

Charlie's bar menu

Aperitivy

- Martini Fiero

0,04l 0,02l Romy

50,- 30,-

- El-Clásico - Elixir

0,04l 0,02l

70,- 40,-

- El-Clásico - Salt Caramel

70,- 40,-

- Pyrat XO

80,- 45,-

- Diplomático

90,- 50,-

- Bumbu original

90,- 50,-

- Kakadu

70,- 35,-

- Bacardi Carta Blanca

50,- 30,-

- Bacardi Caribbean spiced

70,- 35,-

- Bacardi Spiced

70,- 35,-

Rozlévaná vína

- Červené - Oulehla Frankovka 0,2l 80,-

- Bílé - Oulehla Veltlínské zelené 0,2l 80,-

- Prosecco Serenello 0,2l 90,-

Lihoviny, Vodka, Gin

0,04l 0,02l

- Baron Hildprandt Hruška 80,- 45,-

- Baron Hildprandt Třešň 80,- 45,-

- Baron Hildprandt Malina 80,- 45,-

- Vodka Finlandia 50,- 30,-

- Vodka Finlandia Redberry 50,- 30,-

Whiskey, Bourbon

0,04l 0,02l

- Jack Daniel's

60,- 35,-

- Jack Daniel's Honey

60,- 35,-

- Bushmills

60,- 35,-

- Tequila Herencia Blanco 70,- 40,-

- Tequila Herencia Reposado 70,- 40,-

- Bombay Sapphire Gin 60,- 30,-

- Bombay Sapphire Sunset Gin 70,- 35,-

- Greenall's Wild Berry Gin 60,- 30,-

Likéry

0,04l 0,02l

- Griotka

60,- 35,-

- Zelená

60,- 35,-

- Bohemian Spicer

70,- 40,-

- Bohemian Bitter

60,- 35,-

Shots

- Chupito

0,04l 50,-



Charlie's
BAR

Charlie's bar menu

Drinky

• Cuba libre	0,2l	85,-
• Bombay Gin - tonic	0,2l	90,-
• Martini Fiero - tonic	0,3l	90,-
• Jack Daniel's - Cola	0,2l	80,-
• Finlandia - Hell	0,2l	85,-
• Ferrari	0,2l	85,-
• Moscow mule	0,2l	85,-

Nealkoholické nápoje

• Coca-Cola /classic, zero/	0,3l	40,-
• Kinley /tonic, ginger, pink, ginger beer/	0,25l	45,-
• Fuzetea /broskev-ibíšek, jahoda-aloe/	0,25l	45,-
• Three cents /gřep, cherry, mandarinka/	0,2l	40,-
• Natura /neperlivá, jemně perlivá/	0,3l	25,-
• Ledová káva Hell /latte, caramel/	0,25l	40,-
• Hell energy	0,25l	40,-
• Matcha, Maté /dle nabídky/	0,3l	60,-
• Kombucha /dle nabídky/	0,3l	60,-
• Birell /dle nabídky/	0,5l	40,-

Teplé nápoje

• Espresso	8g	40,-
• Cappuccino	8g	55,-
• Čaj /bylinkový s medem, mátový/		30,-

Něco k jídlu

• Naloženéj Charlie	100g	80,-	/hermelín, cibule, chléb/
• Charlieho prkénko	300g	190,-	/uzeniny z Huzína, sýry, pickles, chléb/
• Charlie's cheddar bowl	300g	190,-	/trhané vepřové, hranolky, cibulka, cheddarová omáčka/
• Charlieho kuřecí popcorn	250g	170,-	/kořeněné kuřecí kousky v lupincích, tatarka, chipotle nebo cheddarová om/
• Hranolky s omáčkou	200g	70,-	/hranolky, tatarka, bbq nebo chipotle/
• Batátové hranolky s om.	200g	90,-	/batátové hranolky, tatarka, bbq nebo chipotle/
• Chipsy s omáčkou	200g	80,-	/bramborové chipsy, tatarka, bbq nebo chipotle/
• Charlieho cibulové kroužky	200g	120,-	/cibulové kroužky v lupincích, tatarka, chipotle nebo cheddarová omáčka/
• Hovězí tataráček od Oldy	120g	180,-	/hovězí tatarák, 6x topinka, česnek/



Charlie's
BAR

Charlie's bar menu

Vinná karta

Bílá vína:

SOÛI Blanc (Chardonnay, Riesling a Sav. Blanc) /suché

- Bílé víno tvořené z odrůd Chardonnay, Riesling a Sav. Blanc. od bulharského vinařství Miroglia
- Aroma - svěží a ovocné
- Chuť - šťavnatá, osvěžující a zároveň velmi dobře vrstvená s dlouhou dochutí
- Párování s jídlem - vhodné ve spojení s mořskými plody, zeleným chřestem a lehkými předkrmů
- **Cena: 420 Kč**

„Bibio“ Pecorino Organic I.G.T. /suché

- Bílé víno vyrobené z aromatických hroznů odrůdy Pecorino v italského regionu Abruzzo. Rodinné vinařství Savini, vyčleňuje pro toto víno vinohrady s přísným organickým hospodařením.
- Aroma - svěží s primárními tóny citrusů, květin a bylinek
- Chuť - intenzivní s vyváženou kyselinkou, která zajišťuje svěží dochutí
- Párování s jídlem - ideální k těstovinám, grilovaným rybám a drůbeži, ale také k jemným sýrům
- **Cena: 550 Kč**

Dönnhoff Riesling Feinherb /polosladké

- Ryzlink rýnský z německého vinařství Dönnhoff, které působí v malém regionu Nahe.
- Aroma - intenzivní s vyčnávajícími tóny sladkých hrušek, citrusů a jablek
- Chuť - elegantní, skvěle vybalancovaná a navzdory vysokému cukru také svěží
- Párování s jídlem - hodí se k vege pokrmům, sladkovodním rybám, sýrům a také pikantním chodům
- **Cena: 1050 Kč**

Nekeas Cuvée Allier Chardonnay /suché

- Víno Chardonnay z vinařství Nekeas ve španělském regionu Navarra. Víno zrálo v dubovém sudu.
- Aroma - dominuje zde tropické ovoce, zralé jablko a vanilka v pozadí
- Chuť - plná, ale s vyváženou svěžestí, hladká a elegantní s dochutí, která vybízí k dalšímu napití
- Párování s jídlem - ideální společník k drůbeži, rybám a grilovanému masu
- **Cena: 650 Kč**

Růžová vína:

Pinot Grigio (Rulandské šedé) Ramato /suché

- Jedná se o všestranné víno s příjemnou svěžestí, skvělou strukturou a minerálním závěrem
- Aroma - široké a komplexní, ovocné s patrnými citrusovými tóny a kořenitými nuancemi
- Chuť - středně plná s příjemnou svěžestí, dlouhá na patře, čistý závěr s krásnou mineralitou
- Párování s jídlem - hodí k rybám a mořským plodům, vege chodům, bílým masům, ale i jako aperitiv
- **Cena: 550 Kč**

Červená vína:

Zweigelt „Neusiedlersee“ DAC /suché

- Červené víno typické odrůdy pro rakouský region Burgenland – Zweigelt, jehož jméno dostal dle Neziiderského jezera, které je v bezprostřední blízkosti viničních tratí. DAC znamená „Districtus Austriae Controllatus“ – jakostní vína, která jsou pro tento region obzvláště typická.
- Aroma - vyznačuje se zejména tóny červených višní
- Chuť - středně plná a šťavnatá, s hladkými taniny
- Párování s jídlem - nejlépe se hodí k plnějším hlavním chodům
- Cena: 500 Kč

Primitivo di Manduria DOC Barrique /polosuché

- Víno z hroznů odrůdy Primitivo. Trálo po dobu 6 měsíců na použitých francouzských a amerických dubových sudech typu barrique (225 l).
- Aroma - intenzivní, připomínající rybízový džem, borůvky, ale také lékořici, vanilku a čokoládu
- Chuť - tělnatá s uhlazenými taniny a značnou koncentrací
- Párování s jídlem – skvělé ke zvěřině, grilovanému vepřovému či hovězímu masu a vyžrátlým sýrům
- Cena: 820 Kč

„Rondineto“ Pinot Nero (Rulandské modré) I.G.T. /suché

- Víno z hroznů Pinot Nero z italského regionu Abruzzo od vinařství Savini, které má své vinice v obcích Morro d'Oro a Notaresco v provincii Teramo.
- Aroma - něžné s předními tóny fialky a ovoce, jako je rybíz a ostružina
- Chuť - lehká s jemnou nevýraznou tříslovinou a perfektně vyváženou kyselostí
- Párování s jídlem - ideální k těstovinám, vařenému či pečenému masu a zrajícím
- Cena: 530 Kč

Langhe Nebbiolo DOC „Le Margherite“ /suché

- Středně plné víno vyrobené z odrůdy Nebbiolo. Hrozny pochází z vinice v obci Santo Stefano Belbo
- Aroma - obklopující s výraznými tóny ovoce, fialky a vanilky ze zrání na dubovém sudu
- Chuť - středně plná se svěží strukturou a hedvábnými taniny
- Párování s jídlem - ideální víno k červenému masu
- Cena: 790 Kč

Šumivá vína:

Champagne Cuvée Symbiose Brut 2014 /brut (suché)

- Harmonické Champagne, ročník 2014, z vinařství Fluteau s úzkým spojením dvou odrůd révy: delikátní Pinot Noir (Rulandské modré) a šťavnaté Chardonnay v přesném poměru 50/50. Primární a maloaktická fermentace v nerezových tancích, následná sekundární fermentace s minimálně 7 ročním zráním na kalech. Dozáž 7,5g.
- Aroma - bílých květů, akácie, jasmínu s dobře mísícím se bílým ovocem, jablkem a citrusy
- Chuť - svěží a živá s vytrvalým perlením
- Párování s jídlem - ideální jako aperitiv
- Cena: 2300 Kč