

# Menu

WiFi: Oko!magazine2020

Instagram @okobistro

Facebook /okobistro

## SAVOURY

### Avocado Eggs Benedict 190,-

Two poached eggs with avocado spread on homemade bread and hollandaise sauce.  
1,3,7

### Full English Breakfast 220,-

Fried egg, Danish bacon, sausages, grilled tomatoes, beans in sauce, mushrooms and toast.  
1,3,6,7

### Eggs Your Way 175,-

Two eggs the way you like them, fresh hummus, homemade bread and a side salad.  
1,3

### Mushroom Omelette 135,-

Filled with cheese and fresh seasonal mushrooms, served with homemade bread and a side salad.  
1,3,7

### Bacon and Eggs 145,-

Two slices of Danish bacon with two fried eggs and homemade bread.  
1,3

### Galette 135,-

Whole wheat pancake with goat cheese, baby spinach, plums with a honey mustard dressing.  
1,3,7

## SWEET

### Pancakes 135,-

Two pancakes with vanilla yoghurt and home made, seasonal fruit jam.  
1,3,7,8

### Bircher Musli 115,-

Homemade fermented oats with yoghurt, banana, blueberries, cinnamon apples, chia and hemp seeds.  
1,7,8

### Chocolate & Banana Oatmeal 110,-

Warm chocolate oatmeal with banana and cinnamon.  
1,7,8

## SMALL DISHES

### Pancake 110,-

One pancake with vanilla yoghurt and homemade seasonal fruit jam.  
1,3,7,8

### Ham and Cheese Toastie 75,-

Grilled sandwich with ham and cheese, served with a small side salad.  
1,10

### B.L.T 135,-

Classic bacon, lettuce, and tomato sandwich served with a side salad.  
1,3,10

## LUNCH

### Soup of the Day 80,-

Fresh soup of the day with homemade focaccia bread.

### Lunch Special 150,-

For more information ask our staff.

## IMMUNITY

### Turmeric Ginger Shot 45,-

Ginger/Turmeric/Honey/Lemon/Pepper

### Kvass ABC 50,-

Fermented probiotic beetroot drink with apple and carrot.

### Spirulina Green 55,-

Spirulina and orange immunity booster

## FRESH DRINKS

### Homemade Lemonades 55,-

Ask our staff about our seasonal lemonades.

### Kombucha S 45,- / L 80,-

Ask our staff about our homemade kombuchas.

### Kefir Lemonades S 45,- / L 80,-

Ask our staff about our homemade kefir lemonades.



Food restriction or allergies? Ask our staff for available substitutions in our dishes.

# Drinks

<b>COFFEE</b>	Espresso	50,-	<b>BEER</b>	ležák Jiskra 11 0.4 / 0.2	45,- / 25,-
	Lungo	50,-		Kingswood Original	50,-
	Americano	50,-		Kingswood Rosé	50,-
	Flat White	68,-			
	Capuccino	68,-			
	Latte	68,-			
	Filter Coffee	50,-	<b>HOUSE WINE</b>	La Source White	70,-
	Cold Brew	50,-		La Source Rosé	70,-
				La Source Red	70,-
				U-nick Prosecco	70,- / 320,-
<b>TEA</b>	Fresh tea	65,-	<b>HOUSE WINE</b>	For more wine options please observe our seasonal wines list.	
	Loose Tea	50,-			
	Chai Latte	55,-			
<b>HOT</b>	Chocolate 50%	60,-	<b>HOT COCKTAILS</b>	Espresso Martini	120,-
	Chocolate 72%	65,-		Gin & Tonic	110,-
	Chocolate White	60,-		Hugo Spritz	115,-
	Chocolate espresso	60,-			
	Golden Milk	60,-			
<b>IMMUNITY</b>	Turmeric Ginger Shot	45,-	<b>HOT COCKTAILS</b>	Apple / Pear Juice with Rum	75,-
	Ginger/Turmeric/Honey/Lemon/Pepper			Grog	60,-
	Kvass ABC	50,-			
	Fermented probiotic beetroot drink with apple and carrot.				
	Spirulina Green	55,-			
	Spirulina and orange immunity booster				
<b>FRESH DRINKS</b>	Homemade Lemonades	55,-			
	Ask our staff about our seasonal lemonades.				
	Kombucha	S 45,- / L 80,-			
	Ask our staff about our homemade kombuchas.				
		S 45,- / L 80,-			
	Kefir Lemonades				
	Ask our staff about our homemade kefir lemonades.				



Ask our staff for a dairy free milk alternatives with any beverage for a 10,- fee.

# Wines&Snacks

BUBBLES	<b>Prosecco Unick Brut, La Tordera, 320,- Treviso DOC, Italy</b> <i>Refreshing frizzante made by the Charmat method, with aromas of white fruit and flowers, it is dry and fresh with gentle mineral finish.</i>	RED	<b>Primitivo IGT, Luccarelli, Puglia, Italy 345,-</b> <i>Typical Primitivo with dark ruby colour, aromas of ripe blackberry and forest berries jam, the taste is smooth, yet fresh and full of ripe dark fruit.</i>
	<b>Castell Roig Brut Nature Reserva 705,- Corpinnat, Sabaté i Coca, Penedés, Spain</b> <i>Dry and fresh sparkling wine made by the Champagne method in Catalunya, with citrus aromas, very fine bubbles and mineral aftertaste. Maturation on lees for minimum of 2 years.</i>		<b>Ant Moore Pinot Noir, Marlborough, 585,- New Zealand</b> <i>Pale garnet colour, aroma of ripe plums and black cherries with spicy, herbal and smoky notes. Concentrated taste of ripe and jammed strawberries and cherries, with velvety tannins and dark chocolate aftertaste.</i>
	<b>Extra Quality Brut, 1899,- Ployez-Jacquemart, Champagne, France</b> <i>Balanced and complex Champagne with bottle ageing of at least 3 years, with pale gold colour, very fine bubbles, aroma of brioche and a pleasant, fresh and long taste.</i>		<b>La Tarara Tempranillo Crianza, Obalo, 595,- Rioja DOCa, Spain</b> <i>Elegant wine with complex aroma and taste of cherry liquor and dark chocolate, jam, spices, cocoa and wood. It is intense, dominant and full-bodied, with 12 months of ageing in French oak barrels.</i>
WHITE	<b>Lago Branco, Quinta da Calcada, 265,- Vinho Verde, Portugal</b> <i>Light wine with greenish colour, aromas of citrus and white flowers, the taste is refreshing and rounded, with notes of ripe yellow fruit.</i>	VERMOUTH	<b>Vermut Dimobe 560,- Montes de Málaga, Spain</b> <i>Smooth aperitif and fortified dessert wine made from Moscatel de Málaga and Pedro Ximén grapes, herbs and spices, the colour is dark amber and the taste is fresh, with sweet, spicy, and bitter notes.</i>
	<b>Riesling Trocken, Weingut Geil, 450,- Rheinhessen, Germany</b> <i>Typical fruity and mineral riesling from Germany. Dominant notes of apricot and peach on the nose and palate with beautiful citrus finish.</i>		<b>Vermut Ventura 27 855,- Montes de Málaga, Spain</b> <i>Smooth aperitif and dessert wine made from Moscatel de Málaga and Pedro Ximén grapes, herbs and spices, the colour is dark amber and the taste is fresh, with sweet, spicy and bitter notes of cinnamon and orange peel. It aged in very old oak barrels after brandy for 12 months.</i>
	<b>Chardonnay pozdní sběr, Vilavin, 485,- Mikulov, Czech Republic</b> <i>Great local wine with golden colour, notes of butter, ripe pear and topical fruits, with complex taste of cream and caramel and 9 months of ageing in new oak barrels.</i>		
ROSE	<b>Lago Rosé 265,-</b> <i>Light rosé with salmon colour, aromas of watermelon, cotton candy, raspberries and strawberries, light, fresh and charming on the palate.</i>	TAPAS & SNACKS	<b>Manchego and tomato jam 115,- 7</b>
	<b>Stell Rosé, Stellenrust, 345,- Stellenbosch, South Africa</b> <i>Fine rosé from typical South African grape Pinotage with intense strawberry, raspberry, and cherry aromas. The taste is smooth but fresh with pleasant sweetish finish.</i>		<b>Marinated Olives 85,- 12</b>
			<b>Chorizo con Cidra 110,- 1</b>
			<b>Seasonal Selection</b> Ask our staff about our homemade tapas.
			<b>Meat and/or Cheese Platter S/L 250/450,- 1,7,8,10,11</b>
			<b>Hummus Platter S/L 90/165,- 1,6,11</b>

# Menu

WiFi: Oko!magazine2020

Instagram @okobistro

Facebook /okobistro

<b>SLANÉ</b>	<b>Vejce Benedikt s avokádem 190,-</b> Dvě ztracená vejce s avokádovou pomazánkou na domácím celozrnném chlebu s holandskou omáčkou 1,3,7
	<b>Anglická snídaně 220,-</b> Sázené vejce, slanina, klobásky, grilovaná rajčata, fazole v omáčce, houby a toust. 1,3,6,7
	<b>Vejce na přání 175,-</b> Dvě vejce „na Váš způsob“, čerstvý humus, domácí chléb a malý salát. 1,3
	<b>Houbová omeleta 135,-</b> Omeleta plněná sýrem, čerstvými sezónními houbami, podávaná s domácím chlebem a malým salátem. 1,3,7
	<b>Vejce se slaninou 145,-</b> Dva plátky slaniny se dvěma sázenými vejci a domácím chlebem. 1,3
<b>SLADKÉ</b>	<b>Palačinky 135,-</b> Dvě palačinky s vanilkovým jogurtem a domácím sezónním džemem. 1,3,7,8
	<b>Bircher Musli 115,-</b> Domácí fermentovaný oves s jogurtem, banánem, borůvkami, skořicová jablka, chia a konopná semínka. 1,7,8
	<b>Banáno-čokoládová ovesná kaše 110,-</b> Teplé čokoládové ovesné vločky s banánem a skořicí. 1,7,8
<b>MALÁ JÍDLA</b>	<b>Palačinka 110,-</b> Palačinka s vanilkovým jogurtem a domácím sezónním džemem. 1,3,7,8
	<b>Toust se šunkou a sýrem 75,-</b> Grilled sandwich with ham and cheese, served with a small side salad. 1,10
	<b>B.L.T 135,-</b> Klasický sendvič se slaninou, listovým salátem a rajčata, podávaný s malým míchaným salátem. 1,3,10
	<b>Polévka dle denní nabídky -80,-</b> Čerstvě uvařená polévka podávaná s domácím focaccia chlebem.
<b>OBĚD</b>	<b>Denní nabídka 150,-</b> Více informací o denní nabídce hlavních jídel Vám poskytne náš personal.
	<b>Zázvorový nápoj s kurkumou 45,-</b> Zázvor/kurkuma/med/citron/pepř
<b>NA IMUNITU</b>	<b>ABC kvas 50,-</b> Fermentovaný probiotický nápoj z červené řepy s jablkem a mrkví.
	<b>Zelená spirulina 55,-</b> Vitaminová bomba ze spiruliny (sladkovodní modrozelená řasa) a pomeranče.
	<b>Domácí limonáda 55,-</b> Více informací o výběru sezónních limonád získáte u naší obsluhy.
<b>SVEŽÍ NÁPOJE</b>	<b>Kombucha S 45,- / L 80,-</b> Další informace o výběru variací nápoje kombucha Vám poskytne naše obsluha.
	<b>Kefírová limonáda S 45,- / L 80,-</b> Informace o domácích kefírových limonádách Vám poskytne náš personál.lemonades.



Trpíte alergiemi nebo máte specifické stravovací preference?  
Na nejlepší možnosti a alternativy se kdykoliv zeptejte naší obsluhy.

# Nápoje

<b>KÁVA</b>	Espresso	50,-	<b>PIVO</b>	ležák Jiskra 11 0.4 / 0.2	45,- / 25,-
	Lungo	50,-		Kingswood Original	50,-
	Americano	50,-		Kingswood Rosé	50,-
	Flat White	68,-			
	Capuccino	68,-			
	Latte	68,-			
	Filter Coffee	50,-	<b>ROZLÉVANÁ VÍNA</b>	La Source bílé	70,-
	Cold Brew	50,-		La Source růžové	70,-
				La Source červené	70,-
				U-nick Prosecco	70,- / 320,-
<b>ČAJ</b>	Čerstvý čaj	65,-			
	Sypaný čaj	50,-			
	Chai Latte	55,-			
<b>TEPLÉ NÁPOJE</b>	Čokoláda 50%	60,-			
	Čokoláda 72%	65,-			
	Bílá čokoláda	60,-			
	Čokoládové espresso	60,-			
	Golden Milk	60,-			
<b>NA IMUNITU</b>	Zázvorový nápoj s kurkumou	45,-	<b>KOKTEJLY</b>	Espresso Martini	120,-
	Zázvor/kurkuma/med/citron/pepř			Gin & Tonic	110,-
	ABC kvas	50,-		Hugo Spritz	115,-
	Fermentovaný probiotický nápoj z červené řepy s jablkem a mrkví.				
	Zelená spirulina	55,-			
	Vitaminová bomba ze spiruliny (sladkovodní modrozelená řasa) a pomeranče.				
<b>SVEŽÍ NÁPOJE</b>	Domácí limonáda	55,-			
	Více informací o výběru sezónních limonád získáte u naší obsluhy.				
	Kombucha	m 45,- / V 80,-			
	Další informace o výběru variací nápoje kombucha Vám poskytne naše obsluha.				
	Kefírová limonáda	m45,- / V 80,-			
	Informace o domácích kefírových limonádách Vám poskytne náš personál.lemonades.				



Bezalkoholový alternativní mléko je možné objednat u naší obsluhy za příplatek 10 Kč.

# Vína&Tapas

BUBBLES	<b>Prosecco Unick Brut, La Tordera, 320,- Trevise DOC, Itálie</b> <i>Osvěžující frizzante vyrobené metodou Charmat, má vůni bílého ovoce a květů, v chuti je suché a svěží, s příjemným minerálním koncem.</i>	RED	<b>Primitivo IGT, Luccarelli, Puglia, Itálie 345,-</b> <i>Klasické Primitivo, tmavé rubínové barvy, s aroma ostružin a zavařeniny z lesního ovoce, v chuti je sametové, svěží a plně zralého ovoce.</i>
	<b>Castell Roig Brut Nature Reserva Corpinnat, Sabaté i Coca, Penedés, 705,- Španělsko</b> <i>Suché a svěží šumivé víno vyrobené šampaňskou metodou v Katalánsku, má vůni citrusů, velmi jemné perlení. Zrálo minimálně 2 roky na kvasnicích.</i>		<b>Ant Moore Pinot Noir, Marlborough, 585,- Nový Zéland</b> <i>Víno světle granátové barvy a aroma čerstvých blum a černých třešní s tóny koření, bylin a kouře. Koncentrovaná chuť zralých a zavařených jahod a třešní, s dochutí hořké čokolády a hladkými taniny.</i>
	<b>Extra Quality Brut, 1899,- Ployez-Jacquemart, Champagne, Francie</b> <i>Vyvážené a komplexní šampaňské zrající v láhvi alespoň 3 roky, má zlatavou barvu, velmi jemné bublinky, příjemnou, svěží a dlouhou chuť.</i>		<b>La Tarara Tempranillo Crianza, Obalo, 595,- Rioja DOCa, Španělsko</b> <i>Elegantní víno s aroma třešní v likéru a čokoládě, s chuti džemu, koření, kaka a dřeva. Je výrazné, plné, široké a dominantní. Zrálo 12 měsíců na sudech z francouzského dubu.</i>
WHITE	<b>Lago Blanco, Quinta da Calcada, 265,- Vinho Verde, Portugalsko</b> <i>Lehké víno zelenkavé barvy, s vůni citrusů a bílých květů, v chuti je osvěžující a zakulacené, s tóny zralého žlutého ovoce.</i>	VERMOUTH	<b>Vermut Dimobe 560,- Montes de Málaga, Španělsko</b> <i>Příjemně jemný aperitiv a dezertní víno z odrůd Moscatel de Málaga a Pedro Ximén a rozmanitých aromatických bylin a koření má tmavě jantarovou barvu a svěží, kořenitou a hořko-sladkou chuť.</i>
	<b>Riesling Trocken, Weingut Geil, 450,- Rheinessen, Německo</b> <i>Klasický německý, velmi ovocný a minerální ryzlink. Dominují mu tóny broskvi a meruněk ve vůni i chuti a v závěru je doprovází nádherný citrusový podtext.</i>		<b>Vermut Ventura 27 855,- Montes de Málaga, Španělsko</b> <i>Příjemně jemný aperitiv a dezertní víno z odrůd Moscatel de Málaga a Pedro Ximén a rozmanitých aromatických bylin a koření má tmavě jantarovou barvu a svěží, kořenitou a hořko-sladkou chuť s tóny skořice a pomerančové kůry, zrálo 12 měsíců ve velmi starých sudech po brandy.</i>
	<b>Chardonnay pozdní sběr, Vilavin, 485,- Mikulov, Morava</b> <i>Barva je zlatavá, ve vůni i na patře najdeme tóny máslových hrušek a tropického ovoce, smetano-vo-karamelový nádech přechází do plné a komplexní chuti. Víno zrálo 9 měsíců na nových dubových sudech.</i>		<b>Manchego a rajčatový džem 115,- 7</b>
ROSE	<b>Lago Rosé 265,- Lehké letní rosé lososové barvy, vůně vodního melounu, cukrové vaty, malin a jahod, v chuti lehké, svěží a půvabné.</b>	TAPAS & SNACKS	<b>Marinované olivy 85,- 12</b>
	<b>Stellenbosch, Jižní Afrika 345,- Krásné růžové z typické jihoafrické odrůdy Pinotage, má výraznou vůni jahod, malin a třešní, v chuti je intenzivní a jemné, se svěží kyselinkou a příjemnou dochutí zbytkového cukru.</b>		<b>Chorizo con Cidra 110,- 1</b>
			<b>Sezonní výběr</b> Zeptejte se našich zaměstnanců na naše domácí tapas
		<b>Výběr sýrů nebo uzenin a prkné m/V. 250/450,- 1,7,8,10,11</b>	
		<b>Hummus m/V 90/165,- 1,6,11</b>	