

It's all about Brunch!

CENA / PRICE:

DOSPĚLÍ / ADULTS: 69 €

DETI 12 – 17 ROKOV / CHILDREN 12 – 17 YEARS: 35 €

DETI DO 12 ROKOV / CHILDREN UNDER 12 YEARS: 25 €

BRUNCH SA PODÁVA KAŽDÚ SOBOTU OD 10:30 DO 14:00.

POSLEDNÁ OBJEDNÁVKA JEDLA O 13:30, POSLEDNÁ OBJEDNÁVKA NÁPOJOV O 13:45.

BRUNCH IS SERVED EVERY SATURDAY FROM 10:30 AM TO 2:00 PM.

LAST FOOD ORDER AT 1:30 PM, LAST DRINK ORDER AT 1:45 PM.

NÁPOJE / DRINKS:

BEZODNÁ LIMONÁDA /

BOTTOMLESS LEMONADE

BEZODNÁ MIMOSA / BOTTOMLESS MIMOSA

BEZODNÉ PIVO / BOTTOMLESS BEER

MOŽNOSŤ AJ KOMBINOVAŤ /

MIX & MATCH AVAILABLE.

RAŇAJKY / BREAKFAST:

**100 G LOSOSOVÝ TOAST /
100 G SALMON TOAST** (1,3,4,7,10)

TOAST S ČERSTVÝM AVOKÁDOM, ÚDENÝM
LOSOSOM A POŠIROVANÝM VAJCOM.

TOAST WITH FRESH AVOCADO, SMOKED
SALMON, AND POACHED EGG.

**100 G VAJÍČKO BENEDIKT /
100 G EGGS BENEDICT** (1,3,7,10)

POŠIROVANÉ VAJCE SO ŠUNKOU OD KOSTI, NA MASLE
OPEČENÝ CHLIEB A HOLANDSKÁ OMÁČKA.

POACHED EGG WITH BONE-IN HAM, BUTTER-
TOASTED BREAD, AND HOLLANDAISE SAUCE.

ŠALÁTY / SALADS:

**100G PAKCHOI ŠALÁT /
PAKCHOI SALAD** (1,3,4,6,7,11,12)

S VYPRÁŽANÝMI KÚSKAMI KURACIEHO MÄSA V PANKO STRÚHANKE
S MANGOM, AVOKÁDOM, SÓJOVÝMI KLÍČKAMI, LISTAMI PAKCHOI
& PIKANTNÝM KORIANDROVO-SEZAMOVÝM DRESINGOM

WITH PANKO CHICKEN PIECES, MANGO, AVOCADO, SOY
SPROUTS HOT CORIANDER-SESAME DRESSING

**100 G THAJSKÝ ŠALÁT S TUNIAKOM V TEMPURE /
100 G THAI SALAD WITH TEMPURA TUNA** (7,10)

LITTLE GEM ŠALÁT S AVOKÁDOM, JARNOU CIBULKOU,
EDAMAME, WAKAME, GRANÁTOVÝM JABLKOM, SEZAMOVÝM
KREKROM A SÓJOVO-SEZAMOVÝM DIPOM.

LITTLE GEM SALAD WITH AVOCADO, SPRING ONION, EDAMAME,
WAKAME, POMEGRANATE, SESAME CRACKER, AND SOY-SESAME DIP.

POLIEVKY / SOUPS:

**100 ML PARADAJKOVÁ POLIEVKA
S PARMEZÁNOM /**

100 ML TOMATO SOUP WITH PARMESAN (7,9)

Z ČERSTVÝCH PARADAJOK A BAZALKY.
MADE FROM FRESH TOMATOES AND BASIL.

100 ML TOM KHA KAI / 100 ML TOM KHA KAI (4,6,9)

JEMNE PÁLIVÁ KOKOSOVÁ POLIEVKA S KURACÍM MÄSOM,
SHIITAKE HRÍBIKMI, KORIANDROM A RYŽOVÝMI REZANCAMI.

MILDLY SPICY COCONUT SOUP WITH CHICKEN, SHIITAKE
MUSHROOMS, CORIANDER, AND RICE NOODLES.

PREDJEDLÁ / APPETIZERS

**30 G VITELLO TONNATO /
30 G VITELLO TONNATO** (3,4,10)

JEMNÉ PLÁTKY TELACIEHO MÄSA S TUNIAKOVÝM DIPOM & KAPARY.
THIN SLICES OF VEAL WITH TUNA DIP & CAPERS.

**40 G BURRATA CAPRESE /
40 G BURRATA CAPRESE** (1,3,7,12)

S PARADAJKOU, BAZALKOU, BYLINKOVÝM
VINAIGRETTE A ČERSTVOU CIABATTOU.

WITH TOMATO, BASIL, HERB VINAIGRETTE, AND FRESH CIABATTA.

**30 G TATARÁK Z LOSOSA /
30 G SALMON TARTARE (1,3,4,7,10)**

Z ČERSTVÉHO LOSOSA MARINOVANÉHO V BRANDY,
S KAVIÁROM, AVOKÁDOVOU PENOU, ČERVENOU CIBULOU,
KÔPROM, KYSLOU SMOTANOU A CHRUMKAVÝM TOASTOM.

FRESH SALMON MARINATED IN BRANDY, SERVED
WITH CAVIAR, AVOCADO MOUSSE, RED ONION,
DILL, SOUR CREAM, AND CRISPY TOAST.

**50 G KIMCHI PALACINKA / 50 G
KIMCHI PANCAKE (1,3,4,6,11)**

TRADIČNÁ KÓREJSKÁ PALACINKA
Z FERMENTOVANEJ KIMCHI KAPUSTY.
TRADITIONAL KOREAN PANCAKE MADE WITH
FERMENTED KIMCHI CABBAGE.

**30 G KREVETY S WASABI / 30 G
WASABI SHRIMP (2,3,4,7,11)**

KREVETY S WASABI OMÁČKOU, S AVOKÁDOM,
MAJONÉZOU, LIMETKOU & SEZAMOM.

SHRIMP WITH WASABI SAUCE, AVOCADO,
MAYONNAISE, LIME & SESAME.

**30 G KREVETY S CHILLI /
30 G CHILI SHRIMP (1,2,3,4,6,7)**

KREVETY SO SLADKOU CHILI MAJONÉZOU.
SHRIMP WITH SWEET CHILI MAYONNAISE.

**30 G GRILOVANÝ KOZÍ SYR /
30 G GRILLED GOAT CHEESE (7)**

S DOMÁCIM PARADAJKOVÝM DŽEMOM,
PETRŽLENOVÝM OLEJOM A RYŽOVÝM ČIPSOM.
WITH HOMEMADE TOMATO JAM, PARSLEY OIL, AND RICE CRISP.

**50 G GUACAMOLE S CHICHARRÓN /
50 G GUACAMOLE WITH CHICHARRÓN**

MEXICKÁ AVOKÁDOVÁ NÁTIERKA SO SMAŽENÝM
CHRUMKAVÝM BÔČIKOM – BEZ ALERGÉNOV.
MEXICAN-STYLE AVOCADO SPREAD WITH CRISPY
FRIED PORK BELLY – NO ALLERGENS.

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN DISHES

50 G HOVÄDZÍ STEAK / 50 G BEEF STEAK (7,9)

Z URUGUAJSKÉJ SVIEČKOVICE S PYRÉ Z PEČENEJ
KUKURICE, ZEMIAKOVÝM GRATINOM, BLANŠÍROVANOU
ZELENINOU NA MASLE A DEMI-GLACE OMÁČKOU.

URUGUAYAN BEEF TENDERLOIN WITH ROASTED
CORN PURÉE, POTATO GRATIN, BUTTER-BLANCHED
VEGETABLES, AND DEMI-GLACE SAUCE.

**70 G KURACIA QUESADILLA /
70 G CHICKEN QUESADILLA (1,3,7)**

ZAPEČENÁ S KURACÍM MÄSOM A SYROM, PODÁVANÁ S DVOMI
DRUHMI DIPOV (AIOLI / PIKANTNÝ) & HRANOLKAMI.

GRILLED TORTILLA FILLED WITH CHICKEN AND CHEESE,
SERVED WITH TWO DIPS (AIOLI / SPICY) & FRIES.

50 G KAČACIE PRSIA / 50 G DUCK BREAST (7,9)

GRILOVANÉ DO RUŽOVA S PYRÉ Z PEČENÉHO
ZELERU A ČERVENEJ REPY, MASLOVO-VÍNOVOU
OMÁČKOU Z ČERNÍC & KRÚŽKAMI REĎKOVKY.

GRILLED MEDIUM-RARE, SERVED WITH ROASTED CELERY AND
BEET PURÉE, BLACKBERRY BUTTER-WINE SAUCE & RADISH RINGS.

**50 G TUNIAK S BANÁNOVOU SALSOU /
50 G TUNA WITH BANANA SALSA (1,4,7)**

V KRUSTE Z FAREBNÉHO KORENIA S BATATOVO-KOKOSOVÝM
PYRÉ, BANÁNOVÝM CHIPSOM A SALSOU Z ČERSTVÉHO BANÁNU.
PEPPER-CRUSTED TUNA WITH SWEET POTATO-COCONUT
PURÉE, BANANA CHIPS, AND FRESH BANANA SALSA.

50 G FISH & CHIPS / 50 G FISH & CHIPS (1,3,4,7)

TRESKA V PIVNOM CESTÍČKU, PODÁVANÁ
S HRANOLKAMI A DOMÁCOU AIOLI OMÁČKOU.
BEER-BATTERED COD, SERVED WITH FRIES
AND HOMEMADE AIOLI SAUCE.

**50 G REZEŇ Z BRAVČOVEJ PANENKY /
50 G PORK TENDERLOIN SCHNITZEL (1,3,7,10)**

S MAJONÉZOVÝM ŠALÁTOM.
SERVED WITH MAYONNAISE-BASED SALAD.

**80 G HUMMUS A FALAFEL /
80 G HUMMUS AND FALAFEL (1,3,7,11)**

MIEŠANÁ ZELENINA, OLIVY, VAJČIKO, JOGURTOVÝ DIP.
SERVED WITH MIXED VEGETABLES, OLIVES, EGG, AND A YOGURT DIP.

DEZERTY / DESSERTS

**50 G PEČENÝ ANANÁS /
50 G ROASTED PINEAPPLE (3,5,7,8)**

V KARIBSKOM RUME SO ZMRZLINOU ZO SLANÉHO
KARAMELU A DOMÁCOU GRANOLOU
ROASTED PINEAPPLE IN CARIBBEAN RUM WITH SALTED
CARAMEL ICE CREAM AND HOMEMADE GRANOLA

**40 G DOMÁCE TIRAMISU /
40 G HOMEMADE TIRAMISU (1,3,7)**

HOMEMADE TIRAMISU.

Dôležité informácie / Important Information:

Upozorňujeme, že konzumácia surového alebo nedostatočne tepelne upraveného mäsa, hydiny, vajec a morských plodov môže zvýšiť riziko alimentárnych ochorení. Ak máte akékoľvek alergie, diétne obmedzenia alebo špeciálne požiadavky, dajte nám prosím vedieť.

Please note that consuming raw or undercooked meat, poultry, eggs, and seafood may increase the risk of foodborne illnesses. If you have any allergies, dietary restrictions, or special requests, please let us know.

Aj keď sa snažíme vyhovieť individuálnym požiadavkám, jedlá sa pripravujú v zdieľaných priestoroch, a preto nemôžeme zaručiť úplne bezalergénne prostredie. Osobám s vážnymi alergiami odporúčame zvýšenú opatrnosť. While we strive to accommodate individual requests, meals are prepared in shared spaces, and we cannot guarantee a completely allergen-free environment. We advise caution for individuals with severe allergies.

Zoznam alergénov / Allergens:

1. Obilniny obsahujúce lepok / Cereals containing gluten. 2. Kôrovce a výrobky z nich / Crustaceans and products thereof. 3. Vajcia a výrobky z nich / Eggs and products thereof. 4. Ryby a výrobky z nich / Fish and products thereof. 5. Arašidy a výrobky z nich / Peanuts and products thereof. 6. Sója a výrobky z nej / Soybeans and products thereof. 7. Mlieko a výrobky z neho / Milk and dairy products. 8. Orechy a výrobky z nich / Nuts and products thereof. 9. Zeler a výrobky z neho / Celery and products thereof. 10. Horčica a výrobky z nej / Mustard and products thereof. 11. Sezamové semená a výrobky z nich / Sesame seeds and products thereof. 12. Oxid siričitý a siričitany / Sulphur dioxide and sulphites. 13. Vlíčí bôb a výrobky z neho / Lupin and products thereof. 14. Mäkkýše a výrobky z nich / Molluscs and products thereof