

CAFFÈ ITALIANO ESPRESSO

Espresso Italiano	35,-
Italiano caffè americano	35,-
Double Espresso (dvojité espresso)	65,-
Macchiato (espresso, mléčná pěna) -espresso, milk foam	40,-
Cappuccino (espresso, mléčná pěna) -espresso, milk foam	45,-
Latte Macchiato (espresso, mléko, mléčná pěna) -espresso, milk, milk foam	50,-
Afogatto (espresso, vanilková zmrzlina) -espresso, vanilla ice cream	55,-
Caffé corretto (espresso, grappa/sambuca) -espresso, grappa/sambuca	55,-
Ice coffee (double espresso, led, vanilková zmrzlina) -double espresso, ice, vanilla ice cream	80,-

TEPLÉ NÁPOJE

Čaj dle nabídky -tea	40,-
Čaj s čerstvou mátou -tea with fresh mint	50,-
Čaj s čerstvým zázvorem -tea with fresh ginger	50,-
Horká čokoláda Univerciok -hot chocolate Univerciok	55,-

„Vybíráme pro Vás exkluzivní kávu připravovanou v rodinných italských pražírnách.“

“We choose only the exclusive coffee made in Italian family coffee roasters for you.”



LEDOVÉ ČAJE DOMÁCÍ

bez cukru nebo slazené
- sugarfree or sweetened

Ledový čaj Earl Grey s limetkami 0,4l -Earl Grey ice tea with limes	60,-
Ledový čaj mátový s limetkami 0,4l -mint ice tea with limes	60,-

DOMÁCÍ LIMONÁDY

s čerstvým ovocem a třtinovým cukrem
- with fresh fruit and cane sugar

Domácí limonáda z limetek 0,4l -homemade lemonade from limes	60,-
Domácí limonáda z pomerančů 0,4l -homemade lemonade from oranges	60,-
Domácí limonáda z grapefruitů 0,4l -homemade lemonade from grapefruits	60,-

STUDENÉ NÁPOJE

RC Cola/Cola Slim 0,25l	35,-
Kofola 0,25l	35,-
Vinea classic/červená 0,25l	35,-
Orangina Original 0,25l	35,-
Tonic 0,25l	35,-
Rauch 100% juice 0,2l -pomeranč/jablko/jahoda/mango -orange/apple/strawberry/mango	35,-
Nativa Ice tea - zelený čaj 0,25l -green tea	40,-
Rajec nesycený 0,33l -still water	35,-
Rajec jemně sycený 0,33l -lightly sparkling water	35,-
Evian 0,33l	50,-

PIVO

beer

Alkoholické - dle denní nabídky
-alcoholic - according to daily offer

Nealko - dle denní nabídky
-nonalcoholic - according to daily offer

VINNÝ LÍSTEK

Bílé víno 0,1l/0,5l -white wine -Chardonnay Umbria	45,-/150,-
Červené víno 0,1l/0,5l -red wine -Merlot Umbria	45,-/150,-
Růžové víno 0,1l/0,5l -rosé wine -Bardolino Charetto classico Veneto	60,-/300,-

APERITIVY

Aperol Spritz Original -Chardonnay, red spritz, gigante zelená oliva, chipsy -Chardonnay, red spritz, gigante green olive, chips	90,-
Prosecco 0,1l -oblast Valdobbiadene Veneto -Valdobbiadene Veneto area	60,-

DESTILÁTY

Grappa 0,04l	100,-
Grappa Brunello 0,04l	140,-
Sambuca 0,04l	70,-
Armagnac 0,04l -Trois Etoiles Cordellier (3 roky/3 years)	90,-
Armagnac 0,04l -Lacave X.O. (20 let/20 years)	170,-
Cognac Bache Gabrielsen 0,04l -V.S.O.P.	140,-
Cognac Bache Gabrielsen 0,04l -American Oak	150,-
Brandy French Marguis de Villiard 0,04l -V.S.O.P.	80,-
Brandy French Marguis de Villiard 0,04l -X.O.	120,-



SNÍDANĚ A MLSÁNÍ KE KÁVĚ

breakfasts and snacks

Croissant máslový prázdný -butter croissant	30,-
Croissant sladký -sweet croissant	60,-
Croissant slaný -salty croissant	60,-
Panini dle denní nabídky -panini - according to daily offer	od 90,-

DOLCI

Tiramisu originale	80,-
Tiramisu alla grappa	100,-
Domácí dezert/koláč/bábovka -homemade dessert/pie/cake	od 50,-
Mini dezert -mini dessert	25,-
Dezert dle denní nabídky -dessert - according to daily offer	od 70,-

SALUMERIA E FORMAGGERIA

100g Variace sýrů -s olivami, sušenými rajčaty a domácím pečivem -with olives, dried tomatoes and homemade bread	120,-
100g Variace salámů -se sušenými rajčaty, olivami, artyčoky a domácím pečivem -with dried tomatoes, olives, artichokes and homemade bread	120,-
200g Mix sýrů a salámů -se sušenými rajčaty, olivami, artyčoky, kapary a domácím pečivem -with dried tomatoes, olives, artichokes, capers and homemade bread	230,-

Košík domácího italského pečiva
-basket of homemade Italian bread

35,-

„Sýrové produkty jsou z rodinné farmy a pečivo z rodinné pekárny“

“Cheese products are from family farm and bread is from family bakery”



PINSA

„originální římská pizza“

Focaccia	100,-
Margherita	120,-
Classic	150,-
Speciale	180,-



„Pinsa je pokrm pocházející z Říma, který je starší než pizza. Hlavním rozdílem oproti klasické pizze je těsto a tvar. Pinsa je oválná a její těsto je tvořeno odlišnými typy mouky (pšeničná, sojová, rýžová,...) a velkým množstvím vody, díky čemuž je pinsa měkká s křupavými okraji a hlavně je velmi dobře stravitelná. “

“The pinsa is a Roman recipe even older than pizza. The main differences between the pizza and the pinsa are its shape and dough. Pinsa is oval and the dough consists of different flours (wheat, soybean, rice,...). Pinsa is soft inside and has crispy edges. Its main advantage is very good digestibility.”

