



menu



kafe doma



naše nabídka



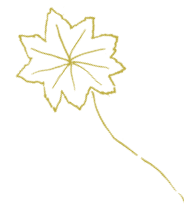
- Krémová mrkvová polévka s černou čočkou Beluga** 55
s chilli olejem a kokosovým mlékem (bezlepková, VEGAN)
- Polévka Miso s rýžovými nudlemi a veganskými nudličkami** 110
podávaná s čerstvou ředkvičkou, mrkví, cuketou, houbou shitake a jidášovým uchem
(bezlepková, VEGAN)
- Špenátové burrito s veggie kuřecími kousky, mačkaným hráškem a mátou** 185
se sýrem cheddar a ředkvičkou podávané s lehkým Caesar salátkem
- Šťavnatý vegetarian cheeseburger s čedarem v medové bulce** 215
s bramborovou plackou hash brown, domácí majonézou, pečenou dýní hokaido a celerovým
salátem s vlaškými ořechy a brusinkami
- Grilovaný sýr Oštiepok na restovaných fazolkách s pečenými batáty** 195
s listovým salátem, cherry rajčaty a růžovým pepřem, brusinkový dip
(bezlepkové)
- Veggie „kuřecí“ Tikka Masala s kokosovým mlékem** 185
podávaná s barevnou rýží a chlebovou plackou
(možno bezlepkové bez chlebové placky na vyžádání)
- Náš BOWL (zeleninová mísa) s veggie „masovými“ koulemi** 185
podávané s pečenou dýní, černou čočkou Beluga, opraženou růžičkovou kapustou,
kukuřicí, cherry rajčaty, červenou cibulí, barevnou rýží, jalapeño papričkou, limetkou,
podávané se třemi dresingy jogurtovým, sweet-chilli, veganskou Srirachou
- Zeleninový tataráček zdobený olivou a sušeným rajčetem** 155
mrkvové špagety, topinky farmářského chleba
(VEGAN, na vyžádání možno bezlepkové)

Obědovou nabídku Vám nabízíme **od 11:00 do 19:00 hodin**
Seznam obsažených alergenů Vám obsluha předloží na vyžádání





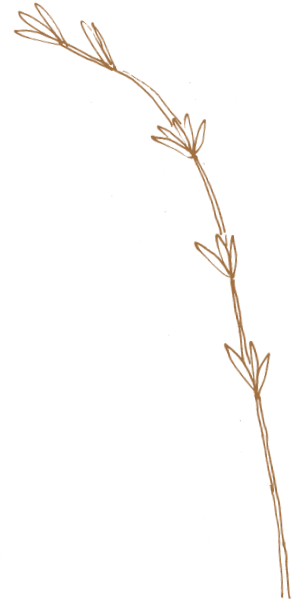
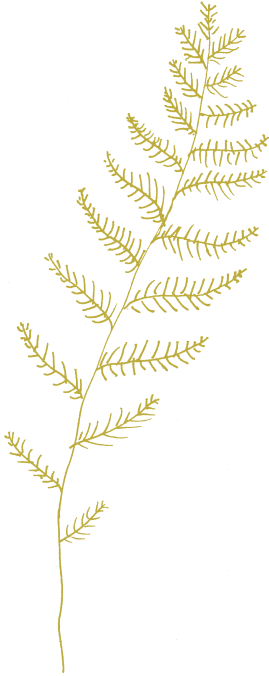
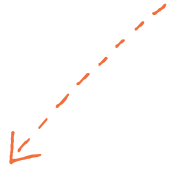
odpolední snacky



- Americký bagel plněný sázeným vejcem, slaninou a sýrem čedar** 135
s čerstvým salátem a rajčetem, náš domácí dip
- Americký bagel plněný grilovaným sýrem Oštiepok se slaninou** 135
s čerstvým salátem a rajčetem, brusinkový dip
- Veggie klobáska na BIO bagetce z kamenné pece s avokádovou pomazánkou** 125
s čedarem, listovým salátem, podávané s rajčatovou salsou
- Bagel s grilovaným kozím sýrem, červenou řepou, vlašskými ořechy** 135
s listovým salátem, fíkovým balsamikem, creme fresh
- BIO bagetka z kamenné pece podávaná s grilovanou krevetou** 125
se salátem, červenou cibulí, sypané sezamem
- Wrap plněný míchanými vejci s opečenou slaninou** 125
naš jemně pikantní švestkový dip, čerstvá zelenina
- Pohanková palačinka s čokoládovo-oříškovým krémem s arašídý** 125
domácí pacholík s borůvkovou omáčkou, lité agáve sirupem
- Malý talířek - kukuřičné nachos s naší avokádovou pomazánkou** 85
se sušeným rajčetem - doporučujeme k vínu
(bezlepkové, VEGAN)

Odpolední snacky nabízíme **od 14:00 do 19:00 hodin**
Seznam obsažených alergenů Vám obsluha předloží na vyžádání





O naší kavárně, kuchyni a kávě



Kavárna



Kavárna s milým názvem „*kafe doma*“ na Mírovém náměstí v Litoměřicích je pro Vás otevřena od 2. května 2016.

Hlavní myšlenkou tohoto projektu bylo vytvořit v Litoměřicích inspirativní a příjemné místo pro setkávání lidí. Kromě samotného interiéru, milou atmosféru podporuje i samotná poloha kavárny v klidné části zahrady a to přímo na náměstí v Litoměřicích. Nekuřácké prostředí, vynikající bezlepkové a low-carb dezerty, příjemná lehká a zdravá jídla a v neposlední řadě úžasná výběrová káva, jsou jen některé z celé řady prvků, které našim hostům můžeme nabídnout a podpořit tak jejich spokojenost.

Kavárna je vybudována podle zásad filosofie Feng Shui a zásad stavební biologie, jedná se tedy o posvátné místo, kde se budete cítit dobře, je vhodné pro relaxaci a inspiraci. Prostory jsou vybaveny zásadně přírodními nefalšovanými materiály, výstavba a vybavení je respektující individuální přístup, spojení s přírodou, vycházející vstříc člověku a potřebám lidí.

Společná práce byla oceněna certifikátem kvality od České školy Feng Shui. Kavárna ***kafe doma*** je první certifikovanou Feng Shui kavárnou v České republice. Tato kavárna je místem plným života, kam se lidé vrací jednoduše proto, že jim je tu dobře. Pohodová atmosféra dá rychle zapomenout na každodenní starosti a pracovní shon a hluk města. Přepadne-li Vás malý hlad, jednoduše si vyberete z nabídky naší domácí kuchyně něco dobrého na zub.

Kuchyně

Součástí kavárny je také naše skvělá kuchyně, ve které vaříme jídla, která jsou zdravá a zároveň chutná, jídla lehká i sytá. Naše kuchyně je z velké části bezmasá, ale snažíme se vařit přátelsky vůči lidem, kteří jsou zvyklí jíst maso.

Naše kuchyně je také otevřena novým směrům a rádi bychom, aby si u nás každý vybral něco svého. Vaříme hravě, zdravě s úsměvem a především chceme potěšit a inspirovat všechny Vaše smysly, zdravě propojovat chuť, vůně a barvy.

Věříme, že v naší kavárně si každý vybere něco svého a bude se u nás cítit jako doma.

Káva

Spolupracujeme s českou pražírnou výběrové kávy doubleshot, s menší rodinnou pražírnou co-bean a proč tomu tak je? Dozvíte se níže.

Naším společným cílem je představit českému zákazníkovi kávu jako kulinární produkt s jasně daným původem a v našich končinách zatím nepoznaným chuťovým potenciálem. Na prvním místě je vždy kvalitní a čerstvá surovina.

Kávy, které naleznete v naší kavárně, nabízíme pod jménem farmáře společně s maximálním množstvím informací o původu. Naše nabídka je sezónní jednoduše proto, že káva je sezónní produkt. Zákazník si může vybrat z různých odrůd káv, metod zpracování a chuťových profilů.

Díky úzké spolupráci s pražírnou máme vždy maximální informace a doporučení pro přípravu dané kávy. Pravidelně se navštěvujeme, konzultujeme a ochutnáváme nové kávy a způsoby přípravy. Díky tomu pak dokážeme připravit kávu přesně tak, aby její chuť byla co nejlepší.

Na druhou stranu chápeme, že výběrová káva je pro mnoho hostů velkou neznámou a její chuť a kvalitu není možné ocenit po prvním šálku.

Sami se přesvědčíte, že pokud si jednou zvyknete na výběrovou kávu, nebudete chtít žádnou jinou.



www.kafedoma.cz

