

BIO VÍNA

Prosecco Dopolavoro BIO (bílé) – 1 dcl – **120 Kč**, láhev – **550 Kč**
Prosecco Dopolavoro BIO (růžové) – 1 dcl – **120 Kč**, láhev – **550 Kč**
Perlage Primitivo BIO (červené) – 1,5 dcl – **130 Kč**, láhev – **590 Kč**
Perlage Pinot Grigio BIO (bílé) – 1,5 dcl – **130 Kč**, láhev – **590 Kč**
Prosecco Integrale Alcohol Free (bílé) – 1 dcl – **120 Kč**, láhev – **550 Kč**

MATCHA

Matcha latte – 95 Kč
Matcha tonic – 95 Kč
Ledová matcha maracuja – 135 Kč

ČAJE

Z čerstvé máty – 90 Kč
Z čerstvého zázvoru – 90 Kč
Z čerstvé máty a zázvoru – 90 Kč
Černý čaj Earl Grey – 90 Kč
Bylinný čaj Wake Up – 90 Kč
Zelený čaj China Jasmine – 90 Kč
Ovocný čaj Grandma's fruit – 90 Kč
Fermentovaný čaj – 115 Kč
Chai Latte (domácí směs s kousky černého čaje) – 90 Kč

PROTEINOVÉ KOULE

BRUSINKA PROTEIN POWER – 45 Kč 🍓 🌱
10 g proteinu, arašídý, matcha, kokos, datle, meruňky – 5

KOKOS PROTEIN POWER – 45 Kč 🍓 🌱
10 g proteinu, arašídý, mandle, bílá čokoláda, kokos – 5, 7, 8

MARACUJA PROTEIN POWER – 45 Kč 🍓 🌱
10 g proteinu, arašídý, maracuja, mango, granola – 5, 8

REAL FØØD, REAL YØU



FOLLOW US ON INSTAGRAM
REAL FOOD, REAL MOMENTS

100% FRESHE LISOVANÉ ZA STUDENA (250 ML)

Refresh (jablko, mrkev, zázvor, citrón) – 95 Kč
Green Mango (mango, jablko, špenát) – 95 Kč
Just Orange (100% pomeranč) – 95 Kč
CinnaPlum (švestka, jablko, skořice) – 95 Kč

PIVA

Corona – 75 Kč
Birell nealko – 65 Kč
Světlý ležák z lokálního pivovaru – 80 Kč
Pivní speciál – 90 Kč

DRINKY

Mimosa – 125 Kč
Aperol Spritz – 155 Kč
Hugo Spritz – 140 Kč
Gin & Tonic – 155 Kč

**Svažené víno s pečeným jablkem
a rozinkami v rumu** – 125 Kč

GRØN COFFEE

Espresso – 65 Kč
Lungo – 65 Kč
Double espresso – 75 Kč
Americano – 75 Kč
Macchiato – 70 Kč
Cortado – 80 Kč
Cappuccino – 80 Kč
Chai Latte se shotem espressa – 110 Kč
Café Latte – 90 Kč
Flat White – 90 Kč
Espresso Tonic – 85 Kč
Batch Brew – 95 Kč
Espresso orange – 105 Kč

ALTERNATIVNÍ MLÉKO

Ovesné +10 Kč
Kokosové +10 Kč
Bezlaktózné +10 Kč

❄️ Všechny kávy vám rádi připravíme i na ledu.

DENNÍ MENU

CZ

GRØN

B I S T R O

V GRØNu milujeme jídlo, které dává smysl. Vajíčka máme od šťastných slepiček, maso na gril bereme z volných chovů a zeleninu vybíráme od našich farmářů – když nám to sezóna dovolí. Sladíme jen nerafinovaně – datle a kokos u nás vítězí na plné čáře. A hlavně věříme, že zdravě se dá jíst i bez odříkání. Jen to chce dělat věci jinak. A líp.

SHAROVACÍ MENU – PODĚL SE

GRILOVANÝ FARMÁŘSKÝ BALKÁN – 195 Kč  
Grilovaný balkánský sýr se zauzeným medem, pečená cherry rajčata, olivová tapenáda, kalamata olivy, tymián a romesco omáčka – 7, 8

HUMMUS – 195 Kč  
Hummus, restované žampiony s curry, koriandr, chilli pasta a křupavá cizrna – 11

GRØN BATÁTOVÉ HRANOLKY – 215 Kč  
Batátové hranolky s olivovým olejem, řepový kečup, lanýžová mayo a koriandr – 3, 10

GRILOVANÉ FARMÁŘSKÉ MRKVE – 195 Kč   
Grilované farmářské mrkve s limetou a chilli, jogurt, dýňová semínka, miso prach, kerblík – 7

KOMBINUJ PODLE SEBE 1. + 2.

1. Z FARMY NA GRIL

Připravované na uhlí MARABÚ v grilu JOSPER

PIRI PIRI FARMÁŘSKÉ KUŘE – 195 Kč 
Kuřecí stehenní steak bez kostí marinovaný v domácí piri piri omáčce s ananasovou salsou, koriandr (WELFARE) – 1, 8, 11

VEPŘOVÁ PLUMA GRØN PEPPER – 195 Kč 
Grilovaná vepřová pluma nakládána do pepře pepperfield s pepřovou omáčkou – 1, 7, 9, 11

RIB-EYE STEAK CHIMICHURRI – 295 Kč
30 dní stařené, grass-fed s chimichurri salsou – 1, 11

GRILOVANÝ LOSOS MISO FURIKAKE – 295 Kč
Grilovaný losos marinovaný v miso s furikake směsí sezamu a mořských řas – 1, 4, 6, 11

DOMÁCÍ FALAFEL S KIMCHI MAJONÉZOU – 195 Kč  
Cizrna, pepř, kmín, bylinky a kimchi majonéza – 1, 4, 6, 7, 11

TYGŘÍ KREVETY NA ČESNEKU – 295 Kč 
5ks grilovaných tygřích krevet s česnekem, chilli a citronová tráva, olivový olej – 2, 4, 11

BÍLKOVINY NAVÍC

- + FARMÁŘSKÉ KUŘE 100 G – 105 Kč
- + VEPŘOVÁ PLUMA 100 G – 105 Kč
- + RIB-EYE STEAK 100 G – 145 Kč
- + GRILOVANÝ LOSOS 100 G – 145 Kč
- + DOMÁCÍ FALAFEL 100 G – 95 Kč
- + KREVETY 100 G – 155 Kč

2. PŘÍLOHY

GRILOVANÉ MISO KAPUSTIČKY – 68 Kč
Bruselské kapustičky s miso omáčkou – 4, 6, 11

KIMCHI – 68 Kč 
Domácí pomalu fermentované – 4

LANÝŽOVÉ FARMÁŘSKÉ BRAMBORY – 68 Kč  
Grilované brambory, domácí lanýžová majonéza, pažitka, lískové ořechy – 3, 8, 10

GRILOVANÝ CURRY KVĚTÁK GRAN MORAVIA – 78 Kč  
Květák, žluté curry, česnek, tymián, sýr Grana Moravia – 7

GRILOVANÁ ZELENINA – 68 Kč  
Grilovaná zelenina na uhlí MARABÚ

BATÁTOVÉ HRANOLKY – 85 Kč  
Hranolky ze sladkých brambor s extra virgin olivovým olejem

ČERNÁ RÝŽE Z PIEMONTU (ITÁLIE) – 68 Kč  
Dušená černá rýže s pestem z ředkviček

DOMÁCÍ HUMMUS – 68 Kč  
Cizrna, domácí tahini, česnek, citron, římský kmín – 11

DOMÁCÍ OMÁČKY

- LANÝŽOVÁ MAYO – 3, 10 – 58 Kč 
- CHIMICHURRI – 58 Kč  
- KIMCHI MAYO – 3, 4, 10 – 58 Kč 
- ŘEPOVÝ KEČUP – 58 Kč
- CHILLI & CITRONOVÁ TRÁVA MAYO – 3, 6 – 58 Kč 

CELODENNÍ SPECIALITY

KUŘECÍ SENDVIČ GRØN – 295 Kč 
Grilovaný belgický chléb, grilované farmářské kuře, omeleta, avokádo, římské listy, Netínská slanina, grilovaná cherry rajčata, chorizo mayo – 1, 3, 10

PROTEINOVÉ DÝŇOVÉ WAFLE – 235 Kč 
Proteinová bezlepková dýňová wafle, farmářský tvaroh, meruňková omáčka, jablka s badyánem, švestková zavařenina, maliny, borůvky, karamelové ořechy, kokos, pyl – 3, 5, 7, 8

TUŇÁK KIMCHI TOUST – 295 Kč 
Kimchi, čedar, sezam, gruyere, uzený tuňák, avokádo, mayo z citronové trávy a chilli, cherry rajče, belgický chléb – 1, 4, 6, 7, 10, 11

GRØN KRUPICOVÁ KAŠE – 225 Kč
Krupicová kaše s kokosovým cukrem, sušené švestky marinované v portském víně, sušený banán, bílá a hořká čokoláda, ořechy v karamelu, kakaové boby – 1, 7

GRØN ZAHRADNÍ TALÍŘE

GRØN FARMÁŘSKÝ SALÁT 
s piri piri kuřetem – 255 Kč / s lososem – 305 Kč / s tygřími krevetami (5 ks) – 345 Kč
vejce od šťastných slepiček, avokádo, kukuřice, grilovaná cherry rajčata, farmářský sýr, lískové ořechy, dresink ze zakysané smetany a hrubo zrné hořčice – 3, 7, 8, 10 / 3, 4, 7, 8, 10 / 2, 3, 7, 8, 10

SALÁT MANGO & KREVETY – 345 Kč 
5ks tygří krevety, mango, okurka, mrkev, chilli, koriandr, jarní cibulka, cherry rajčata, mango dresink – 2, 4, 5

ZÁZVOROVO-MEDOVÝ SALÁT S GORGONZOLOU – 245 Kč
Gorgonzola, směs listových salátů, jarní cibulka, prach z řepy, červené jablko, kešu, karamelizovaná hruška, dýně, hrozno, karamelové ořechy, brusinky, zázvorovo-medový dresink – 5, 7, 8, 10

Ke každému salátu je možné přidat položku ze sekce "Bílkoviny navíc"

NÁPOJE

FILTROVANÁ VODA S MG2+

Neperlivá filtrovaná voda s přidaným hořčíkem
– 0,5 l – 38 Kč, 1 l – 68 Kč
Perlivá filtrovaná voda s přidaným hořčíkem
– 0,5 l – 48 Kč, 1 l – 78 Kč

DOMÁCÍ LIMONÁDY

Švestka a tonka fazole – 95 Kč
Jablko a skořice – 95 Kč
Zázvor a dýně – 95 Kč
ZA TEPLA
I ZA STUDENA

POLÉVKY

GRØN TOM YUM POLÉVKA S KREKETAMI – 195 Kč 
Thajská polévka s krevetami, kokosové mléko, citronová tráva, galangal, cherry rajče, shiitake, žampion 2, 4, 6

DÝŇOVÁ POLÉVKA – 125 Kč  
Dýňová polévka s kokosovým mlékem, zázvor, dýňový olej, dýňová semínka

DEZERTY

PEKAN MISO CHEESECAKE S GRILOVANOU HRUŠKOU – 115 Kč  
Cheesecake s miso, pistáciový krém, hruška – 3, 5, 7, 8

PISTÁCIE A TVAROH VE SKLE – 125 Kč 
Pistáciový tvaroh s marcipánem, pistáciový krém z bílé čokolády, 20 g bílkovin – 7, 8

ČOKO & TVAROH VE SKLE – 115 Kč 
Čokoládový tvaroh se skořicovou drobenkou, jahodami a čokoládou s burákovým máslem, 25 g bílkovin – 1, 7

CHIA DEZERT S OVOCNOU ZAVAŘENINOU – 115 Kč 
Chia s kokosovým mlékem, švestková a meruňková zavařenina s badyánem

VEGAN MATCHA PANNA COTTA S MÁKEM – 115 Kč  
Veganská panna cotta z kokosového a mandlového mléka s matchou, mák – 8

KOMBUCHA

Domácí Kombucha – 115 Kč
Příchutí dle aktuální nabídky

Fermentovaný čaj – 115 Kč

PROTEINOVÉ SHAKY

Coffee Muscle – 145 Kč
30 g syrovátkového proteinu, espresso double shot, mléko – 7

Banana Power – 145 Kč
30 g syrovátkového proteinu, mléko, banán, datle, arašídové máslo – 7, 5

Coconut Vanilla Fuel – 145 Kč
30 g syrovátkového proteinu, kokos, chia, banán, kokosové mléko

