



*menu*



***kafe doma***



## snídaně



**Americký bagel plněný sázeným vejcem, slaninou, sýrem čedar a rajčetem** 135  
domácí švestkový jemně pikantní dip a malý zeleninový salátek

**Čtyři sázená vejce s opečenou slaninou a farmářským chlebem** 129  
s naším bylinkovým máslem a čerstvou zeleninou

**Čtyři míchaná vejce na másle s pažitkou, opečený americký bagel** 125  
s naším bylinkovým máslem a čerstvou zeleninou

**Omeleta ze tří vajec se sýrem čedar, baby špenátem a s cherry rajčaty** 129  
podávaná s farmářským chlebem, bylinkovým máslem a čerstvou zeleninou

**Tousty "kafedoma" se šunkou a sýrem gouda** 96  
s lehce pikantním švestkovým dipem a čerstvou zeleninou

**Bagel s grilovaným kozím sýrem, červenou řepou, rukolovým salátkem** 135  
cuketové špagety s citronovým balsamikem, creme fresh

**Wrap s míchanými vejci s opečenou slaninou, jemně pikantní švestkový dip** 125  
s malým zeleninovým salátkem

**Avokádová pomazánka s opečeným tempehem a zeleninovou oblohou** 125  
podávaná s farmářským chlebem

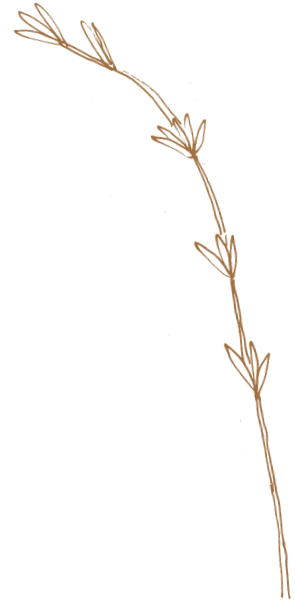
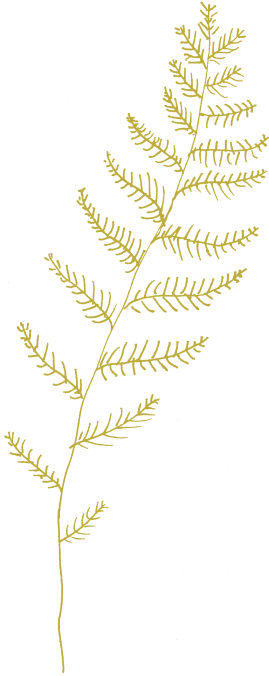
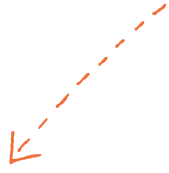
**Čokoládovo-ovesná kaše se sojovým mlékem s chia semínky a tahini** 94  
litá agávovým sirupem a s čerstvým banánem

**Kefírové lívanečky s jemnou karamelovou omáčkou a jablky se skořicí** 98  
se zakysanou smetanou s tvarohem, zdobené pekanovými ořechy

**Možno s bezlepkovým pečivem** 20

Snídaňovou nabídku Vám nabízíme **od 7:30 do 10:45 hodin**  
Seznam obsažených alergenů Vám obsluha předloží na vyžádání





# O naší kavárně, kuchyni a kávě



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.

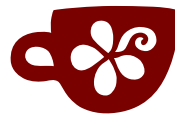
Naším společným cílem je představit českému zákazníkovi kávu jako kulinární produkt s jasně daným původem a v našich končinách zatím nepoznaným chuťovým potenciálem. Na prvním místě je vždy kvalitní a čerstvá surovina.

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](http://www.kafedoma.cz)

