>

## Suppen

<b>Kraftbrühe mit Rindfleischterine</b>	<b>49,-</b>
<b>Porecreme-Suppe mit Chilli und gebackener Pancetta</b>	<b>59,-</b>
<b>Suppe nach Tagesangebot</b>	<b>39,-</b>

## Salate

<b>Salat mit Ziegenkäse und mit Nuss-Sauce</b> Blattsalat-Mischung	<b>209,-</b>
<b>Grüner Blatt-Salat mit Lachs- Ceviche</b> Blattsalat-Mischung mit mariniertem Lachs in Limetten Saft	<b>189,-</b>
<b>Salat a la Caesar</b> Römischer Salat mit Caesar-Dressing und mit Hühnerfleisch in Cornflakes-Hülle	<b>169,-</b>
<b>Garnelen Salat mit Tandori-Dressing</b> und Gemüse-Mischung mit Tomaten-Ciabatta	<b>249,-</b>
<b>Gemischter Salat</b> Gemüse-Mischung mit Balsamico-Dressing	<b>99,-</b>

## Kleine Gerichte

<b>Dorade mit Basilie- Risotto und gegrillten Artischocken</b>	<b>199,-</b>
<b>Black-Tiger-Garnelen auf Ingwer-Glasur mit Couscous</b>	<b>289,-</b>
<b>Hühnerbrüstchen auf Tomaten-Risotto</b> mit Gorgonzola-Käse und mit Bratwürstchen Angioletti	<b>179,-</b>
<b>Rind-Tournedos auf Kartoffel-Speck Püree</b> mit Zucchini Julien und Wein Reduktion	<b>269,-</b>
<b>Risotto a la Paella mit Meer-Früchten</b>	<b>219,-</b>
<b>Spaghetti Amatriciana</b> mit Knoblauch, Pancetta, gemalmten Tomaten und Pecorino-Käse	<b>169,-</b>
<b>Tagliatelle mit Gorgonzola-Käse und Birne</b>	<b>179,-</b>
<b>Spaghetti Peperoncino</b>	<b>149,-</b>

## FISCH - Hauptgerichte

<b>Gebackener Lachs mit Tomaten-Kräuter Couscous und mit Karamellisierten Tomaten</b>	<b>289,-</b>
<b>Dorade auf Honig-Limetten Tagliatelle</b> mit Artischock-Speck Salat	<b>369,-</b>
<b>Zander auf Gemüse-Risotto</b> mit glasierten Frühlingzwiebeln	<b>289,-</b>
<b>Gebackene Jacobsmuscheln</b> mit gebackener Paprika und Polenta	<b>419,-</b>
<b>Thunfisch auf Kartoffel-Schalotte Püree</b> mit Erbsenschoten und Speckschaum	<b>439,-</b>

## FLEISCH - Hauptgerichte

<b>Hühnersteak auf Kartoffel Püree</b> mit gegrillten Pilzen	<b>209,-</b>
<b>Hühnersteak und Poree mit Kokosmilch</b> auf Chilli-Couscous	<b>209,-</b>
<b>Schweinefilet auf Knoblauch-Kartoffeln mit Fenchel-Ragout</b>	<b>249,-</b>
<b>Gebackene Entebrüstchen auf Rotzwiebel- Marmelade</b> mit gegrilltem Kräuterknödelchen	<b>319,-</b>
<b>Gebackene Entebrüstchen auf Konfitierten Schalotten</b> mit Kartoffel-Schnittlauch Püree	<b>319,-</b>
<b>Lammkotelettchen auf Salbei mit Kartoffel-Schalotte Püree</b> und mit frischem Rahmspinat	<b>399,-</b>
<b>Beefsteak auf Kartoffelwürfelchen</b> mit glasierten Tomaten und Pfeffer-Speck Sauce	<b>389,-</b>
<b>Lendensteak mit Pilzen und mit frischem</b> Spinat und Knoblauch-Rosmarin Kartoffeln	<b>389,-</b>
<b>Rinderrostbraten vom Jungbullen auf Artischock-Risotto</b> mit marinierten Zitrusfrüchte Segmenten	<b>289,-</b>

## Setzen Sie sich das Gericht nach Ihrem Geschmack und unseren Möglichkeiten auf

### Grill – Fleisch (200g)

Hühnersteak	<b>139,-</b>
Schweinefilet	<b>179,-</b>
Lammrücken	<b>289,-</b>
Beefsteak	<b>289,-</b>
Roastbeef von Bullen (Rumpsteak)	<b>189,-</b>

### Grill – Fische (200g)

Doarde	<b>239,-</b>
Lachs	<b>189,-</b>
Zander	<b>219,-</b>
Black Tiger Krevetten	<b>229,-</b>

## Beilagen

Basmatireis	<b>39,-</b>
Kartoffelpüree	<b>49,-</b>
Zwiebelkartoffeln	<b>49,-</b>
Knoblauch Kartoffeln	<b>49,-</b>
Polenta	<b>29,-</b>
Couscous	<b>39,-</b>
Pommes Frites	<b>39,-</b>
Blattspinat	<b>59,-</b>
Gegrilltes Gemüse	<b>69,-</b>
Pilzen	<b>49,-</b>
Kroketen	<b>39,-</b>

## Kindergerichte

<b>Hünerschnitzel mit Kartoffel Püree</b>	<b>89,-</b>
<b>Spaghetti mit süssen Tomaten</b>	<b>69,-</b>
<b>Tagliatelle mit Zimtsauce und mit frischen Erdbeeren</b>	<b>99,-</b>

## Desserts

<b>Ananas-Ravioli mit Erdbeeren</b>	<b>89,-</b>
<b>Orange Crème Brulée</b>	<b>89,-</b>
<b>Liwanzen mit kalte Erdbeerensuppe</b>	<b>89,-</b>
<b>Schockomousse mit Limettegelee</b>	<b>79,-</b>
<b>Schockofondue mit Saisonfrüchten</b>	<b>119,-</b>

## Eis und Sorbets

<b>Vanillaeis (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Schokoladeneis (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Eis mit Pekannuß und Ahornsirup (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Orangensorbet</b>	<b>69,-</b>
<b>Aufgeschlagenes Maracuja und Mango Sorbet mit Wodka</b>	<b>119,-</b>
<b>Himbeersorbet mit Weißwein- und Vanilla-Reduktion</b>	<b>119,-</b>

## Saucen

<b>kalte:</b>	
Pesto	<b>29,-</b>
Tartar Sauce	<b>29,-</b>
<b>heiße:</b>	
Kalbsauce	<b>39,-</b>
Pfeffersauce	<b>39,-</b>
Beurre Blanc	<b>39,-</b>
Käsesauce	<b>39,-</b>

## Starters

<b>Shrimps with chilli and garlic served with cucumber jelly</b>	<b>269,-</b>
6pcs of shelled shrimps with tomato ciabatta	
<b>Gazpacho with marinated shrimps</b>	<b>179,-</b>
Spanish vegetable soup served cold	
<b>Tartar beefsteak for 100g</b>	<b>179,-</b>
with 4 garlic toasts and delicate lettuce	
<b>Delicate paste of little chicken livers</b>	<b>119,-</b>
on toast with orange – and – apple puree	
<b>Carpaccio of beef served on tomato ciabatta</b>	<b>189,-</b>
with shallot – and – mustard dip	

## Soups

<b>Beef broth with meat terrine</b>	<b>49,-</b>
<b>Leek cream with chilli and roast pancetta</b>	<b>59,-</b>
<b>Soups according to the dish of the day</b>	<b>39,-</b>

## Salads

<b>Salad with goat cheese and dressing of nuts</b>	<b>209,-</b>
mixture of leaf lettuces	
<b>Delicate lettuce of little green leaves with salmon sevichi</b>	<b>189,-</b>
mixture of leaf lettuces with salmon marinated in lime juice	
<b>Salad alla Caesar</b>	<b>169,-</b>
Rome salad with Caesar dressing and chicken meat wrapped in cornflakes	
<b>Salad with shrimps and tandori dressing</b>	<b>249,-</b>
mixture of vegetables with tomato ciabatta	
<b>Mixed salad</b>	<b>99,-</b>
mixture of vegetables seasoned with balsamic dressing	

## Small dishes

<b>Pomfret on basil risotto with grilled artichoke</b>	<b>199,-</b>
<b>Black Tiger prawns on ginger glaze with couscous</b>	<b>289,-</b>
<b>Chicken breasts on tomato risotto</b>	<b>179,-</b>
with gorgonzola and Angioletti little sausages	
<b>Beef tournedos on potato - and - bacon puree</b>	<b>269,-</b>
with julien of zucchini and wine reduction	
<b>Risotto alla Paella with seafood</b>	<b>219,-</b>
<b>Amatriciana spaghetti</b>	<b>169,-</b>
with garlic, panchetta, crushed tomatoes and pecorino cheese	
<b>Tagliatelle with gorgonzola and pear</b>	<b>179,-</b>
<b>Pepperoncino spaghetti</b>	<b>149,-</b>

## Main dishes prepared of Fish

<b>Roast salmon on skin with tomato-herbal couscous</b>	<b>289,-</b>
with caramelized tomatoes	
<b>Pomfret on lime – and -honey tagliatelle</b>	<b>369,-</b>
with artichoke – and - bacon delicate lettuce	
<b>Zander on vegetable risotto</b>	<b>289,-</b>
with glazed green onion	
<b>Roast scallops of St. Jacob</b>	<b>419,-</b>
on little bell peppers with polenta	
<b>Tuna fish on potato – and - shallot purée</b>	<b>439,-</b>
with pea pods and bacon whip	

## Main dishes prepared of Meat

<b>Chicken steak on potato purée</b> with grilled mushrooms	<b>209,-</b>
<b>Chicken steak with coconut leek</b> on chilli couscous	<b>209,-</b>
<b>Pork tenderloin on little garlic potatoes with fennel ragout</b>	<b>249,-</b>
<b>Roast duck breasts on marmalade of red onion</b> with grilled herbal dumpling	<b>319,-</b>
<b>Roast duck breasts on confitted shallots</b> with potato – and - chive purée	<b>319,-</b>
<b>Lamb chops on sage with potato – and - shallot purée</b> with fresh cream spinach	<b>399,-</b>
<b>Steak of beef sirloin on small potato cubes</b> with glazed little tomatoes and pepper – and - bacon sauce	<b>389,-</b>
<b>Steak of beef sirloin on mushrooms with fresh spinach</b> with garlic- and - rosemary little potatoes	<b>389,-</b>
<b>Rib eye steak of young bull on artichoke risotto</b> with marinated segmens of citrus fruits	<b>289,-</b>

## Set your own dish according to your taste and our possibilities

### Grilled Meat (200g)

Chicken steak	<b>139,-</b>
Pork tenderloin	<b>179,-</b>
Lamb chops	<b>289,-</b>
Beef steak	<b>289,-</b>
Beef rib eye steak of bull calf (Rumpsteak)	<b>189,-</b>

### Grilled Fish (200g)

Pomfret	<b>239,-</b>
Salmon	<b>189,-</b>
Zander	<b>219,-</b>
Black Tiger prawns	<b>229,-</b>

## Side dishes

Basmati rice	<b>39,-</b>
Potato puree	<b>49,-</b>
Onion potatoes	<b>49,-</b>
Garlic potatoes	<b>49,-</b>
Polenta	<b>29,-</b>
Couscous	<b>39,-</b>
French-fries	<b>39,-</b>
Spinach	<b>59,-</b>
Grilled vegetable	<b>69,-</b>
Mushrooms	<b>49,-</b>
Croquettes	<b>39,-</b>

## Sauces

<b>cold:</b>	
pesto	<b>29,-</b>
tartar sauce	<b>29,-</b>
<b>warm:</b>	
veal sauce	<b>39,-</b>
pepper sauce	<b>39,-</b>
beurre blanc	<b>39,-</b>
cheese sauce	<b>39,-</b>

## Dishes for the smallest ones

<b>Chicken schnitzel and potato purée</b>	<b>89,-</b>
<b>Spaghetti with sweet tomatoes</b>	<b>69,-</b>
<b>Tagliatelle seasoned with cinnamon dressing and fresh strawberries</b>	<b>99,-</b>

## Desserts

<b>Pineapple ravioli with strawberries</b>	<b>89,-</b>
<b>Crème brulée of oranges</b>	<b>89,-</b>
<b>Small pancakes in cold strawberry soup</b>	<b>89,-</b>
<b>Chocolate mousse with lime jelly</b>	<b>79,-</b>
<b>Chocolate fondue with seasonal fruits</b>	<b>119,-</b>
<b>Ice cream and Sorbet</b>	
<b>Vanilla ice cream (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Chocolate ice cream (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Ice cream with pecan nuts and maple syrup (120g)</b>	<b>69,-</b>
<b>Orange sorbet</b>	<b>69,-</b>
<b>Maracuya and mango sorbet whipped with vodka</b>	<b>119,-</b>
<b>Raspberry sorbet with reduction of white wine and vanilla</b>	<b>119,-</b>

### Caffé and hot drinks

Espresso Lavazza		<b>39,-</b>
Ristretto, piccolo, espresso		
Cappuccino, Latte Macchiato		<b>59,-</b>
Alžírská káva		<b>59,-</b>
Vídeňská káva		<b>49,-</b>
Svařené víno		<b>59,-</b>
Grog		<b>49,-</b>
Horká čokoláda		<b>49,-</b>
Indické čaje Dilmah dle nabídky		<b>29,-</b>

### Výběr indických sypaných čajů Dilmah...

### Soft drinks

Perrier	0,75 l	<b>99,-</b>
Vittel	0,25 l	<b>49,-</b>
Vittel	1 l	<b>99,-</b>
Mattoni	0,33 l	<b>39,-</b>
Pepsi	0,25 l	<b>39,-</b>
Pepsi light	0,25 l	<b>39,-</b>
Tonic, Ginger Ale	0,25 l	<b>39,-</b>
Bitter Lemon	0,25 l	<b>39,-</b>
Citrus Fusion	0,25 l	<b>39,-</b>
Red Bull		<b>79,-</b>

### Fresh juice (0,2 l)

Orange		<b>69,-</b>
Orange a Limeta		<b>69,-</b>

### Juice (0,25 l)

Pomeranč, Hruška, Jablko, Multivitamin, Černý rybíz, Višen, Jahoda, Grep, Borůvka, Broskev, Ananas

### Beer

Pilsner Urquell	0,50 l	<b>49,-</b>
Pilsner Urquell	0,30 l	<b>29,-</b>
Master – Dark 18%	0,40 l	<b>59,-</b>

### Beer Bottle (0,33 l)

Pilsner Urquell		<b>49,-</b>
Heineken		<b>59,-</b>
Corona Extra		<b>89,-</b>
Radegast Birell (nealko)		<b>39,-</b>

### WINE

#### Česká - Czech

Vinařství Vladimír Tetur - Velké Bílovice

#### Bílá - White

Veltlínské zelené	0,2 l	<b>49,-</b>
	0,7 l	<b>199,-</b>
Neuburské	0,2 l	<b>49,-</b>
	0,7 l	<b>199,-</b>
Sauvignon	0,2 l	<b>49,-</b>
	0,7 l	<b>199,-</b>

#### Červená - Red

Frankovka	0,2 l	<b>49,-</b>
	0,7 l	<b>199,-</b>
Modrý Portugal	0,2 l	<b>49,-</b>
	0,7 l	<b>199,-</b>
Cabernet Morávia	0,2 l	<b>49,-</b>
	0,7 l	<b>199,-</b>

#### Italská - Italy

#### Bílé - White

Chardonnay	0,2 l	<b>59,-</b>
Růžové Rosatto 0,2 l		<b>59,-</b>

#### Červená - Red

Merlot	0,2 l	<b>59,-</b>
Chianti	0,2 l	<b>59,-</b>

#### Lambrusco

White,Red	0,2 l	<b>59,-</b>
-----------	-------	-------------

#### Sekt & Prosecco

Bohemia Sekt Demi	0,375 l	<b>119,-</b>
Bohemia Sekt Demi	0,75 l	<b>249,-</b>
Bohemia Sekt Brut	0,75 l	<b>249,-</b>
Bohemia Sekt Regia	0,75 l	<b>249,-</b>
Prosecco	0,20 l	<b>119,-</b>
Prosecco	0,75 l	<b>479,-</b>

**Nabídku šampaňských vín naleznete ve vinném lístku.**

#### Wine shop (vinoťeka)

Na požádání Vám naše obsluha přinese vinný lístček obsahující podrobnou nabídku vín z celého světa.

#### Aperitive

Campari	(0,05 l)	<b>59,-</b>
Martini Extra Dry,		<b>59,-</b>
Bianco, Rosso, Rosé, Bitter	(0,1 l)	

### Alcohol free aperitive (0,1 l)

Grodino		<b>49,-</b>
---------	--	-------------

### Porto & Sherry (0,04 l)

Royal Oporto Tawny		<b>59,-</b>
Royal Oporto Ruby		<b>59,-</b>
Sandeman Sherry Seco Dry		<b>59,-</b>
Sandeman Sherry Medium		<b>59,-</b>
Sandeman Rich Golden		<b>59,-</b>

### Liquers (0,04 l)

Becherovka		<b>49,-</b>
Jägermeister		<b>59,-</b>
Ramazzotti Amaro, Sambuca		<b>59,-</b>
Riccard Pastis		<b>69,-</b>
Ouzo		<b>59,-</b>
Fernet Stock		<b>49,-</b>
Chambord France		<b>99,-</b>
Amaretto di Saronno		<b>59,-</b>
Baileys		<b>59,-</b>
Malibu		<b>59,-</b>
Kahlua		<b>59,-</b>
Griotka		<b>49,-</b>
Vaječný likér		<b>49,-</b>

### Destilate (0,04 l)

Slivovice		<b>49,-</b>
Hruškovice		<b>49,-</b>
Williams		<b>109,-</b>
La Vielle Poire „Fassbind“		<b>129,-</b>
Grappa (dle nabídky)		<b>99,-</b>
Rum Tuzemský		<b>39,-</b>
Rum Stroh 80 %		<b>99,-</b>
Bombay Saphirre		<b>59,-</b>
Beefeater		<b>59,-</b>
Absinth		<b>59,-</b>
Vodka Finlandia		<b>59,-</b>
Vodka Absolut		<b>59,-</b>
Vodka Pepper		<b>59,-</b>
Calvados		<b>79,-</b>
Teguila El Jimador		<b>79,-</b>
blanco, reposado		
Teguila Herradura		<b>119,-</b>
blanco, reposado		

### Rum (0,04 l)

Havana Club Añejo Blanco	59,-
Havana Club Añejo Especial	69,-
Havana Club Añejo Reserva	79,-
Anejo Reserva 7 years	109,-
Captain Morgan Spice	69,-
Havana Club Cuban Barrel Proof	159,-
Zacapa 23 Años	189,-

### Brandy & Cognac (0,04 l)

Napolen Brandy	59,-
Metaxa*****	69,-
Metaxa*****	159,-
Metaxa Privat Reserve	199,-
Remy Martin v.s.o.p	129,-
Remy Martin x.o	419,-
Remy Martin Extra	799,-
Hennessy Fine de Cognac	129,-
Hennessy x.o	419,-
Hennessy Paradise Extra	899,-
Martell v.s	119,-
Godet Pearadise	169,-
Godet vs	99,-

### Bourbon (0,04 l)

Jim Beam	69,-
Jim Beam Black	109,-

### Tennessee Whiskey (0,04 l)

Jack Daniels	79,-
Gentleman Jack	109,-
Jack Daniels Single Barrel	129,-

### Scottisch Whisky (0,04 l)

Ballantines	69,-
Johny Walker Red Label	69,-
Johny Walker Black Label	109,-
Chivas Regal 12 Years	109,-
Glenfiddich 12 Years	149,-
Glenfiddich 18 Years	169,-
Chivas Regal 18 Years	189,-

### Irish Whiskey (0,04 l)

Jameson	69,-
Jameson 12 years	109,-
Tullamore Dew	69,-
Tullamore Dew 12 years	109,-

### Alcohol free cocktails

<b>American Lemonade</b>	89,-
Čerstvé ovoce, jahodový sirup, pomerančový džus, ananasový džus, ledová tříšť a střík sodovky	

<b>Soft Mojito alias Dr. Mattoni</b>	69,-
Limetky, máta, ledová tříšť, hnědý cukr, mattoni	

<b>Bannana Jack</b>	79,-
---------------------	------

Čerstvý banán, vanilková zmrzlina, banánový sirup, mléko

<b>Jahodový shake</b>	79,-
-----------------------	------

Jahody, smetana, jahodová zmrzlina, sirup

### Coctails made of Cuban Rum

<b>Pina Colada</b>	119,-
Havana club, kokosový monin, ananasový džus	

<b>Cuba Libre</b>	119,-
-------------------	-------

Havana club, limeta, coca cola

<b>Mojito</b>	119,-
---------------	-------

Havana club 3 years, ledová tříšť, čerstvá máta, limetky, třtinový cukr, soda

<b>Daiquiri</b>	119,-
-----------------	-------

Havana club, limetková šťáva, cukrový sirup

<b>Hemingway Especial</b>	119,-
---------------------------	-------

Havana club, grepový džus, limetková šťáva, marachino

<b>Strawberry Daiquiri</b>	119,-
----------------------------	-------

Havana club, limetková šťáva, jahody, cukrový sirup

<b>Mary Pickford</b>	119,-
----------------------	-------

Havana club, ananasový džus, grenadina

### Coctails top of the world

<b>Sex On The Beach</b>	119,-
-------------------------	-------

Vodka, peach bols, orange juice, grenadina

<b>Black Russian</b>	119,-
----------------------	-------

Vodka, kahlua

<b>White Russian</b>	119,-
----------------------	-------

Vodka, kahlua, smetana

<b>Bloody Marry</b>	119,-
---------------------	-------

Vodka pepper absolut, tomatový džus, drcený pepř, tabasco, čerstvá chilli paprička

<b>Margarita</b>	119,-
------------------	-------

Tequila, cointreau, limetková šťáva, třtinový cukr

<b>Tequila Sunrise</b>	119,-
------------------------	-------

Tequila especial, pomerančový džus, grenadina

<b>Long Island Ice Tea</b>	129,-
----------------------------	-------

Gin, vodka, tequilla, rum, triple sec, limetová šťáva, cola