



RESTAURANT • BAR • LOUNGE



DEZERTNÍ MENU



DEZERTY

Mango polévka s jahodovým sorbetem 🍓	270 Kč
Čokoládové suflé s vanilkovou zmrzlinou	310 Kč
Mochi selekce jahoda, mango, kokos a mandle 🍌	380 Kč
Čerstvé ovoce s omáčkou z čokolády a mučenky 🍌	350 Kč

ZMRZLINY A SORBETY

Paleta zmrzlin nebo sorbetů tří chutí	230 Kč
zmrzliny: čokoláda, vanilka, kokos, jogurt s medem a pekanovými ořechy 🍌	
sorbety: mango, mandarinka s bergamotem a citronovou trávou, jahoda s thajskou bazalkou 🍓	

DIGESTIVY

RUMY

Bumbu Caribbean Blend /Barbados/	195 Kč
Pyrat XO Reserve /Anquilla/	295 Kč
El Dorado 12 YO /Guyana/	210 Kč
Mount Gay Est. 1703	
Old Cask Selection /Barbados/	360 Kč

KOŇAKY

Hennessy XO	455 Kč
Rémy Martin XO	455 Kč
Godet Epicure Folle Blanche	390 Kč
Rémy Martin Louis XIII	5990 Kč

WHISKEY

Monkey Shoulder /Scotch Blended/	175 Kč
Nikka From the Barrel /Japanese Blended/	230 Kč
Balvenie 12 YO Doublewood /Scotch Single Malt/	295 Kč
Oban 14 YO /Scotch Single Malt/	295 Kč
Yamazaki Distillers Reserve /Japanese Single Malt/	460 Kč

LIKÉRY

Grand Marnier, Drambuie, Southern Comfort, Galliano, Chambord, Frangelico, Sambuca Ramazzotti, Patron XO Café	140 Kč
---	--------

DEZERTNÍ VÍNA

Château Grand Bari 2016	50 cl / 1180 Kč
Tokajský výběr 3-Putňový, Malé Katy /Slovakia/	12 cl / 245 Kč

TEPLÉ NÁPOJE

Café Lamborghini, Café Espresso, Cappuccino	95 Kč
Horká čokoláda	145 Kč
Double Espresso	145 Kč
Selekce čajů JT Ronnefeldt	150 Kč
Čerstvý mátový čaj	150 Kč
Čerstvý zázvorový čaj	150 Kč



🍌 – jaro/léto, 🍓 – bez lepku, 🍌 – obsahuje ořechy

Informace o obsažených alergenech poskytne
obsluha na vyžádání zákazníka.