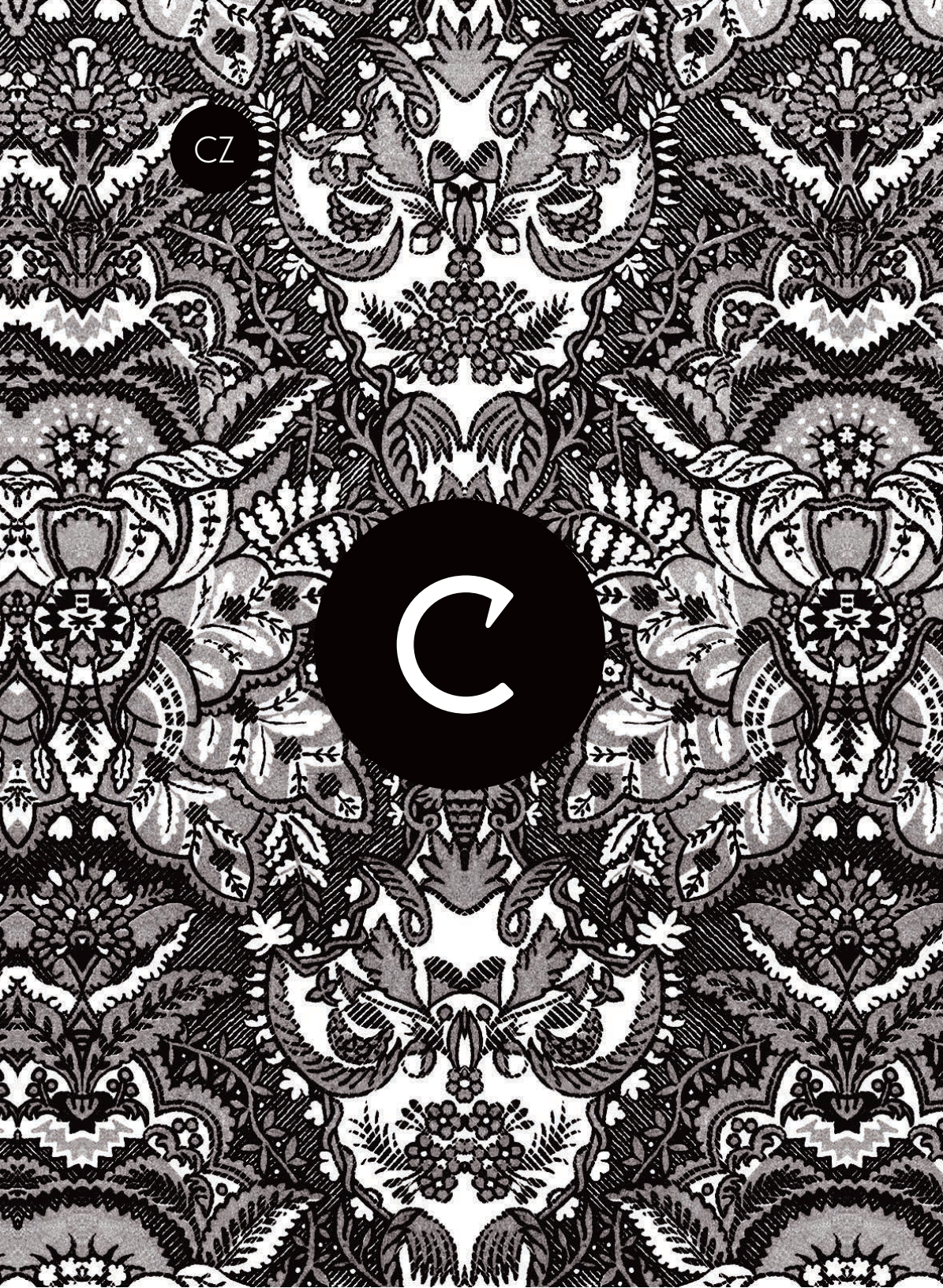




CZ

C

Pocta minulosti v každé sklence

Kde plamen vzplál a sklo se tavilo,
tam zrodily se první lahve.

Kde moře vřelo pod plachtami,
tam přivezli koření a třtinový rum.

Kde alchymisté měnili kovy,
tam destilát našel svou duši.

Každá éra má svůj podpis v kapkách naší historie.

Od prvních koktejlů v saloonech po umění mixologie,
od dřevěných sudů po molekulární sny.

Toto menu je poctou vynálezům,
rebelům i mistrům svého řemesla.

Zvedněme sklenky za ty, kdo změnili svět,
a ochutnejme jejich odkaz v každém doušku!

245,-

.....
rum Planteray 3*
.....
rum Rebellion Spiced
.....
rum Gosling's Black
Seal
.....
likér Kota Pandan
.....
cordial z cantaloupe
melounu s agáve
.....
limetová šťáva
.....
+ sušené ovoce
& snítka máty



DON BEACH
& ZLATÝ VĚK
TIKI KOKTEJLŮ
(USA 1933)

.....
dlouhý
.....
sladko-kyselý
.....
ovocný
.....

obsah alkoholu



MUG ME

„Tiki“ byl pro polynéské Maory prvním člověkem na Zemi – kulturní a duchovní předek. Ve 30. letech 20. století, krátce po konci americké prohibice, přenesl motivy Tichomoří do barového prostředí veterán a cestovatel Don the Beachcomber, který otevřel v Hollywoodu první tiki bar, čerpající z tradic ostrovní kultury a mísící rum, koření a citrusy.

235,-

0‰

.....
Sober Spirits R 0.0%

.....
mandlový oržat

.....
cordial z cantaloupe
melounu s agáve

.....
limetová šťáva
.....

+ sušené ovoce
& snítka máty



DON BEACH
& ZLATÝ VĚK
TIKI KOKTEJLŮ
(USA 1933)

.....
dlouhý

.....
sladko-kyselý

.....
ovocný
.....

obsah alkoholu
.....

TIKI ME SOFTLY

.....

Tiki ovlivnilo víc než jen gastronomii. Do barů přineslo ratan, bambus, nové chutě, keramiku a nové hudební směry. Hudební styl hapa-haole míchal havajské motivy s americkým jazzem a exotika se stala designovým směrem.

Začalo to jako barový trend, ale zakořenilo jako kulturní jazyk fantazie.

245,-



.....
rum The Duppy
Share White
.....

.....
banánové oleo
sacharum
.....

.....
klarifikovaný
banánový cordial
.....

.....
Supasawa Sour Mix
.....



KLARIFIKACE
(ANGLIE
18. STOL.)
.....

.....
krátký
.....

.....
svěží
.....

.....
čirý
.....

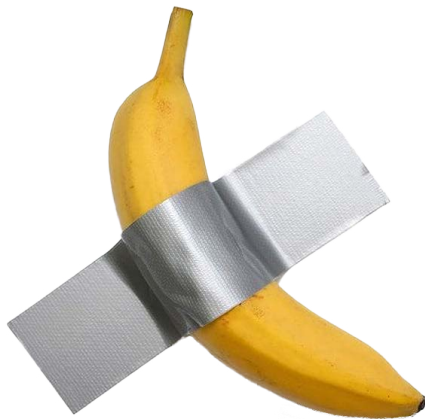
obsah alkoholu
■

CLEAR DAYS

.....

Čiření je proces odstraňování zákalu z kapalin, který zajišťuje čirost, stabilitu a delší trvanlivost. Používá se odedávna při výrobě vína, piva i šťáv – pomocí usazování, filtrace, bílku, želatiny nebo mléka. V 18. století se tato technika rozšířila i do barové kultury, kde umožňovala připravovat punče s delší trvanlivostí i čistším vzhledem.

První doložený recept na čířený punč pochází z roku 1711.



235,-

0‰

.....
Sober Spirits R 0.0%

.....
banánové oleo
sacharum

.....
klarifikovaný
banánový cordial

.....
Supasawa Sour Mix
.....



KLARIFIKACE
(ANGLIE
18. STOL.)

.....
krátký

.....
svěží

.....
čirý
.....

obsah alkoholu
.....

CLEAR DAYBRAKES

.....
Moderní mixologie znovu objevila techniky čiření jako cestu k preciznímu vizuálnímu i chuťovému výsledku. S využitím filtrační techniky, zmrazování nebo laboratorních pomůcek je dnes možné připravit čiré koktejly z kalných surovin, aniž by utrpěla jejich chuť.

Čiření se tak stalo synonymem pro přesnost a návrat k tradičním, ale technicky náročným metodám.

245,-

AH PP Y

whisky Johnnie
Walker Double Black

Landcraft Circular
Orange

„Happy Cordial“
(chmel z Bad Flash,
čokoládové bitters,
hořký pomeranč,
med)

Velvet Magic Foamer

+ parfém
z pomerančové kůry,
vanilky, sladu a kouře



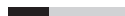
FENOMÉN
HAPPY HOURS
(USA 20. LÉTA)

krátký

hořko-sladký

šťastný

obsah alkoholu



HURKLE-DURKLE

Termín „Happy Hour“ vznikl v USA ve 20. letech během prohibice.

V období zákazu alkoholu (1920–1933) se lidé scházeli v nelegálních barech zvaných speakeasies na předvečerní setkání spojená s pitím. Právě těmto tajným chvílím se začalo říkat happy hour – čas, kdy se pilo, než začala oficiální část večera.

H O U R

235,-

0‰

.....
Sober Spirits W 0.0%

.....
Sober Spirits Bitter
0.0%

.....
„Happy Cordial“
(chmel z Bad Flash,
čokoládové bitters,
hořký pomeranč,
med)

.....
Velvet Magic Foamer

.....
+ parfém
z pomerančové kůry,
vanilky, sladu a kouře



FENOMÉN
HAPPY HOURS
(USA 20. LÉTA)

.....
krátký

.....
hořko-sladký

.....
šťastný

obsah alkoholu
.....

HAPPY UNLIMITED

Po zrušení prohibice se výraz happy hour přenesl do běžného provozu barů a restaurací. Označoval časově omezenou slevu na koktejly, zpravidla ve všední dny mezi odpolednem a večerem. Původní utajený rituál se proměnil v marketingový nástroj a zároveň zachoval svůj společenský význam: být spolu a mít důvod si připít.

245,-

.....
gin Cobraz Krajiny
(Cobra feat.
Landcraft)

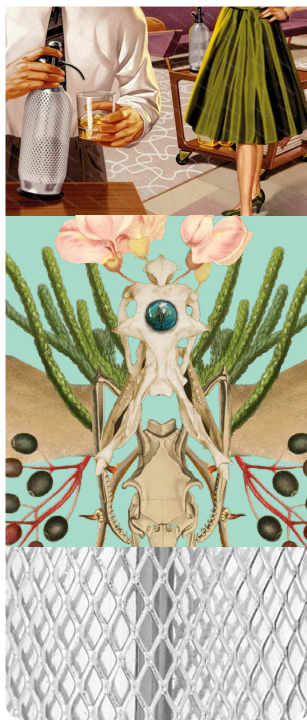
.....
pisco Demonio De
Los Andes

.....
aroniový shrub

.....
CO2, solný roztok

.....
voda z divokých
bylinek

.....
+ kandovaný plod
šípku



PRVNÍ SIFONOVÁ
LAHEV
(ANGLIE 1829)

.....
dlouhý

.....
sladko-kyselý

.....
fermentovaný

obsah alkoholu



ACETO SPARK

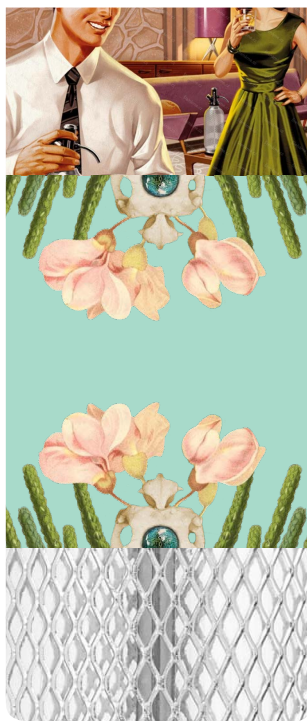
Sifonovou láhev vynalezl v roce 1829 anglický chemik Charles Plinth.

V roce 1837 francouzský vynálezce Jacques-Antoine Granjon přidal charakteristický ventil a trubičkový systém, čímž vznikla podoba sifonové láhve, jak ji známe dnes.

„Sifonka“ se rychle stala součástí domácností i barů a položila základ moderním technikám syčení nápojů. Umožnila pracovat s perlivostí jako s dalším výrazovým prvkem: oxid uhličitý ovlivňuje nejen texturu a svěžest, ale i vnímání chutí.

235,-

0‰



.....
Tanqueray 0.0%

.....
Opus Negro

.....
aroniový shrub

.....
CO2, solný roztok

.....
voda z divokých
bylinek

.....
+ kandovaný plod
šípku

PRVNÍ SIFONOVÁ
LAHEV
(ANGLIE 1829)

.....
dlouhý

.....
sladko-kyselý

.....
fermentovaný

obsah alkoholu

SPARK, NO PRESSURE

.....

V první polovině 20. století byla v mnoha městech, zejména v USA a Evropě, zavedena rozsáhlá síť domácí distribuce sifonových lahví, podobně jako mléka. Tzv. „seltzer men“ doručovali plněné sifonky do domácností, hotelů, barů a restaurací. Tato služba byla obzvláště populární v oblastech s velkou židovskou komunitou, například v New Yorku, kde se sycená voda stala běžnou součástí každodenního života.

245,-



.....
Gloria Single Origin
Coffee likér
.....

.....
Monkey Shoulder
whisky
.....

.....
Muyu Chinotto Nero
likér
.....

.....
ArtSpritz aperitivo
.....

.....
gřepové bitters
.....

.....
+ kůra z gřepu
.....

PŘÍCHOD KÁVY DO EVROPY (16. STOL.)

.....
dlouhý
.....

.....
naohřklý
.....

.....
kofeinový
.....

obsah alkoholu
.....

COFFEE RUSH

.....
Káva se do Evropy dostala v 16. století prostřednictvím obchodníků, kteří ji přivezli z Osmanské říše. Její cesta vedla z Etiopie přes jemenský přístav Mokka a Istanbul až do Benátek, kde se kolem roku 1570 objevují první písemné zmínky. Nejprve byla káva považována za léčivý nápoj, ale od 17. století se z ní stává společenský fenomén – první evropské kavárny vznikají v Oxfordu, Benátkách, Paříži i Vídni.
.....



235,-

0‰



.....
Volante Aperitivo

.....
Beneventi Red Bitter

.....
kávéové cold brew
.....

+ kůra z grepu

PŘÍCHOD KÁVY
DO EVROPY
(16. STOL.)

.....
dlouhý

.....
nahorklý

.....
kofeinový
.....

obsah alkoholu

STEADY CUP

.....
Kavárny se v Evropě rychle staly místem setkávání, intelektuální výměny i politických debat. V Londýně se jim říkalo „penny universities“, protože za cenu šálku kávy jste získali přístup k novinám, informacím a rozhovorům.

Z původně lékárenské suroviny se stal základ rituálu, který přetrval dodnes – ať už pro povzbuzení, nebo pro chvíli klidu v pevném rytmu dne.

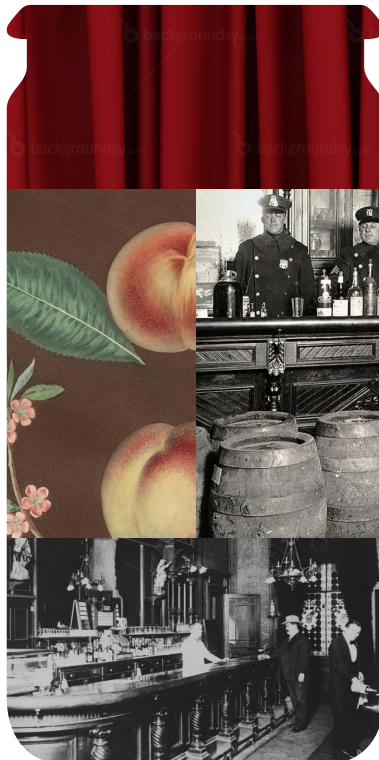
245,-

burbon Wild
Turkey 101

.....
 broskvovo-mátové
 pyrė

citronová šťáva

+ snítka máty



SPEAKEASY
BARY,
PROHIBICE
(USA 20. LÉTA)

.....
dlouhý

.....
sladko-kyselý

.....
osvěžující

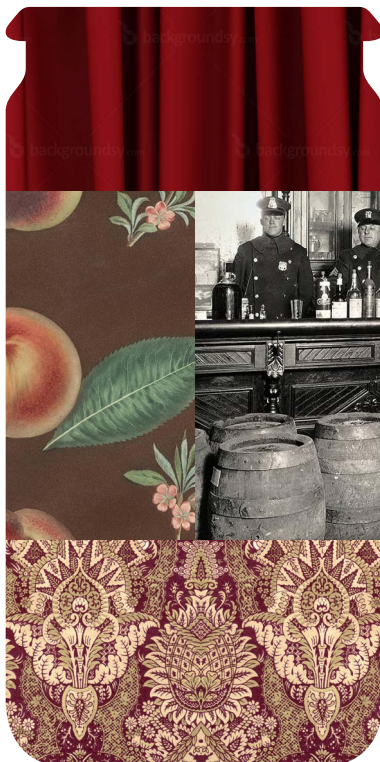
obsah alkoholu

BLIND COBRA

Speakeasy bary vznikly v USA během prohibice (1920–1933), kdy byl prodej alkoholu zakázán. Fungovaly tajně – za zadními dveřmi, v kadeřnictvích, skladech nebo sklepích, mimo dohled veřejnosti. Název „speakeasy“ vyzýval hosty k tichému chování, aby neupozornili policii. Právě tato doba dala vzniknout řadě koktejlů, které měly maskovat nekalitní alkohol výraznými přísadami.

235,-

0‰



.....
Sober Spirits W 0.0%
.....

.....
broskvovo-mátové
pyré
.....

.....
citronová šťáva
.....

+ snítka máty

SPEAKEASY
BARY,
PROHIBICE
(USA 20. LÉTA)

.....
dlouhý
.....

.....
sladko-kyselý
.....

.....
osvěžující
.....

obsah alkoholu
.....

CLEAR-EYED COBRA

.....
Stát Georgia, přezdívaný „Peach State“, patřil mezi oblasti s nejtvrděší podobou prohibice. Broskev se tak stala jedním ze symbolů americké barové kultury – nejen jako přísada, ale i jako připomínka období zákazů a improvizací. Po zrušení prohibice přešla část speakeasy estetiky do moderních barů, kde se záměrná skrytost proměnila v prvek designu a chuť k experimentu.
.....

245,-



.....
gin Hayman's Old Tom

.....
prosecco Riondo
Collezione Brut

.....
likér Maleza
Artesanal de
Cacahuete

.....
čaj z klitorie ternatské

.....
limetová šťáva

.....
+ sous-vide okurka

TECHNOLOGIE
SOUS-VIDE
(FRANCIE 1974)

.....
dlouhý

.....
sladký

.....
překvapivý

obsah alkoholu



SENSES MYSTIFIED

Metoda sous-vide – doslova „pod vakuem“ – vznikla ve Francii v 70. letech 20. století.

V roce 1974 ji poprvé použil šéfkuchař Georges Pralus v restauraci Troisgros.

Při experimentech s foie gras hledal způsob, jak zachovat strukturu a zabránit úbytku hmotnosti při tepelné úpravě. Výsledkem byla technika vaření ve vakuu při přesně kontrolované teplotě, která změnila přístup ke konzistenci, šťavnatosti i jemnosti chutí.

235,-

0‰



Jenny in the Bottle

Kolonne/Null Cuvée
Blanc

čaj z klitorie ternatské

limetová šťáva

+ sous-vide okurka

TECHNOLOGIE
SOUS-VIDE
(FRANCIE 1974)

dlouhý

sladký

překvapivý

obsah alkoholu

SENSES CLARIFIED

Sous-vide se mimo špičkovou gastronomii začalo testovat v 80. letech i v armádních a nemocničních kuchyních, kde šlo o hygienu, stabilitu a dlouhou trvanlivost.

Jídlo připravené pod vakuem bylo bezpečné, skladné a bez ztráty chuti.

Právě takhle přesnost a jemnost chuti dnes inspiruje barmany – místo porcí pro vojenské základny vznikají infuze, které dokážou uchovat i ty nejjemnější aromatické vrstvy, bez přepálení nebo zákalu.

245,-



Landcraft slivovice
z dubu

vermut
Sedmero Suché

oržat z burských
oříšků stařený
dubovým dřívkem

citronová šťáva

+ rim z burských
oříšků



DŘEVĚNÝ SUD
A STAŘENÍ
(KELTOVÉ
3. STOL. PŘ. KR.)

krátký

sladko-kyselý

dřevitý

obsah alkoholu



OAKY-DOAKY

Dřevěný sud vynalezli keltské kmeny ve 3. století př. n. l. na území dnešní Francie.

Římané je brzy převzali pro jejich odolnost a snadné přenášení.

Zpočátku šlo jen o praktickou nádobu – efekt zrání byl vedlejší.

Až později se ukázalo, že dubové dřevo obohacuje víno a destiláty o barvu,
aroma a jemnější chuťový profil.



235,-



0‰



DŘEVĚNÝ SUD
A STAŘENÍ
(KELTOVÉ
3. STOL. PŘ. KR.)

kořeněný
švestkový čaj

hroznový cordial
s bylinkami

oržat z burských
oříšků stařený
dubovým dřívkem

citronová šťáva

+ rim z burských
oříšků

krátký

sladko-kyselý

dřevitý

obsah alkoholu

OAKY-GO

Od 1. století n. l. se sudy šíří napříč Římskou říší a stávají se základem evropské nápojové kultury. Staření v sudech dnes není jen metodou uchování, ale přesnou technikou formování chuti. Dřevo ovlivňuje nápoj více než jen materiálem: propouští vzduch, mění strukturu, přidává tóny vanilky, karamelu, kouře či koření. V moderní mixologii se využívají i zrychlené metody – jako je použití opálených dubových spirál nebo tzv. „barrel staves“ – tedy vylámaných částí sudu z použitých vinařství a palíren.

245,-



.....
La Travesía Agave

.....
portské Dalva Rosé

.....
sirup z uzeného čaje
lapsang souchong
a chilli

.....
pomerančový bitter

.....
+ parfém z koření,
ovoce a dále

VÝCHODO-
INDICKÁ
OBCHODNÍ
SPOLEČNOST
A PŘÍCHOD ČAJE
DO EVROPY
[ANGLIE 1600]

.....
krátký

.....
kouřový

.....
dobrodružný

obsah alkoholu



GLOBAL PASSAGE

.....
Východoindická společnost byla založena v Anglii roku 1600 s cílem ovládnout obchod s Asií. V průběhu tří století se z ní stal klíčový nástroj britského vlivu – i kolonialismu. Jedním z nejvýznamnějších artiklů se stal čaj, který společnost dovážela z Číny a později z Indie. Z původně luxusní lahůdky se stal každodenní britský návyk, symbol společenského rituálu i nástroj hospodářské moci.

235,-

0‰



.....
Almave Blanco
N/A blue agave
.....

.....
sirup z uzeného čaje
lapsang souchong
a chilli
.....

.....
pomerančový bitter
.....

+ parfém z koření,
ovoce a dále

VÝCHODO-
INDICKÁ
OBCHODNÍ
SPOLEČNOST
A PŘÍCHOD ČAJE
DO EVROPY
[ANGLIE 1600]

.....
krátký
.....

.....
kouřový
.....

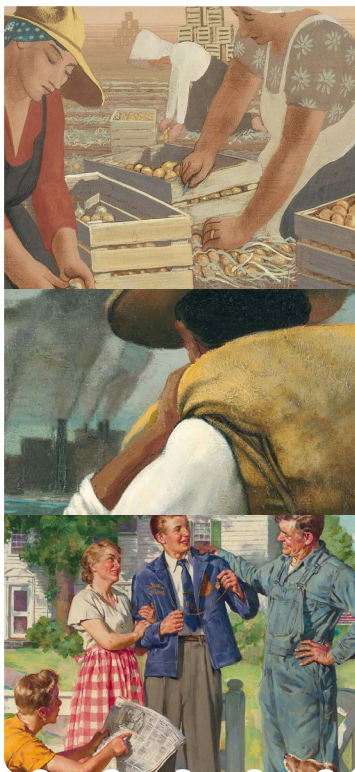
.....
dobrodružný
.....

obsah alkoholu
.....

DRIFT WITHIN

.....
Čaj se stal britským národním nápojem i symbolem moci. V roce 1773 protestovali američtí kolonisté proti jeho danění takzvaným Bostonským čajovým večírkem – událostí, která předznamenala americkou revoluci. O několik desetiletí později vyústil obchod s čajem a opiem v První opiovou válku s Čínou. Ta přinesla Británii přístup do čínských přístavů i správu Hongkongu. Každý šálek tak nese stopy globálních dějin.
.....

245,-



.....
Cachaca
Magnifica Ipê

.....
likér Verveine du
Velay Jaune

.....
Kliment Cidre Amer

.....
fenyklový cordial

.....
+ jablečno-fenyklový
tuille

HNUTÍ
FARM-TO-TABLE
(USA 60. LÉTA)

.....
dlouhý

.....
sladko-kyselý

.....
bylinný

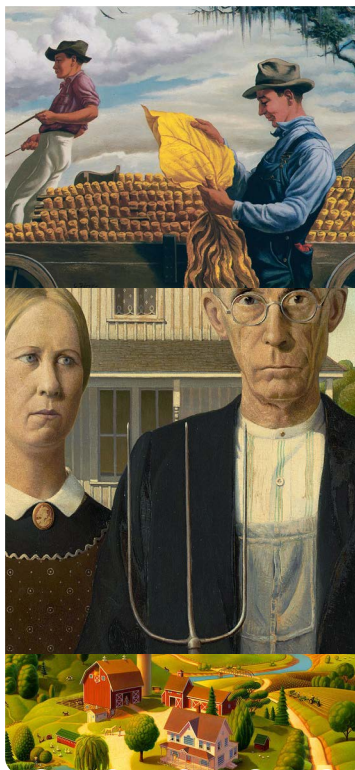
.....
obsah alkoholu

FENNK U

.....
Hnutí Farm to Table vzniklo v USA během 60. a 70. let jako reakce na industrializaci zemědělství. Cílem bylo znovu propojit farmáře a lokální producenty přímo s restauracemi a spotřebiteli. Důraz se kladl na čerstvost, sezónnost, šetrnost k půdě a transparentní původ surovin. Tento přístup zpochybnil roli anonymního dodavatelského řetězce a položil základy dnešní udržitelné gastronomie.

235,-

0‰



.....
náš nealkoholický
cider

.....
bylinkový sirup

.....
fenykový cordial

.....
+ jablečno-fenykový
tuille

HNUTÍ
FARM-TO-TABLE
(USA 60. LÉTA)

.....
dlouhý

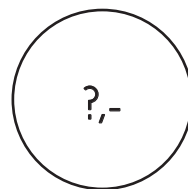
.....
sladko-kyselý

.....
bylinný

.....
obsah alkoholu

WITH GRATITUDE

Farm to Table není jen trend, ale způsob myšlení – o tom, co jíme, odkud to pochází a kdo za tím stojí. Kratší cesty od pole k talíři posilují místní ekonomiku a mění i vztahy mezi hostem, podnikem a jeho dodavateli. Důvěra v původ surovin se stává stejně důležitou jako samotná chuť. A i my věříme, že lokální spolupráce s konkrétními lidmi je pro nás zárukou udržitelné budoucnosti i radosti z dobré práce.



.....
..... ?
..... ?
..... ?
.....

..... tajemný
..... překvapivý
..... chvilkový
.....

+ ?

obsah alkoholu
..... ?

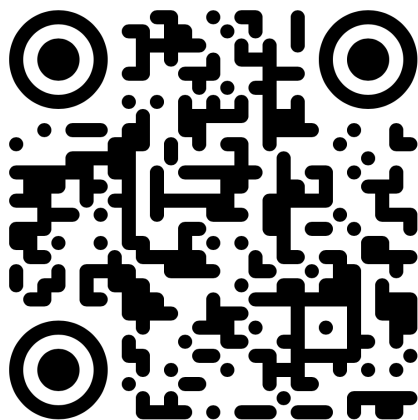
OBČASNÍK MĚSÍCE

Každé 2-3 týdny si pro vás přichystáme jeden sezónní - příležitostný koktejl navíc.

Oblíbené klasiky

"COBRAZ KRAJINY" GIN&TONIC	210
"COBRAZ KRAJINY" NEGRONI	215
APERITIVO SPRITZ	165
BLOODY MARY	205
BOULEVARDIER	210
CAIPIRINHA	215
DAIQUIRI	185
DARK'N'STORMY	195
ESPRESSO MARTINI	225
FRENCH 75	225
GIN FIZZ	205
GIN SMASH	205
GIN&TONIC	175
HIGH SOCIETY	205
MAI TAI	225
MANHATTAN SWEET	265
MARGARITA	205
MIMOSA	165
MOSCOW PUCK FUTIN MULE	175
NEGRONI	205
NEGRONI SBAGLIATO	195
OLD FASHIONED	255
PALOMA	205
PENICILIN	225
[COBRA] PORNSTAR MARTINI	215
SKINNY BITCH	145
WHISKY SOUR	255

NA INSTAGRAMU JSOU NAŠE DRINKY V PLNĚ KRÁSE



NA INSTAGRAMU JSOU NAŠE DRINKY V PLNĚ KRÁSE

