






MENU

OTEVÍRACÍ DOBA:

pondělí – pátek: 7,30 – 17,00 hod

KDE NÁS NAJDETE?

- ☞ www.nas-bar.cz
- ☞  www.facebook.com/NasBarJeHlavneVas
- ☞  [@nasbar_jehlavnevas](https://www.instagram.com/nasbar_jehlavnevas)
- ☞  [Trip Advisor](https://www.tripadvisor.com)
- ☞  www.foursquare.com
- ☞  [@Nasbar_cz](https://twitter.com/Nasbar_cz)

☞ telefon: +402 605 858 362

☞ zastávka Palouček: tram č. 18, bus č. 193

☞ 1 zastávka tramvají ze zastávky metra C Pražského povstání

☞ 10 min pěšky ze zastávky metra C Vyšehrad

☞ 10 min tramvají z Karlova náměstí

☞ 10 min busem z vlakového nádraží Vršovice



KÁVA značky Naše káva www.nasekava.com

Alessio a Veronika vám připraví kávu tady nebo s sebou za stejné ceny.

☕ Espresso	Kč 35,00
☕ Caffè macchiato (espresso s trochou mléčné pěny)	Kč 37,00
☕ Caffè americano (filtrovaná káva 1,5 dcl)/+ mléko	Kč 40,00/45,00
☕ Caffè lungo (espresso - více vody + mléko)	Kč 48,00
☕ Caffè corretto (espresso s likérem)	Kč 50,00
☕ Espresso doppio (dvojitá dávka kávy)/+ mléko	Kč 55,00/60,00
☕ Cappuccino	Kč 50,00
☕ Latte macchiato	Kč 55,00
☕ Ledová káva	Kč 60,00
☕ Vídeňská káva (se šlehačkou)	Kč 60,00
☕ Alžírská káva (s vaječným likérem a se šlehačkou)	Kč 70,00
☕ Old School káva (espresso, 2 cl rumu, našlehané mléko)	Kč 85,00
☕ Irská káva (s 2 cl irské whisky a smetanou)	Kč 95,00
☕ Punč alla Livornese (espresso, 4 cl rumu, citronová kůra)	Kč 105,00
☕ Zalévaná káva „turek“ (7 g/0,1 l kávy nebo 10 g/0,2 l kávy)	Kč 35,00/50,00
☕ French press	0,35 l Kč 77,00

Naše káva je složena z arabik vysokohorské oblasti Kirinyaga v Keni (označena certifikací kvality AA), regionu Cerrado v Brazílii a Kappi Roya jedné z nejkvalitnějších indických robust. Kávy z Keni se vyznačují výraznou ovocnou chutí.

V chuti kávových zrn převládají hlavně tóny červených a černých rybízů, brazilská káva dodává naší směsi typickou čokoládovo oříškovou chuť. Zvláště při přípravě espressa oceníte sladkou dochuť snoubením arabik z Keni a Brazílie. Indická robusta kávě dodává velké tělo a příjemně nahořklou chuť.

Jednotlivé druhy jsou praženy pozvolna a odděleně, aby si zachovaly své jedinečné chuťové charakteristiky.

Směs jsme vytvořili speciálně pro radost z chvilky strávených se šálkem kávy. Osobně jsme směsi testovali, aby výsledná chuť lahodila, voněla a lákala nejen nás.

Naše káva byla v červnu 2011 přijata mezinárodním programem The Choices Programme, který je v České republice nazýván **Vím, co jím a piju** www.vimcojim.cz a káva se dosud mezi uznanými výrobky nevyskytovala. Součástí etikety je i logo Vím, co piju, které mohou používat pouze členové programu na svých produktech.

NUTRIČNÍ HODNOTY/30 ml:

Energie	0 kJ/1 kcal
Bílkoviny	0 mg
Sacharidy	0 mg
z toho cukry	0 mg
Tuky	100 mg
z toho nenasycené mastné kyseliny	0 mg
Vláknina	0 mg
Sodík	4,2 mg
Obsah kofeinu	100 mg

CENÍK PRAŽENÉ ZRNKOVÉ KÁVY (ceny vč. DPH):

250 g v sáčku	Kč 209,00 (Kč 836,-/1 kg)
250 g v dóze	Kč 238,00 (Kč 836,-/1 kg)
500 g v sáčku	Kč 418,00 (Kč 836,-/1 kg)



ČAJE

- ☕ čaje sypané zn. Coccole (12 druhů)
- ☕ z čerstvého zázvoru nebo máty

Kč 50,00/konvička
Kč 60,00/konvička

NEALKO

- ☕ Malinovka, Oranž (zn. KOLI) 0,33 l **Kč 25,00** (Kč 76,-/1 l)
- ☕ Sodovka (zn. KOLI) 0,33 l **Kč 15,00** (Kč 46,-/1 l)
- ☕ Chito bitter / ginger / tonic 0,25 l **Kč 30,00** (Kč 120,-/1 l)
- ☕ Orangina 0,5 l **Kč 35,00** (Kč 70,-/1 l)
- ☕ Kofola original 0,33 l **Kč 35,00** (Kč 106,-/1 l)
- ☕ Kofola s příchutí (dle aktuální nabídky) 0,5 l **Kč 35,00** (Kč 70,-/1 l)
- ☕ Vinea (bílá, červená, frizzante) 0,25 l **Kč 30,00** (Kč 120,-/1 l)
- ☕ Royal Crown Cola Classic/Slim 0,25 l **Kč 35,00** (Kč 140,-/1 l)
- ☕ Vincentka 0,33 l **Kč 40,00** (Kč 121,-/1 l)
- ☕ Rajec (nesycená, jemně sycená) 0,33 l **Kč 20,00** (Kč 61,-/1 l)
- ☕ Rajec (nesycená, jemně sycená) 0,75 l **Kč 25,00** (Kč 33,-/1 l)
- ☕ Rajec s příchutí (dle aktuální nabídky) 0,75 l **Kč 30,00** (Kč 120,-/1 l)
- ☕ Lažanský Rubín (mošty) dle aktuální nabídky 0,25 l **Kč 35,00** (Kč 140,-/1 l)
- ☕ Bohemsca – toniky (příchutě dle aktuální nabídky) 0,25 l **Kč 42,00** (Kč 168,-/1 l)
- ☕ Bohemsca – zahradní limonády (dle aktuální nabídky) 0,33 l **Kč 42,00** (Kč 127,-/1 l)
- ☕ Nativa zelený čaj s citronem 0,25 l **Kč 35,00** (Kč 140,-/1 l)
- ☕ Ugova čerstvá šťáva (dle aktuální nabídky) 0,25 l **Kč 48,00** (Kč 192,-/1 l)
- ☕ Ugo smoothie (dle aktuální nabídky) 0,25 l **Kč 58,00** (Kč 232,-/1 l)

- ☕ Kohoutková voda – karafa 0,75 l **Kč 19,00** (Kč 25,-/1 l)
- ☕ My Homemade Lemonade 0,5 l **Kč 55,00** (Kč 110,-/1 l)
- ☕ Fresh juice – čerstvá šťáva z citrusového ovoce 0,2 l **Kč 60,00** (Kč 300,-/1 l)







Když nevíte a chuť je veliká

- ☕ kakao (z granka) / se šlehačkou 0,3 l **Kč 30,00/40,00**
- ☕ horká čokoláda (55%, 77%, 88%) / se šlehačkou 0,3 l **Kč 50,00/60,00**
- ☕ svažené víno (bílé, červené) 0,2 l **Kč 75,00**
- ☕ grog s Tatratea (4 cl) 0,2 l **Kč 70,00**
- ☕ punč al Mandarino 4 cl **Kč 50,00**
- ☕ horká griotka 0,2 l **Kč 45,00**
- ☕ bombardino se šlehačkou 1 dcl **Kč 75,00**
- ☕ čokoládové frappé (studené – banán/bez příchutě) 0,3 l **Kč 50,00**
- ☕ mléčné frappé s příchutěmi (studený nápoj) 0,3 l **Kč 35,00**














Máte žízeň jako trám?

 PIVO v lahvích: Vratislavický Konrad	
Pilot (nealkoholické)	0,5 l Kč 35,00 (Kč 70,-/1 l)
Konrad 10° (světlé výčepní)	0,5 l Kč 35,00 (Kč 70,-/1 l)
Vratislavický ležák 11° (světlé)	0,5 l Kč 40,00 (Kč 80,-/1 l)
Kapucín 11° (tmavé)	0,5 l Kč 40,00 (Kč 80,-/1 l)
Konrad 12° (světlý ležák)	0,5 l Kč 45,00 (Kč 90,-/1 l)
Spytihněv 14° (speciální)	0,5 l Kč 50,00 (Kč 100,-/1 l)
Vratislavický ALE 16°	0,5 l Kč 55,00 (Kč 110,-/1 l)

Máte hlad jako vlk? Nahlédněte do lednice...

 PIVNÍ CHLÉB, PLNĚNÁ FOCACCIA	Kč 85,00
 SENDVIČE PŘENIČNOŽITNÉ/ŽITNÉ/CELOZRNNÉ	Kč 95,00
 PLNĚNÉ CROISSANTY & BAGELY	Kč 65,00
 SALÁTY	Kč 85,00 – 115,00
 PÁREČKY s pečivem	Kč 89,00
 Pečivo jako příloha (k salátům apod.)	á Kč 20,00

Honí vás mlsná?

 SLADKÉ PEČIVO (dle denní nabídky)	Kč 35,00 - 55,00
 DORTY (porcované), tiramisù, pannacotta	Kč 65,00
 Ovocné košíčky s tvarohovým krémem	Kč 65,00
 Mascarpone	Kč 65,00
 Čokoládové sufflé podávané se šlehačkou	Kč 65,00
 BÍLÝ NESLAZENÝ JOGURT (lesní ovoce)	Kč 55,00
 BÍLÝ NESLAZENÝ JOGURT (med, kešu oříšky, brusinky)	Kč 50,00
 BÍLÝ NESLAZENÝ JOGURT (vlašské ořechy, čokoláda)	Kč 50,00
 Tapioka puding	Kč 55,00
(vanilkový s mangovým pyré/malinovou marmeládou nebo čokoládový)	
 Bircher müsli, čokoládový puding s višněmi	Kč 55,00
 Mistička pražených mandlí	Kč 35,00
 Popcorn 90 g	Kč 35,00
 Miska nachos (podáváme s čedarem a salsou)	Kč 54,00

VÍNA moravská

Firma Vinařství Roman Komarov byla založena v roce 1997. Vinařství se svou velikostí řadí mezi malá rodinná vinařství. Obdělávají 7,2 hektarů vinic ve znojenské podoblasti, vinařské obci Ivančice a v trati Pod Jakubem. Kopec Svatý Jakub je stará viniční hora, na které bylo v minulosti mnoho viničních tratí, dnes pouze jedna. Pěstují tři bílé odrůdy révy - Chardonnay, Sauvignon a Müller-Thurgau. Z modrých odrůd: Rulandské modré, Neronet a Svatovavřínecké. Další hrozny nakupují z Ivančic, Dolních Kounic a Mělčan. V roce 2015 nakoupili první hrozny i z rodiště zakladatele vinařství městyse Drnholce.

Mošty pro výrobu bílých a růžových vín jsou zbaveny hrubých kalů a při kvašení jsou chlazeny. Zrání probíhá většinou již v nerezových tancích, na jemných kalech, některé šarže se nechávají vydechnout v dřevěných sudech. Rmuty červených vín kvasí v kádích, kde promíchávání provádíme ručně. Po promíchání se kádě uzavřou plastovými víky, aby se zamezil přístup mušek. Po vylisování rmutu je víno ponecháno na jemných kvasničných kalech minimálně 6 měsíců. Svá červená vína lahvují vždy nejméně po roce zrání ve starých dubových sudech. Lisovna a kvasírna se nachází v Hrubšicích u Ivančic, sklep na Palackého náměstí přímo v centru Ivančic.

ČERVENÁ VÍNA

ocenění

ceny jsou uváděny za **1 dcl / 0,75 l lahev**

André – suché, jakostní, 2013

Kč 36,- / 269,-

Průvodce nejlepšími víny W/D

Vůně vyniká tmavými bobulovými plody a svařeným kořením. Chuť je plná, extraktivní s tmavými plody a jemnou kyselinkou.

Cabernet Moravia – suché, jakostní, 2014

Kč 31,- / 232,-

Zlatá medaile Mikulovské vinné trhy

Víno zráló v použitém barikovém sudu. Ve vůni můžeme najít višně v čokoládě. Chuť je plná, intenzivní s lehkou tříslovinkou.

Frankovka – suché, jakostní, 2014

Kč 26,- / 196,-

Lehké, svěží víno, které svou chutí připomene třešňový kompot. Tato Frankovka je jedním z pouze dvou odrůd červených vín, které byly lahvovány ve špatném ročníku 2014. Přesto toto víno, dlouhým zráním v sudu a nízkým zatížením keře, vyrostlo v harmonické a vyrovnané.

Neronet – suché, jakostní s přívlastkem, pozdní sběr, 2015

Kč 42,- / 315,-

Král vín 2017, stříbrná medaile Salon vín 2018, zlatá medaile Valtické vinné trhy 2018

Víno z vinice na viniční hoře Svatý Jakub. Po tvrdé redukci úrody a nadstandardním úsilí vznikl první, pozdněsběrový Neronet. Rmut byl míchán dřevěnou mestůvkou při kvašení 5 dnů, poté lisován a ponechán na kvasinkách svému osudu, až do dokončení spontánní malolaktické fermentace. Pak bylo víno naplněno do starých dřevěných sudů, kde zráló 14 měsíců. Voní intenzivně po ostružinách, v chuti je mohutné, zralé s vrstevnatou ovocnou dochutí.

Neronet – suché, pozdní sběr, 2016

Kč 42,- / 315,-

Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2018, zlatá medaile Vinařské Litoměřice, zlatá medaile Grand Prix Vinex 2018

Víno zráló šestnáct měsíců v dřevěném sudu. Barva tmavá s fialovými odlesky, ve vůni cítíme ostružinu a tmavou třešň v čokoládě. V chuti velmi plné s tmavým ovocem na začátku chuti, která postupně přechází v hladké tóny mléčné čokolády a karamelu s jemným třísilkem v dochuti.

Rulandské modré - suché, pozdní sběr, 2015

Kč 41,- / 309,-

Víno ze svatojakubské vinice. Ve vůni dominuje jemně pražená mandle, lesní ovoce a jemné dřevo. Chuť je velmi vyzrálá, jemná, bez jakýchkoliv rušivých vlivů. Působí sladším dojmem, přestože je samozřejmě úplně suché. Má 0,1g zbytkového cukru. Je to Pinot jižního typu, ale bez vysušujícího třísla.

Svatovavřínecké - suché, pozdní sběr, 2015**Kč 38,- / 283,-****Nominace Salon vín**

Víno s pěknou, komplexní vůní několika typů, dominuje však borůvka, koření a ušlechtilé dřevo. Chuť je zralá, jemná bez rušivých tvrdých kyselin a třísels. Zrálo 14 měsíců ve starém, pečlivě opečovávaném dubovém sudu. Víno, které udělá dojem i na degustátora, který preferuje jižnější červená.

Svatovavřínecké – suché, pozdní sběr, 2016**Kč 39,- / 293,-****Zlatá medaile Mikulovské vinné trhy 2018**

Víno zrálo šestnáct měsíců v dřevěném sudu. Barva sytě rudá s modrými odlesky. Vůně švestkové a višňové zavařeniny s vysokou viskozitou. Chuť je plná, švestková s výrazným cherry a jemným tříslem na konci. Víno jižního typu.

Zweigeltrebe – suché, pozdní sběr, 2013**Kč 39,- / 295,-****Stříbrná medaile Salon vín, Král vín 2016**

Ve vůni cítíme kuličky černého bezu a jemného dřeva. Chuť je šťavnatá s kyselinkou nedozrálých lesních plodů.

Zweigeltrebe – suché, pozdní sběr, 2015**Kč 37,- / 278,-**

Víno zrálo patnáct měsíců ve starším dubovém sudu. Barva vína je sytá rubínová. Ve vůni nacházíme ostružinu, borůvku, jemné tóny vyzrálého dřeva a vanilky. V chuti dominuje višňová šťáva s jemnou kyselinkou a třísilkem.

**BÍLÁ VÍNA**ceny jsou uváděny za **1 dcl / 0,75 l lahev****Chardonnay - suché, pozdní sběr, 2015****Kč 34,- / 257,-**

Suché víno z nejmenší vinice, kde této odrůdy roste cca 900 hlav. Barva je zlatavá, nazrálá, v chuti dominuje zralý banán s trochou manga. Chuť je velmi plná, s několika ovocnými dochutěmi. Mošt před kvašením nebyl odkalen a víno zrálo 6 měsíců na kvasinkách a 4 měsíce v lahvi, než se začalo prodávat.

Cuvée Socha - polosuché, pozdní sběr, 2017**Kč 44,- / 327,-**

Ve vůni dominuje černý rybíz, kiwi, mladé kopřivy. Podobné variace najdeme i v chuti, která je výrazně suchá, víno má 2,6 g zbytkového cukru. Víno vyniká dlouhou, minerální dochutí.

Ivančický Korbel – cuvée, polosuché, 2017**Kč 38,- / 281,-**

Víno vyrobené ze tří čtvrtin vína hibernal, zbytek směsi tvoří několik muškátů. Malverina a Bianca. Barva žlutozelená, vůně výrazně ovocná s doteky muškátu a čajové růže. Chuť plná, harmonická s výraznou připomínkou čerstvých hroznů a přezrálé hrušky. Jemná kyselinka na konci dodává šťavnatost.

Müller Thurgau - polosuché, jakostní, 2017**Kč 30,- / 225,-**

Víno z našich vinic v ivančické trati Pod Jakubem, ovocná chuť s nasládlou, příjemnou dochutí, ve vůni je žlutý banán a tropické ovoce.

Müller Thurgau - suché, pozdní sběr, 2017**Kč 31,- / 234,-**

Světlá, žlutozelená barva, vůně připomínající bílou broskev a angrešt, výrazná, plná chuť s příjemným, broskvovým koncem. Víno má pouze 0,8 g zbytkového cukru, přesto je harmonické bez rušivých kyselin.

Muškát moravský - polosladké, výběr z hroznů, 2016**Kč 39,- / 290,-****Zlatá medaile Mikulovské vinné trhy 2018**

Víno z přezrálých hroznů, které vydržely nápor vos a včel v trati Marše v Ivančicích. Víno má expresivní, ale nevtíravou ovocně muškátovou vůni a silnou až mohutnou chuť zralých muškátových stolních hroznů, akátového a bezového medu. Vínečko vhodné také jako aperitiv.

Muškát moravský - polosuché, pozdní sběr, 2017**Kč 32,- / 242,-****Ryzlink rýnský - polosuché, pozdní sběr, 2017****Kč 37,- / 297,-**

Ryzlink vlašský - suché, pozdní sběr, barrique, 2015**Kč 47,- / 353,-****Stříbrná medaile Mikulovské vinné trhy**

Hrozny pochází z obce Novosedly z trati Slunečná. Po vylisování byl mošt zakvašen místními kvasinkami a byl ponechán bez jakéhokoliv chlazení. Malolaktická fermentace již proběhla v jedné použité barrikové sudech Nadalie, kde zrál 14 měsíců. Víno má sytou žlutou barvu, ve vůni dominuje likér, vanilka, žlutý meloun a máslová hruška. V chuti je plné, příjemné a harmonické.

Sauvignon - suché, pozdní sběr, 2015**Kč 41,- / 305,-****TOP77 Král vín**

Je víno z nejlepší polohy viniční tratě Pod Jakubem. Vůně dominuje černým rybízem, další jemná vůně je čerstvé kiwi, angrešťový kompot. Chuť je několikavrstvá, s prvním nástupem jemných mladých kopřiv, černorybízového džusu a angreštu. Víno má dlouhou dochuť.

Sauvignon - suché, pozdní sběr, 2016**Kč 39,- / 290,-****Mikulovské vinné trhy, TOP77**

Hrozny pochází z Ivančic, viniční trať Pod Jakubem. Ve vůni ucítíme zelený banán, černý rybíz s lehkou vůní mladé kopřivy. Chuť je velmi plná, harmonická s ovocnými tóny a lehkou kyselinkou.

Tramín červený - polosladký, výběr z hroznů, 2016**Kč 39,- / 290,-**

Je víno, které pochází z vinice z Novosedel z trati Slunečná. Protože v okolí Ivančic se tato odrůda nedá sehnat ke koupi, rozhodli se Komarovi pro nákup hroznů ve svém rodišti - okolí Drnholce. Víno má sytou, žlutou barvu, s vůní růží a ovocné mísy a plnou, strukturovanou chuť žlutého melounu, květového medu.

Veltlínské zelené - suché, pozdní sběr, 2016**Kč 34,- / 254,-****MVT, TOP77, Král vín**

Hrozny pochází z Měččan, viniční trať Veselá hora. Světle žlutá barva se stříbřitými odlesky. Vůně je čistá, intenzivní s ovocnými tóny citrusů, zelených jablek, černého rybízu a drčeného pepře. Chuť je pikantní, šťavnatá s ovocnými tóny podzimních jablek, grepů a hroznů. Velmi dobrá viskozita s delším závěrem.

Veltlínské zelené - suché, pozdní sběr, 2017**Kč 34,- / 254,-**

Ve vůni vyžralá žlutá broskev, hruška a na konci pepř. Chuť je šťavnatá s pikantní kyselinkou a výraznou chutí manga a jižního ovoce.

**RŮŽOVÁ VÍNA**ceny jsou uváděny za **1 dcl / 0,75 l lahev / 1 l****Cabernet Moravia - polosuché, pozdní sběr, 2017****Kč 36,- / 266,-****Zlatá medaile Jarovín Rosé**

Ve vůni jsou jahody se smetanou, s nádechem Cherry. V chuti dominují ušlechtilé jahody a lesní směs. Chuť je výrazná, osvěžující s dlouhým závěrem.

Ivančický korbelt Rosé - polosladké, pozdní sběr**Kč 36,- / 266,-**

Víno světlorůžové barvy s vůní lesního ovoce s nádechem smetany. Hrozny všech tří odrůd, ze kterých bylo víno kupážováno, pochází z ivančických vinic. Chuť je opulentní, nasládlá, velmi příjemná. Milovníky sladších vín určitě potěší.

Ivančický korbelt Rouge - suché, pozdní sběr**Kč 37,- / 276,-**

Hrozny pochází z viniční tratě Pod Jakubem. Bylo kupážováno ze dvou odrůd. Hlavní odrůdou je Rulandské modré, kterého je 90%, zbytek je odrůda Neronet. Obě tyto odrůdy jsou pozdně sběrové. Víno má dominantní vůni Rulandského s jemným cabernetovým nádechem. V chuti je hluboké a plné s harmonickou dochutí.

Svatovavřínecké Rosé – polosladké, pozdní sběr 2017**Kč 34,- / 254,-**

Ve vůni cítíme nejprve lesní jahody, později také švestkový kompot se smetanou. Víno je velmi svěží, šťavnaté, ale lehké a pobízející k dalšímu doušku. Hrozny pochází z ivančických vinic Vinařství Roman Komarov.

Zweigeltrebe Rosé – suché, 2015**Kč 30,- / 224,-**

Jemná, růžová barva tohoto vína vznikla jen velmi krátkou macerací rmutu této odrůdy. Hrozny pochází z ivančické trati Marše. Ve vůni vyniká lesní ovoce se šlehačkou, v chuti je šťavnaté, suché s malým zbytkem nezakvašeného cukru.

ITALSKÁ VÍNA

ceny jsou uváděny za 1 dcl / 0,75 l lahev

zn. LANGHE – bílá, suchá, Piemonte (dle aktuální nabídky) **Kč 40,- / 303,-**

zn. BREGANZE – červená, suchá, Benátsko (dle aktuální nabídky) **Kč 40,- / 303,-**

Sekty a perlivá vína

ceny jsou uváděny za 1 dcl / 0,75 l lahev

Prosecco zn. Soligo, (brut), Treviso

Kč 60,- / 450,-

Ostatní alkoholické nápoje

APERITIVY

Aperol	4 cl Kč 50,00
Cinzano Bianco/Rosso	1 dcl Kč 60,00
Campari Bitter	4 cl Kč 60,00
Spritz (prosecco, aperol)	2 dcl Kč 95,00
Martini Dry	1 dcl Kč 80,00

GIN

Beefeater	4 cl Kč 50,00
Hendrick's	Kč 98,00

VODKA

Absolut	4 cl Kč 50,00
Absolut Rasberri	Kč 50,00

RUM

Abuelo Añejo 7 Años	40%	Panama	4 cl Kč 80,00
Abuelo 12 Años	40%	Panama	Kč 126,00
Blackwell	40%	Jamajka	Kč 70,00
Botran Solera 1893 Gran Reserva	40%	Guatemala	Kč 115,00
Brugal 1888 Ron Gran Reserva Fam.	40%	Domin. rep.	Kč 195,00
Diplomático Reserva Exclusiva	40%	Venezuela	Kč 115,00
Diplomático Reserva	40%	Venezuela	Kč 85,00
Diplomático Mantuano	40%	Venezuela	Kč 85,00
El Dorado 12YO	40%	Guyana	Kč 110,00
El Ron Prohibido 12	40%	Mexiko	Kč 75,00
Flor de Caña 12YO	40%	Nikaragua	Kč 90,00
Kraken	40%	USA	Kč 85,00
Legendario Anejo	40%	Cuba	Kč 80,00
Matusalem Platino	40%	Kuba	Kč 62,00
Matusalem Clásico 10 y	40%	Kuba	Kč 80,00
Matusalem Gran Reserva 15 y	40%	Kuba	Kč 132,00
Millonario 15 Solera Reserva Esp.	40%	Peru	Kč 160,00
Mount Gay Black Barrel	43%	Barbados	Kč 85,00
Plantation Guatemala	42%	Guatemala	Kč 95,00

Pyrat XO	40%		Kč 120,00
R. L. Seale's 10 YO	43%	Barbados	Kč 125,00
Sailor Jerry Spiced	40%	Pan.Ostrovny	Kč 70,00
Varadero 7 YO	38%	Kuba	Kč 75,00
Zacapa Solera 15	40%	Guatemala	Kč 135,00
Zacapa Solera 23	40%	Guatemala	Kč 125,00

Ypióca Cachaça Empalhada Prata 39% Brazílie 6cl **Kč 85,00**
(podáváme na ledu jako koktejl s limetkou, třtinovým cukrem)

Kakadu Elixir de Banana (rum. likér) 30% Domin. rep. 4cl **Kč 55,00**

TEQUILA

4 cl

Corralejo Reposado (Mexiko)

Kč 105,00

SCOTCH WHISKY

4 cl

Grant's Family Reserve

Kč 40,00

Grant's Ale Cask

Kč 45,00

Grant's Sherry Cask

Kč 45,00

Grant's 18 YO

Kč 219,00

Mounkey Shoulder

Kč 140,00

SINGLE MALT

4 cl

Balvenie 12 Y

Kč 195,00

Bruichladdich Port Charlotte

Kč 245,00

Bruichladdich The Classic Laddie

Kč 120,00

Glenfiddich 12 Y

Kč 120,00

Glenfiddich 15 Y

Kč 180,00

Glenfiddich 18 Y

Kč 220,00

Tullamore DEW 14 Y

Kč 195,00

IRISH WHISKY

4 cl

Tullamore DEW

Kč 59,00

Tullamore DEW 10 Y

Kč 140,00

Tullamore DEW 12 Y

Kč 147,00

Tullamore DEW Cider Cask

Kč 83,00

Tullamore DEW Rum Cask

Kč 83,00

BOURBON, AMERICAN, CANADIAN WHISKY


4 cl

Wild Turkey (81 proof, 40,5%)


Kč 70,00

Wild Turkey (101 proof, 50,5%)

Kč 80,00

 GOGNAC & BRANDY	4 cl
Rémy Martin 1738	Kč 170,00
Rémy Martin VSOP	Kč 130,00
Metaxa 5*	Kč 50,00
Metaxa Honey Shot 5*	Kč 50,00
Metaxa 7*	Kč 55,00
Metaxa 12*	Kč 95,00
Asbach 3yo	Kč 70,00

 LIKÉRY	4 cl
Becherovka / Becherovka Lemond	Kč 40,00
Bentianna	Kč 85,00
Cointreau	Kč 75,00
Hruškovice Williams Francie (Francis Beck)	Kč 125,00
Jägermeister	Kč 70,00
Maple Liqueur (kanadská whisky s javorovým sirupem)	Kč 55,00
Altfernet/Altfernet Spice	Kč 35,00
Bailey's / Bailey's čokoládové	Kč 50,00/Kč 65,00
Káhlua	Kč 55,00
Sambuca extra Molinari	Kč 80,00
Amaretto Beatino	Kč 30,00
Galliano	Kč 70,00
Tatratea 17% milk cream	Kč 40,00
Tatratea 27% černý jeřáb a açai	Kč 50,00
Tatratea 32% citrus	Kč 50,00
Tatratea 42% broskev	Kč 55,00
Tatratea 52% Original Tea Liqueur	Kč 60,00
Tatratea 62% lesní ovoce	Kč 65,00
Tatratea 72% Outlaw Tea Liqueur	Kč 70,00

 TRADIČNÍ LIKÉRY české výroby	4 cl	
Vaječňák	17%	Kč 45,00
Hořká	35%	Kč 55,00
Griotka	20%	Kč 40,00

VÝSKYT ALERGENŮ V SOULADU S PŘÍLOHOU II nařízení (EU) č. 1169/2011

1. ČERTSVÉ ŠTÁVY - složení a alergeny viz etiketa na balení (BALENÝ PRODUKT)
2. SALÁTY - složení a alergeny viz etiketa na balení (BALENÝ PRODUKT)
3. DEZERTY (PUDINKY, JOGURTY...) - složení a alergeny viz etiketa na balení (BALENÝ PRODUKT)
4. SLADKÉ PEČIVO

Bábovka (nebalený produkt)

- složení: máslo, bílý cukr, vejce, čokoláda hořká 80%, kypřící prášek, jedlá soda, pšeničná mouka
- alergeny: lepek, vejce a výrobky z nich

Minicheesecake (nebalený produkt)

- složení: zakysaná smetana, philadelphie, vejce, sušenky ořechové, máslo, jedlá soda, bílý cukr, vanilkový cukr
- alergeny: vejce, laktoza, lepek

5. SENDVIČE – složení viz etiketa (BALENÝ PRODUKT)

Alergeny a složení pečiva:

- **Veškeré pečivo obsahuje obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich (dále už není uváděno):**
- **Veškeré pečivo se vyrábí v prostorách, kde se zpracovávají skořápkové plody**
- **Celozrnný chléb žitný (BIO, kosher):** celozrnný žitný kvásek, žitná mouka hladká, mořská sůl, voda
- **Celozrnný chléb s dýňovými semínky (BIO, kosher):** celozrnný žitný kvásek, celozrnná špaldová mouka, dýňová semínka, mořská sůl, voda;
- **Pšeničný chléb světlý:** pšeničná mouka, droždí malt, voda, černé pivo, sůl
- **Pšenično-žitný chléb tmavý:** pšeničná mouka, žitná mouka, voda, sůl, cukr, droždí, xenos;
ALERGEN: SÓJOVÉ BOBY A VÝROBKY Z NICH, MLÉKO A VÝROBKY Z NĚJ
- **Focaccia s/bez oliv:** pšeničná mouka, droždí, sůl, olivový olej, vod, xenos, (černé olivy);
ALERGEN: SÓJOVÉ BOBY A VÝROBKY Z NICH, MLÉKO A VÝROBKY Z NĚJ
- **Bagetka semínková:** pšeničná mouka, žitná mouka, droždí, sůl, malt, xenos, lněná semínka, slunečnicová semínka, sezamová semínka;
ALERGEN: SÓJOVÉ BOBY A VÝROBKY Z NICH, MLÉKO A VÝROBKY Z NĚJ, SEZAMOVÁ SEMENA
- **Bagetka olivová:** pšeničná mouka, droždí, sůl, olivový olej, vod, xenos, (černé olivy);
ALERGEN: SÓJOVÉ BOBY A VÝROBKY Z NICH, MLÉKO A VÝROBKY Z NĚJ
- **Ciabatta s cibulí:** bílá pšeničná mouka, olivový olej, droždí, mořská sůl, semmelbackmittel (pšeničná mouka, pšeničný slad, enzymy, cukr, kyselina askorbová), voda, cibule
- **Croissant:** pšeničná mouka, droždí, margarín, cukr, sůl, vejce, xenos, voda
ALERGEN: VEJCE
- **Bagel:** pšeničná mouka, mléko, vejce, posýpka (mák, sezam, špenát... - dle příchutě)
ALERGEN: VEJCE, MLÉKO A VÝROBKY Z NĚJ, dle posýpky: VLČÍ BOB A VÝROBKY Z NĚJ, SEZAM

Alergeny v náplních sendvičů (VŠECHNY JSOU TAKÉ UVEDENY NA ETIKETĚ BALENÉHO PRODUKTU)

- Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich: vyskytuje se ve všech sendvičích
- Vejce a výrobky z nich: vyskytuje se v sendviči obsahující **tuňákovou pomazánku**
- Korýši a výrobky z nich: nevyskytuje se v žádném sendviči
- Ryby a výrobky z nich: vyskytuje se v sendviči obsahující tuňákovou pomazánku
- Jádra podzemnice olejné a výrobky z nich: nevyskytuje se v žádném sendviči
- Sójové boby a výrobky z nich: vyskytuje se v sendviči obsahující **tempeh, tofu, tofu salám**
- Mléko a výrobky z něj: vyskytuje se ve všech sendvičích, pokud není na etiketě uvedeno jinak
- Skořápkové plody a výrobky z nich: nevyskytuje se v žádném sendviči, ovšem pečivo je zpracováváno v prostorách kde se se skořápkovými plody pracuje
- Celer a výrobky z něj: vyskytuje se v sendviči obsahující **celerovou pomazánku**
- Horčice a výrobky z ní: vyskytuje se v sendviči obsahující **tuňákovou pomazánku**, a v sendviči s **krutí šunkou, v sendviči s kuřecím masem**
- Sezamová semena a výrobky z nich: vyskytuje se v sendviči s **humusovou pomazánkou**
- Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10mg/kg nebo 10mg/l vyjádřeno jako SO2 : nevyskytuje se v žádném sendviči
- Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj: vyskytuje se pouze u sendvičů s makovým sypáním na pečivu
- Měkkýši a výrobky z nich: nevyskytuje se v žádném sendviči



Za Sariwa group s. r. o. vypracovala Petr Hauf, jednatel

SLOŽENÍ DORTŮ A ALERGENY

Red Velvet

Pšeničná mouka, cukr krupice, vanilkový cukr, vejce, olej, podmáslí, kakao, vanilkový extrakt, soda, ocet, barvivo nebo červená řepa, smetanový sýr, mascarpone, šlehačka, cukr moučka. Alergeny: 1, 3, 7

Čoko -hruškový-ořechový Pie

Pšeničná mouka, máslo, cukr, vejce, hrušky, čokoláda 45%, kukuříčný sirup, vanilkový extrakt, vlašské ořechy.

Alergeny: 1, 3, 7, 8

Cheesecake

Máslové sušenky, máslo, smetanový sýr, zakysaná smetana, cukr, cukr vanilka, cukr moučka, vejce, citronová šťáva.

Alergeny: 1, 3, 7

Brownies

Pšeničná mouka, máslo, vejce, cukr, čokoláda 45%, kakao, prášek do pečiva, sůl. Alergeny: 1, 3, 7

Mrkvový dort

Pšeničná mouka, mrkev, cukr, cukr vanilka, cukr moučka, vejce, olej, máslo, smetanový sýr, vlašské ořechy, sůl, prášek do pečiva, jedlá soda, skořice, citronová šťáva. Alergeny: 1, 3, 7, 8

Banánový dort s rumem

Pšeničná mouka, banány, cukr, cukr vanilka, cukr moučka, vejce, olej, máslo, smetanový sýr, sůl, prášek do pečiva, jedlá soda, skořice, kakao, citronová šťáva, rum. Alergeny: 1, 3, 7

Čokoládový dort

Pšeničná mouka, máslo, cukr, vejce, kakao, jedlá soda, kypřicí prášek, sůl, podmáslí, čokoláda, smetana. Dle variací pak karamel nebo smetanový sýr. Alergeny: 1, 3, 7

Čokoládový dort s ořechy

Pšeničná mouka, máslo, cukr, vejce, kakao, jedlá soda, kypřicí prášek, sůl, podmáslí, čokoláda, smetana, vlašské ořechy, smetanový sýr. Alergeny: 1, 3, 7, 8

Čokoládová roláda s kokosem

Tmavé piškotové těsto a vanilkový krém s kokosem tvoří lahodnou kombinaci ke každé příležitosti. Lze připravit i další variance. Alergeny: 1, 3, 7, 8.

Košíčky s ovocem

Košíčky z lineckého těsta jsou naplněné vanilkovým tvarohovým krémem. Dozdobené jsou čerstvým ovocem a želatinou.

Alergeny: 1, 3, 7

Muffin

Druhy sladkých muffinů: mrkvové, banánové, makové, ovesné s jablky, čokoládové. Alergeny: 1, 3, 7

Schwarzwald

Pšeničná mouka, cukr krupice, vanilkový cukr, vejce, olej, mléko, kakao, vanilkový extrakt, soda, škrob, citronová šťáva, višně, sůl, smetanový sýr, mascarpone, šlehačka, cukr moučka. Alergeny: 1, 3, 7

Snickers

Tento dort je chuťově inspirován dobře známou tyčinkou Snickers. Kombinace arašíd, arašídového másla, domácího nugátu s marshmelow a slaného karamelu je zaručená dobrota. Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8

Jablečný páj

Pšeničná mouka, hnědý cukr, cukr moučka, máslo, vejce, jablka, skořice, strouhanka. Alergeny: 1, 3, 7

Jablečný závin

Závin je z našeho domácího taženého těsta. Naplněn je kousky jablek, rozinkami a vlašskými ořechy. Alergeny: 1, 3, 7, 8

Cupcakes

Čoko: Pšeničná mouka, cukr, cukr moučka, máslo, vejce, smetanový sýr, čokoláda, kakao, kypřicí prášek, sůl.

Vanilka: Pšeničná mouka, máslo, cukr, cukr moučka, vejce, smetanový sýr, vanilka esence, citronová kůra, kypřicí prášek, sůl, mléko. Dle variace přidané ovoce.

Alergeny: 1, 3, 7

Banánový chléb

Olej, vejce, banány, cukr, pšeničná mouka, skořice, jedlá soda, sůl, kypřicí prášek, drobenka (máslo, cukr, mouka).

Alergeny: 1, 3, 7

Bábovka

Pšeničná mouka, vejce, olej, kypřicí prášek, cukr, citronová kůra, kakao (tvaroh).

Alergeny: 1, 3, 7

Ovocný koláč

Pšeničná mouka, vejce, smetana, mléko, olej, kypřicí prášek, cukr, citronová kůra, ovoce, drobenka (máslo, cukr, mouka).

Alergeny: 1, 3, 7

Čoko fondant

Pšeničná mouka, vejce, cukr, čokoláda, máslo.

Alergeny: 1, 3, 7

Panna Cotta

Smetana, vanilkový cukr, želatina, maliny, cukr, škrob.

Alergeny: 7

Tiramisu

Smetana, Mascarpone, cukr, piškoty, alkohol, káva.

Alergeny: 1, 3, 7

Quiche

Pšeničná mouka, vejce, koření, sůl, máslo, smetana, sýry adále dle typu náplně.

Alergeny: 1, 3, 7

Veškeré výrobky mohou obsahovat stopové prvky dalších alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU.

SEZNAM POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ, KTERÉ PODLÉHAJÍ LEGISLATIVNÍMU OZNAČOVÁNÍ DLE SMĚRNICE 1169/11 EU

- 1) Obiloviny obsahující lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich
- 2) Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 3) Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídny) a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13) Vlíčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů

Značení alergenů je pouze informační požadavek:

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren atd.. Od 13.12.2014 je povinností všech dotčených provozovatelů: při prodeji potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování mít u každého výrobku vyznačen stanovený alergen, který obsahuje.

Provozovna se v tomto ohledu nechává prostor při aplikaci tohoto ustanovení, zejména s ohledem na charakter a druh konkrétního zařízení, kterého se označení přítomnosti alergenní složky týká.

Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen „jasně a zřetelně označit“, není sice nijak blíže specifikováno, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně jasným způsobem informovat o tom, že je alergenní složka v potravine přítomna nebo že některá složka pochází z alergenů uvedených ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Provozovna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám uhlídat. Má pouze funkci informační. Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, bude v blízkosti jídelního lístku seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů.



Za Sweet Life s. r. o. vypracovala Alena Foster, jednatelka