

Tea selection / Nabídka čajů

Black Teas / Černé čaje	110 CZK
Darjeeling Summer Gold, India	
Nilgiri Mountains Organic, India	
English Breakfast, Ceylon	
Flavoured Black Tea / Ochucené černé čaje	110 CZK
Earl Grey, India	
Green Teas / Zelené čaje	110 CZK
Fancy Sencha, China	
Green Harmony Organic	
Flavoured Green Teas / Ochucené Zelené čaje	110 CZK
Jasmin Gold Summer	
Morgentau	
Herbal infusions / Bylinné čaje	110 CZK
Fruity Camomile	
Peppermint	
Magic Africa Organic	
Vanilla Rooibos	
Fruit infusions / Ovocné čaje	110 CZK
Granny's Garden	
Pure Fruit	
Fresh Teas / Domácí čaje	130 CZK
Homemade Fruit Ice Tea, Homemade Green Ice Tea, Fresh Peppermint tea, Fresh Ginger tea	
Ovocný ledový čaj, Zelený ledový čaj, čerstvý mátový čaj, čerstvý zázvorový čaj	

Coffee / Káva

Espresso	95 CZK
Double Espresso	145 CZK
Cappuccino	115 CZK
Latte Macchiato	115 CZK
American Coffee	95 CZK
Irish Coffee	180 CZK
Decaffeinated Coffee	95 CZK
Ice Coffee	115 CZK
Latte Freddo	115 CZK
Cappuccino Freddo	115 CZK
Espresso Freddo	115 CZK

Taste of Chocolate / Horká čokoláda

Hot Chocolate / Horká čokoláda	95 CZK
Hot Valhrona Chocolate Guanaja / Horká čokoláda Guanaja	115 CZK
Hot Valhrona Chocolate Coconut / Horká čokoláda kokosová	115 CZK
Hot Valhrona Chocolate Praline / Horká čokoláda Pralinková	115 CZK

Desserts / Dezerty

<i>Daily selection of desserts from our Lobby display, made by our Pastry chef</i> Denní nabídka čerstvých dezertů připravena naším šéfcukrářem	60 - 130 CZK
<i>Daily variety of ice creams and sherbets accompanied by fresh fruit</i> Denní nabídka zmrzlin a sorbetů s čerstvým ovocem	per scoop 70 CZK
<i>Trilogy of Bohemian desserts</i> Trilogie českých dezertů	150 CZK
<i>Plum Dumpling with organic Curd, poppy seeds and plum butter</i> Švestkové knedlíčky s bio tvarohem, mákem a povidly	130CZK
<i>Lemon soufflé with candied oranges, homemade cookies and hot Valrhona chocolate</i> Citronové soufflé s kandovanými pomeranči, domácími sušenkami a skleničkou horké Valrhona čokolády	150 CZK
<i>Walnut custard with nuts granola, caramel toffee and apricot-curry glaze</i> Vaječný krém s vlašskými ořechy, oříškovou granolou, karamelkami a glazé z meruněk a kari	180 CZK
<i>Chocolate sponge cake with banana cinnamon ganache, Açaí sauce and Jelly cubes</i> Čokoládový chlebíček s banánovo-skořicovou polevou, Açaí omáčkou a želé	170 CZK
<i>Beet root cake with Caraïbe chocolate crème and caramel sace</i> Dortík z červené řepy s krémem z Caraïbe čokolády a karamelovou omáčkou	130 CZK
<i>Pear pasty with Calvados and vanilla sabayon</i> Hruškové taštičky s calvados-vanilkovým sabayon	130 CZK
<i>Selection of Czech and European cheeses with fruit and nut bread</i> Výběr z českých a evropských sýrů, ovocný chlebíček s ořechy	350 CZK



Marek Fichtner
Executive Chef



Karolína Kocincová
Pastry Chef