



**Soukenická 2  
Praha 1**

**+420 739 035 371**

**+420 233 353 594**

Po–Pá | 11–23 hod.

So–Ne | 12–23 hod.

[himalayagroup.cz@gmail.com](mailto:himalayagroup.cz@gmail.com)

[www.himalayarestaurant.cz](http://www.himalayarestaurant.cz)

**Polední menu**

od 11 do 15 hodin.

Pokrmý pro vás vaříme z denně  
dovážené čerstvé zeleniny,  
částečně v BIO kvalitě.  
Jídla připravujeme až  
po Vaší objednávce.

Ceny jsou uvedeny v Kč,  
včetně DPH.

Pro informaci o alergenech hledejte  
číslo v hranatých závorkách na poslední  
stránce v seznamu alergenů.

## **POLÉVKY**

120 ml

1. **Dál** . . . . . **35,-**  
*Tradiční čočková polévka [1].*

2. **Kuřecí polévka [1]** . . . . . **55,-**

## **KŘUPAVÉ**

40 gr

3. **Papadám s čatní** . . . . . **29,-**  
*Indické placky z luštěninové a rýžové mouky [1].*

4. **Kořeněný papadám s čatní** . . . **35,-**  
*Indické placky z luštěninové a rýžové mouky [1].*

5. **Čatní** . . . . . **30,-**  
**Mango, Jablko, Rajče**  
*Sladká kořeněná omáčka ze zeleniny a ovoce.*

## **PŘEDKRMY**

100 gr

10. **Cibulové badží, 3<sup>ks</sup>** . . . . . **79,-**  
*Cibulová růžička s vejci smažená v těstíčku  
z cizrnové mouky.*

11. **Zeleninová samoza, 2<sup>ks</sup>** . . . . . **75,-**  
*Šátečky plněné zeleninovou směsí s indickým  
kořením.*

12. **Masová samoza, 2<sup>ks</sup>** . . . . . **79,-**  
*Šátečky plněné zeleninovou směsí s indickým  
kořením.*

13. **Zeleninová pakora** . . . . . **79,-**  
*Lehce okořeněná zelenina osmažená v obalu  
z cizrnové mouky, podávaná se salátem.*

14. **Kuřecí pakora** . . . . . **95,-**  
*Lehce okořeněná zelenina osmažená v obalu  
z cizrnové mouky, podávaná se salátem [1,3].*

15. **Paráta na mogulský způsob** . . **79,-**  
*Indický chléb na mogulský způsob (180 gr).*

16. **Kuřecí z trouby tandůr** . . . . . **135,-**  
*V jogurtu a tanduri omáčce marinovaná kuřecí stehýnka, grilovaná v troubě tandůr, podávaná se salátem [1].*
17. **Kuřecí tikka** . . . . . **139,-**  
*Lehce kořeněné kousky kuřete, grilované v hliněné peci, podávané se salátem [1].*
18. **Hovězí kebab** . . . . . **139,-**  
*Mleté hovězí ve tvaru burgeru vařené s bylinkami a kořením, podávané se salátem [1;9].*
19. **Bramborové taštičky, 2<sup>ks</sup>** . . . . . **85,-**  
*Aromatic potato patties marinated in fresh herbs [1].*
20. **Dál kofta, 2<sup>ks</sup>** . . . . . **90,-**  
*Čočka připravená s bylinkami a kořením, ve tvaru burgeru, podávaná s čatní [1;2;3;7].*
21. **Krevetové puri** . . . . . **135,-**  
*Tenký smažený indický chléb s krevetami a kořením [2].*
22. **Panýr tikka** . . . . . **159,-**  
*Kousky tradičního indického sýru upečené v troubě tandůr.*

**KARI**

150 gr



*Středně hustá omáčka s pestrou škálou základních indických koření.*

- 30. **Kuřecí kari** [9] . . . . . 175,-
- 31. **Zeleninové kari** . . . . . 165,-
- 32. **Masové kari** . . . . . 195,-
- 33. **Krevetové kari** [2] . . . . . 199,-
- 34. **Jehněčí kari** . . . . . 205,-

**MADRÁS**

150 gr



*Oblíbená ostrá omáčka bohaté chuti připravená z chilli, citronové šťávy a rajčatového pyré.*

- 41. **Kuřecí madrás** . . . . . 185,-
- 42. **Zeleninový madrás** . . . . . 175,-
- 43. **Masový madrás** . . . . . 199,-
- 44. **Krevetový madrás** [2] . . . . . 205,-
- 45. **Jehněčí madrás** . . . . . 209,-

**VINDALŮ**

150 gr



*Velmi ostrá omáčka s indickým kořením a kouskem brambory.*

- 50. **Kuřecí vindalů** . . . . . 195,-
- 51. **Zeleninové vindalů** . . . . . 179,-
- 52. **Masové vindalů** [9] . . . . . 205,-
- 53. **Krevetové vindalů** [2] . . . . . 209,-
- 54. **Jehněčí vindalů** [2] . . . . . 219,-

60. **Kuřecí tikka passanda** . . . . . **215,-**  
*Kousky kuřecí tikky připravené ve velmi jemné  
krémově-mandlové omáčce. [7]*
61. **Jehněčí tikka passanda** . . . . . **265,-**  
*Kousky jehněčí tikky připravené ve velmi jemné  
krémově-mandlové omáčce. [7]*
62. **Kuřecí tikka shahi** . . . . . **229,-**  
*Kuřecí tikka a sladké krémové kari, připravované  
s mandlemi, kešu a rozinkami pro zvláštní  
příležitosti. [7;8;14]*
63. **Jehněčí tikka shahi** . . . . . **265,-**  
*Jehněčí tikka a jemně sladké krémové kari,  
připravované s mandlemi, kešu a rozinkami pro  
zvláštní příležitosti. [7]*
64. **Panýr tikka shahi** . . . . . **225,-**  
*Panýr tikka a jemně sladké krémové kari,  
připravované s mandlemi, kešu a rozinkami pro  
zvláštní příležitosti. [7]*

**DUPIAZA**

150 gr



*Omáčka výtečné chuti se spoustou smažené cibule a rajčat, okořeněná zázvorem, koriandrem a směsí indických koření.*

- 71. **Kuřecí dupiaza [2]** . . . . . 210,-
- 72. **Zeleninová dupiaza** . . . . . 185,-
- 73. **Masová dupiaza** . . . . . 199,-
- 74. **Krevetová dupiaza [2]** . . . . . 215,-
- 75. **Jehněčí dupiaza** . . . . . 225,-

**BEGUN**

150 gr

*Krájený lilek na jedinečný způsob.*

- 80. **Kuřecí begun** . . . . . 210,-
- 81. **Masový begun** . . . . . 219,-
- 82. **Jehněčí begun** . . . . . 229,-

**ROGAN**

150 gr



*Lahodně ochucená originální indická omáčka připravená s paprikou a rajčaty.*

- 90. **Kuřecí rogan** . . . . . 215,-
- 91. **Zeleninový rogan** . . . . . 195,-
- 92. **Masový rogan** . . . . . 225,-
- 93. **Krevetový rogan [2]** . . . . . 229,-
- 94. **Jehněčí rogan** . . . . . 239,-

## SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE

150 gr

100. **Panýr tikka masala** . . . . . **225,-**  
*Jemně kořeněné kousky sýra, pečené v troubě tandúr, ve velmi jemné omáčce. [7]*
101. **Jehněčí tikka masala** . . . . . **255,-**  
*Jemně kořeněné kousky jehněte, pečené v troubě tandúr, ve velmi jemné omáčce. [7]*
102. **Královské krevety masala** . . . **415,-**  
*Královské krevety vařené se zázvorem, česnekem a výběrem čerstvých bylinek propůjčujících vydatnou a výraznou chuť. [2;7]*
103. **Kuřecí tikka rezalla** . . . . . **219,-**  
*Kousky kuřete pečené v troubě tandúr a poté uvařené s cibulemi a kořením v jemné omáčce. [1]*
104. **Jehněčí tikka rezalla** . . . . . **255,-**  
*Kousky jehněte pečené v troubě tandúr a poté uvařené s cibulemi a kořením v jemné omáčce. [1]*
105. **Kašmírské kuře masala** . . . . . **229,-**  
*Kuřecí tikka vařená v omáčce masala. [1;7]*

## KORMA

150 gr

*Jemná krémovitá omáčka charakteristické chuti s kokosem, máslem a zázvorem.*

- 110. **Kuřecí korma** . . . . . 219,-
- 111. **Zeleninová korma** . . . . . 209,-
- 112. **Masová korma** . . . . . 225,-
- 113. **Krevetová korma [2]** . . . . . 229,-
- 114. **Jehněčí korma** . . . . . 249,-

## JALFREZI

150 gr



*Velmi ostrá omáčka s plátky zázvoru, kousky cibule a zelenými papričkami.*

- 120. **Kuřecí jalfrezi [10]** . . . . . 219,-
- 121. **Zeleninové jalfrezi [9;10]** . . . . . 205,-
- 122. **Masové jalfrezi [10]** . . . . . 219,-
- 123. **Krevetové jalfrezi [2;10]** . . . . . 229,-
- 124. **Jehněčí jalfrezi [10]** . . . . . 245,-

## KORAI

150 gr



*Připravováno v kari omáčce se směsí bylinek a koření.*

- 130. **Kuřecí korai** . . . . . 215,-
- 131. **Zeleninový korai** . . . . . 199,-
- 132. **Masový korai** . . . . . 219,-
- 133. **Krevetový korai [2]** . . . . . 225,-
- 134. **Jehněčí korai** . . . . . 229,-



## **SPECIALITY Z TANDŮRU** 150 gr

Všechna jídla jsou připravována v troubě tandúr na dřevěném uhlí, bez tuku, marinovaná 24 hodin a připravována až po vaší objednávce.

140. **Kuře tandúr, 3<sup>ks</sup>** . . . . . **205,-**  
*Marinovaná a kořeněná kuřecí stehna pečená na jehlách na dřevěném uhlí. [7]*
141. **Kuřecí kebab** . . . . . **195,-**  
*Mleté kuřecí s bylinkami a kořením. [7]*
144. **Kuřecí tikka chilli** . . . . . **209,-**  
*Kuřecí kousky pečené na dřevěném uhlí se zelenou paprikou, rajčaty, cibulí a chilli, podávané se salátem.*
145. **Kuřecí tikka masala** . . . . . **219,-**  
*Jemně kořeněné pečené kuře v omáčce masala. [7]*
146. **Kuřecí tikka** . . . . . **199,-**  
*Na kostky nakrájené kuřecí maso, marinované v bylinkách a koření, opékané na rožni na dřevěném uhlí. [7]*
147. **Jehněčí tikka** . . . . . **235,-**  
*Na kostky nakrájené jehněčí maso, marinované v bylinkách a koření, opékané na rožni na dřevěném uhlí.*
148. **Kuřecí šašlik** . . . . . **215,-**  
*Kuřecí kousky pečené na dřevěném uhlí se zelenou paprikou, rajčaty a cibulí, podávané se salátem.*
149. **Jehněčí šašlik** . . . . . **249,-**  
*Na kostky nakrájené jehněčí maso, opékané na dřevěném uhlí se zelenou paprikou, rajčaty a cibulí, podávané se salátem. [9]*
150. **Grilovaná směs tandúr** . . . . . **355,-**  
*Kuřecí tikka, jehněčí tikka a masový kebab.*

**MOLEE**

150 gr

*Molee je lahodně jemné, se zázvorem a kokosovým krémem.*

160. **Kuřecí molee** [7;8] . . . . . 215,-
161. **Zeleninové molee** [7;8] . . . . . 205,-
162. **Masové molee** [7;8] . . . . . 219,-
163. **Krevetové molee** [2;7;8] . . . . . 225,-
164. **Jehněčí molee** [7,8] . . . . . 249,-

**PALAK**

150 gr

*Jemná omáčka se špenátem a čerstvě mletým indickým kořením.*

170. **Kuřecí palak** . . . . . 215,-
171. **Masový palak** . . . . . 219,-
172. **Krevetový palak** [2] . . . . . 225,-
173. **Jehněčí palak** . . . . . 249,-

**BHUNA**

150 gr



*Omáčka zahuštěná speciální směsí z koření, osmažené cibule, rajčat a zelené papriky.*

180. **Kuřecí bhuna** . . . . . 199,-
181. **Zeleninová bhuna** . . . . . 189,-
182. **Masová bhuna** . . . . . 209,-
183. **Krevetová bhuna** [2] . . . . . 215,-
184. **Jehněčí bhuna** . . . . . 239,-

**DANSAK**

150 gr

*Jemná pikantní sladkokyselá omáčka se směsí indického koření, česneku, ananasu a čočky okořeněná koriandrem.*

190. **Kuřecí dansak** . . . . . 215,-
191. **Zeleninový dansak** . . . . . 199,-
192. **Masový dansak** . . . . . 219,-
193. **Jehněčí dansak [9]** . . . . . 249,-

**ČANA**

150 gr



*Jemně kořeněná omáčka s cizrnou podle speciálního receptu.*

194. **Kuřecí čana [9]** . . . . . 215,-
195. **Masová čana [2]** . . . . . 219,-
196. **Jehněčí čana** . . . . . 249,-

**BIRJÁNÍ**

350 gr

*Zlehka osmažená rýže s jemným indickým kořením podávaná s přílohou ze zeleninového kari.*

200. **Kuřecí birjání** . . . . . 219,-
201. **Zeleninové birjání** . . . . . 205,-
202. **Masové birjání** . . . . . 225,-
203. **Krevetové birjání [2]** . . . . . 229,-
204. **Jehněčí birjání** . . . . . 249,-
205. **Kuřecí tikka birjání [8]** . . . . . 229,-
206. **Jehněčí tikka birjání [8;9]** . . . 259,-

## KUŘECÍ POKRMY

150 gr

210. **Kuře na másle** . . . . . **219,-**  
*Jemně kořeněné pečené kousky kuřete připravené na másle.*
211. **Kuře na houbách** . . . . . **205,-**  
*Kousky kuřete s houbami a jemným indickým kořením. [7]*
212. **Kuře na česneku** . . . . . **195,-**  
*Kousky kuřete připravené s čerstvým česnekem, cibulí a kořením. [7]*
213. **Kuře s hranolkami** . . . . . **235,-**  
*Smažené kuřecí maso s hranolkami a oblohou. [2]*

## FÁL

150 gr



*Velmi velmi pálivá kari omáčka.*

220. **Kuřecí fál** . . . . . **215,-**
221. **Masový fál** . . . . . **225,-**
222. **Jehněčí fál** . . . . . **239,-**

## ZELENINOVÉ POKRMY

150 gr

230. **Aloo gobi** . . . . . **189,-**  
*Krájené brambory s květákem. [8]*
231. **Aloo palak** . . . . . **195,-**  
*Krájené brambory se špenátem. [8]*
232. **Palak panýr** . . . . . **205,-**  
*Tradiční indický sýr se špenátem, bylinkami a česnekem. [7]*
233. **Mattor panýr** . . . . . **205,-**  
*Indický sýr s hráškem, zelenou paprikou a zázvorem.*

**BALTI**

150 gr



*Kuchyně Balti pochází z kašmírské části Himalájí, z provincie známé jako Baltistán. Pokrmy jsou smaženy za stálého míchání z mnoha ingrediencí a tak si uchovávají aroma a chuť. Balti může být ostré nebo jemné..*

240. **Kuřecí balti** . . . . . **215,-**
241. **Zeleninové balti [9]** . . . . . **199,-**
242. **Masové balti** . . . . . **229,-**
243. **Jehněčí balti** . . . . . **249,-**

**NOVINKY**

150 gr

251. **Malabárské kuře** . . . . . **235,-**  
*Vynikající kuřecí kari připravené malabárským způsobem s hustým kokosovým mlékem.*
252. **Hajdarábádské jehně** . . . . . **245,-**  
*Jehně vařené v husté omáčce z rajčat a kokosového mléka s kořením garam masala.*

**THALI**

150 gr

260. **Vegetariánský thali** . . . . . 235,-  
*Vegetariánský talíř.*
261. **Nevegetariánský thali** . . . . . 245,-  
*Nevegetariánský talíř. [2;14]*

**ZELENINOVÉ PŘÍLOHY**

100 gr

270. **Čana badží** . . . . . 165,-  
*Cizrna podle zvláštního receptu.*
271. **Palak badží** . . . . . 165,-  
*Špenát smažený s bylinkami a špetkou česneku a zázvoru.*
272. **Begun badží** . . . . . 165,-  
*Lilek se zelenou paprikou, cibulí a koriandrem.*
273. **Houbové badží** . . . . . 165,-  
*Na tenké plátky nakrájené houby s česnekem, cibulí a kořením. [8]*
274. **Bhindi badží** . . . . . 189,-  
*Okra smažená v lehce kořeněné omáčce. [8;9]*
275. **Bombay aloo** . . . . . 165,-  
*Větší kousky brambor připravené v pálivé omáčce. [8]*
276. **Dál tarka** . . . . . 165,-  
*Čočka vařená v husté pálivé omáčce. [2;8]*
277. **Rajta** . . . . . 50,-  
*Jogurt se zeleninou. [8]*

**SALÁTY**

100 gr

278. **Míchaný salát** . . . . . 79,-
279. **Kuřecí salát madrás** . . . . . 99,-

## CHLÉB

280. **Čapátí** . . . . . 90 gr . . 35,–  
*Tenká indická placka.*
281. **Paráta** . . . . . 150 gr . . 49,–  
*Indický chléb.*
282. **Aloo paráta** . . . . . 200 gr . . 65,–  
*Indický chléb plněný bramborovým pyré.*
283. **Keema paráta** . . . . . 200 gr . . 65,–  
*Indický chléb plněný mletým hovězím. [9]*
285. **Puri** . . . . . 80 gr . . 40,–  
*Tenký smažený chleba. [2;14]*
286. **Nán** . . . . . 200 gr . . 39,–  
*Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr.*
284. **Máslový Nán** . . . . . 200 gr . . 45,–  
*Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr s máslem.*
287. **Česnekový nán** . . . 200 gr . . 55,–  
*Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr s česnekem.*
299. **Sýrový nán** . . . . . 200 gr . . 65,–  
*Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr, plněný sýrem.*
288. **Keema nán** . . . . . 230 gr . . 65,–  
*Chléb nán pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr, plněný mletým masem.*
289. **Pěšávarský nán** . . . 230 gr . . 65,–  
*Chléb nán pečený pečený na dřevěném uhlí v troubě tandúr s kokosem a rozinkami.*
290. **Hranolky** . . . . . 150 gr . . 55,–

## RÝŽE

291. **Rýže** . . . . . 150 gr . . **39,-**
292. **Rýže pilau** . . . . . 150 gr . . **49,-**  
*Vařená kořeněná rýže.*
293. **Smažená rýže** . . . . . 230 gr . . **75,-**  
*Rýže smažená s hráškem a vejcem.*
294. **Rýže keema** . . . . . 230 gr . . **79,-**  
*Rýže s mletým masem.*
295. **Rýže se žampiony** . . 200 gr . . **79,-**  
*Rýže se žampiony.*

## DEZERTY

296. **Kír** . . . . . 100 gr . . **55,-**  
*Rýžový pudink s lehce osmaženým kokosem  
a mandlemi.*
297. **Gulab džamun, 2<sup>ks</sup>** . . . . . **79,-**  
*Knedlíčky z domácího tvarohového těsta ve  
sladkém sirupu. [7]*
298. **Kulfi** . . . . . 100 ml . . **85,-**  
*Domácí indická zmrzlina s mandlemi a pistáciemi.  
[7]*



# NÁPOJE

## LASÍ

*Osvěžující indický koktejl připravený  
z vychlazeného jogurtu, rozdrčeného ledu  
a exotického ovoce.*

304. **Slané lasí** . . . . . 0,3l . . 40,-
303. **Sladké lasí [2;14]** . . . . . 0,3l . . 45,-
302. **Banánové lasí** . . . . . 0,3l . . 55,-
301. **Mango lasí [9]** . . . . . 0,3l . . 60,-

## BURHANI

305. **Burhani** . . . . . 0,3l . . 69,-  
*Domácí jogurt s tradičním kořením a mletými  
lístky koriandru. [7]*

## STUDENÉ NÁPOJE

311. **Bonaqua** . . . . . 0,25l . . **39,-**  
*perlivá, neperlivá*
312. **Aquila** . . . . . 0,33l . . **39,-**  
*perlivá, neperlivá*
313. **Aquila** . . . . . 1,5l . . **65,-**  
*perlivá, neperlivá*
314. **Mattoni** . . . . . 0,33l . . **39,-**  
*perlivá, neperlivá*
315. **Coca-Cola, Coca-Cola Light, Zero,  
Fanta, Sprite, Tonic** . . 0,33l . . **45,-**
316. **Cappy Juice** /lahev/ . . . 0,2l . . **39,-**  
*Pomeranč, Jablko, Ananas, Multivitamín, Hruška*
318. **Exotické nápoje** . . . . 0,33l . . **55,-**  
*Mango, Líčí, Kvájáva*
319. **Ice Tea** . . . . . 0,2l . . **39,-**
320. **Red Bull** . . . . . 0,25l . . **75,-**
321. **Jamaican Root Beer** . . 0,33l . . **55,-**  
*Zázvorové pivo.*

## ČAJ

330. **Čaj sáčkový** . . . . . šálek . . . 35,-
331. **Listový čaj** . . . . . 0,5l konvička . . . 49,-  
*Dárdžiling, Asám, Cejlon*
332. **Kořeněný čaj s mlékem** . . . . . .79,-  
*0,5l konvička [7]*

## KAFE

333. **Espresso [7]** . . . . . šálek . . . 39,-
334. **Capuccino [7]** . . . . . šálek . . . 55,-
335. **Café Latte [7]** . . . . . šálek . . . 59,-
336. **Vídeňská káva [7]** . . . . . šálek . . . 59,-
337. **Mléko [7]** . . . . . 0,05l . . . . . 5,-

## PRO ZAHŘÁTÍ

340. **Svařené víno** . . . . . 0,2l . . . 69,-

## ALKOHOL

### TOČENÉ PIVO

351. **Plzeňský Prazdroj** . . . . 0,3l . . 39,-  
*české pivo*
352. **Plzeňský Prazdroj** . . . . 0,5l . . 49,-  
*české pivo*

### LAHVOVÉ PIVO

357. **Cobra, King Fisher** . . 0,33l . . 69,-  
*indické pivo*
358. **Plzeňský Prazdroj** . . . . 0,5l . . 49,-  
*české pivo*
355. **Radegast** . . . . . . . . . . 0,3l . . 39,-  
*nealkoholické pivo*
356. **Radegast** . . . . . . . . . . 0,5l . . 45,-  
*nealkoholické pivo*

## ČERVENÁ VÍNA

360. **Frankovka** . . . . . 0,2l . . 69,-  
*ČR*
361. **Frankovka** . . . . . 0,7l . 259,-  
*ČR*
362. **Modrý portugal** . . . . . 0,7l . 269,-  
*ČR*
363. **Cabernet Sauvignon** . . 0,7l . 340,-  
*ČR*
364. **Chianti D.O.C.G.** . . . . . 0,7l . 399,-  
*Itálie*
365. **Merlot Veneto** . . . . . 0,7l . 399,-  
*Itálie*
366. **Unduraga Cabernet Sauvignon**  
*Chile* . . . . . 0,7l . . 415,-
367. **Unduraga Merlot** . . . . . 0,7l . . 415,-  
*Chile*
368. **Cabernet Sauvignon** . . 0,7l . . 515,-  
*Argentína*
369. **Shiraz – Weighbridge Range, r. 2002**  
*Austrálie* . . . . . 0,7l . 559,-
370. **Bordeaux Rouge** . . . . . 0,7l . 559,-  
**AOC 2006** | *Francie*

## BÍLÁ VÍNA

381. **Vinný střík** . . . . . 0,3l . . 75,-
382. **Vinný střík** . . . . . 0,5l . . 89,-
383. **Muller Thurgau** . . . . . 0,2l . . 65,-  
ČR
384. **Muller Thurgau** . . . . . 0,7l . 249,-  
ČR
385. **Rulandské bílé** . . . . . 0,7l . 259,-  
ČR
386. **Sauvignon** . . . . . 0,7l . 299,-  
ČR
387. **Veltlínské zelené** . . . . . 0,7l . 269,-  
ČR
388. **Torrontez** . . . . . 0,7l . . 415,-  
*Argentina*
389. **Unduraga Sauvignon Blanc**  
*Chile* . . . . . 0,7l . 425,-
390. **Bordeaux Reserve** . . . 0,7l . . 515,-  
**Blanc AOC** | *Francie*

## SEKTY

391. **Bohemia Sekt Demi** . . 0,7l . 285,-  
ČR
392. **Bohemia Sekt Brut** . . . 0,7l . 299,-  
ČR
393. **Sparkling Rosé** . . . . . 0,7l . 499,-  
**Cuvée Réservee** | *Francie*

## APERITIVY

400. **Martini** . . . . . 5cl . . . 65,-  
*Red, White, Extra Dry*
401. **Campari Bitter** . . . . . 5cl . . . 65,-
402. **Cinzano Bianco** . . . . . 5cl . . . 65,-
403. **Sherry Medium Dry** . . . . . 5cl . . . 65,-

## DIGESTIVY

410. **Becherovka** . . . . . 4cl . . . 65,-
411. **Fernet** . . . . . 4cl . . . 65,-
412. **Slivovice** . . . . . 4cl . . . 75,-
413. **Absinth 60%** . . . . . 4cl . . . 79,-

## KOŇAK

420. **Hennesy Fine** . . . . . 4cl . . . 190,-

## BRANDY

425. **Metaxa 5\*** . . . . . 4cl . . . 75,-

## LIKÉRY

430. **Malibu** . . . . . 4cl . . . 79,-
431. **Baileys** . . . . . 4cl . . . 79,-

## VODKA

435. **Absolut blue** . . . . . 4cl . . . 75,-
436. **Finlandia** . . . . . 4cl . . . 75,-

## DŽIN

440. **Beefeater** . . . . . 4cl . . 79,-

## RUM

445. **Bacardi light** . . . . . 4cl . . 79,-

## TEQUILA

450. **Sierra Silver** . . . . . 4cl . . 79,-

## WHISKY

*Scotch, Irish, Bourbon*

455. **Jack Daniels** . . . . . 4cl . . 90,-

456. **Ballantines** . . . . . 4cl . . 85,-

457. **Johnnie Walker Red** . . . 4cl . . 85,-

458. **Johnnie Walker Black** . . . 4cl . . 99,-

459. **Jameson** . . . . . 4cl . . 89,-

460. **Chivas Regal** . . . . . 4cl . . 99,-



## Seznam alergenů

- [1] Obiloviny obsahující lepek – pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- [2] Korýši a výrobky z nich
- [3] Vejce a výrobky z nich
- [4] Ryby a výrobky z nich
- [5] Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich
- [6] Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- [7] Mléko a výrobky z něj
- [8] Skořápkové plody – mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- [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 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sup>2</sup>
- [13] Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- [14] Měkkýši a výrobky z nich