

# VÍKENDOVÉ SNÍDANĚ A BRUNCHE

*Pá: 9:00 - 15:00 So - Ne: 8:00 - 15:00*

Slané 

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Chipotle Burger</b>   | 289,- |
| Prémiové mleté hovězí z plemene Black Angus, cibulové chutney, chipotle mayo, cheddar, salát, rajče.                                   |       |
| Doporučujeme doplnit o přílohu!  |       |
| <b>Salát Prosciutto crudo</b>  | 229,- |
| Mix listových salátů, prosciutto crudo, ovocný gel, sezónní ovoce, vinaigrette, parmezán, bylinkový olej.                              |       |
| <b>Guacatoast</b>  | 209,- |
| Křupavý kváskový chléb, ricotta, domácí guacamole, zastřené vejce, sezam, kurkumový a řepný hummus, mikrobylinky.                      |       |
| <b>Vejce Benedikt</b>  | 219,- |
| Opečený toast z podmáslí, listy baby špenátu, šunka, 2 zastřené vejce, holandská omáčka, kurkumový a řepný hummus, mikrobylinky.       |       |
| <b>Vejce Royal</b>   | 249,- |
| Opečený toast z podmáslí, listy baby špenátu, uzený losos, 2 zastřené vejce, holandská omáčka, kurkumový a řepný hummus, mikrobylinky. |       |

*„K výrobě našich skvělých snídaní a brunchů využíváme prvotřídních lokálních surovin a produktů - poctivý řemeslný chléb pochází z pekárny Okýnko v Říčanech, toastový chléb z podmáslí vlastní výroby a vynikající džemy z Marmeládovny Šafránka ve Čtyřkolech, jež se pyšní oceněním nejlepší řemeslný výrobce marmelád na světě, a lze je u nás dokonce zakoupit i na doma. Vejce nám dodává Rodinná farma Václav Matoušek.“*

café33

# VÍKENDOVÉ SNÍDANĚ A BRUNCHE

*Pá: 9:00 - 15:00 So - Ne: 8:00 - 15:00*

Slané



<b>Míchaná parmezánová vejce</b>	159,-
3 smetanová míchaná vejce s parmezánem, kváskový chléb s máslem, salátek s naší vinaigrette zálivkou, mikrobylinky.	
<b>3 vejce sázená</b>	149,-
3 sázená vejce, kváskový chléb s máslem, salátek s naší vinaigrette zálivkou, mikrobylinky.	
<b>3 vejce do skla</b>	169,-
3 zastřené vejce, pěna ze sýru Gruyère, kváskový chléb s máslem, salátek s naší vinaigrette zálivkou, mikrobylinky.	
<b>Párečky</b>	179,-
3 krutí párečky, sázené vejce, slanina, hořčice, naše "vejmrda", kváskový chléb s máslem, salátek s naší vinaigrette zálivkou.	
<b>„Topinka“</b>	199,-
Křupavý kváskový chléb, ricotta, karamelizovaná cibulka, slanina, 2 zastřené vejce, kurkumový a řepný hummus, sezam, mikrobylinky.	
<b>Turecká vejce</b>	189,-
2 zastřené vejce, jogurt, naše romesco omáčka, domácí harissa máslo, smažená cibulka, sezam, čerstvý kopr, kváskový chléb.	

*„K výrobě našich skvělých snídaní a brunchů využíváme prvotřídních lokálních surovin a produktů - poctivý řemeslný chléb pochází z pekárny Okýnko v Říčanech, toastový chléb z podmáslí vlastní výroby a vynikající džemy z Marmeládovny Šafránka ve Čtyřkolech, jež se pyšní oceněním nejlepší řemeslný výrobce marmelád na světě, a lze je u nás dokonce zakoupit i na doma. Vejce nám dodává Rodinná farma Václav Matoušek.“*

**café33**

## Doporučujeme snídani doplnit o:

- Šunka +25,-
- Slanina +35,-
- Zastřené vejce či sázené vejce +25,-
- Bezlepkový chléb (všechny snídane) +35,-
- Uzený losos +69,-

## Přílohy:

- Pečené bylinkové grenaille + 65,-
- Naše domácí hranolky + 65,-
  - Samostatně 119,-

*„K výrobě našich skvělých snídaní a brunchů využíváme prvotřídních lokálních surovin a produktů - poctivý řemeslný chléb pochází z pekárny Okýnko v Říčanech, toastový chléb z podmáslí vlastní výroby a vynikající džemy z Marmeládovny Šafránka ve Čtyřkolech, jež se pyšní oceněním nejlepší řemeslný výrobce marmelád na světě, a lze je u nás dokonce zakoupit i na doma. Vejce nám dodává Rodinná farma Václav Matoušek.“*

**café33**

# VÍKENDOVÉ SNÍDANĚ A BRUNCHE

*Pá: 9:00 - 15:00 So - Ne: 8:00 - 15:00*

Sladké 

<b>French Toast</b>	189,-
Toast z podmásli, malinový džem od Šafránky, krém z mascarpone, javorový sirup, čerstvé ovoce.	
<b>Pavlova Lívanečky</b>	189,-
Naše lívanečky, jahodový džem od Šafránky, pavlova, krém z mascarpone, jahodové pyré, čerstvé ovoce.	
<b>UBE Lívanečky</b>	199,-
Naše UBE lívanečky, domácí omáčka z fialových batát, vanilková zmrzlina, čerstvé ovoce	

*Na veškeré alergený se zeptejte obsluhy, nicméně vzhledem k velikosti naší kuchyně nemůžeme zaručit neslučitelnost alergenů, děkujeme za pochopení.*

*„K výrobě našich skvělých snídaní a brunchů využíváme prvotřídních lokálních surovin a produktů - poctivý řemeslný chléb pochází z pekárny Okýnko v Říčanech, toastový chléb z podmáslí vlastní výroby a vynikající džemy z Marmeládovny Šafránka ve Čtyřkolech, jež se pyšní oceněním nejlepší řemeslný výrobce marmelád na světě, a lze je u nás dokonce zakoupit i na doma. Vejce nám dodává Rodinná farma Václav Matoušek.“*

**café33**