

To, že se spolu potkáváme na tomto místě, je pro mě splněným snem. V tomto domě se scházeli ti nejlepší z české kultury. A kdyby během večírků, které se zde pořádaly, udeřil do domu blesk, nevznikla by řada kultovních filmů a představení. ✦ Když jsem si v mládí četla Holanovy verše a pouštěla filmy Voskovce a Wericha, ani ve snu by mě nenapadlo, že jednou v jejich domě otevřeme kavárnu. Že se budu dívat na Kampu ze stejného okna, jako zmíněný Holan. ✦ V jeho sbírce Toskánaje nádherný verš... „Kdysi (a bylo to v zimě) pozvala ho do své věže. Později se tak stalo v zářijový den, který pouštěl žilou psímu vínu. Dnes od ní dostal dopis, který ho volal do Venecie. Den a hodina schůzky nebyly jako druhdy vyčkávající. Zněly přesně. Byla to vlastně výzva.“ ✦ I pro nás je Werichova vila výzvou. Už z jakéhosi závazku ke všem těm významným lidem, kteří tu zanechali kus sebe. Už samotným geniem loci, který je všude kolem nás. Výzvou také kvůli vám všem, kteří jste sem přišli s velkým očekáváním a jistou dávkou natěšení, protože toto místo bylo tak dlouho uzavřeno pro veřejnost. ✦ Věřte, že jsme k tomuto místu a práci s ním spojené, přistupovali s obrovskou pokorou. Jediným naším cílem bylo vytvořit prostor, kde se znovu setkáte s romantikou. Kde zapomenete na všechny vaše trable a starosti. Chtěli jsme vytvořit místo, které bude opět patřit lidem a české kultuře. Kde lidé budou koukat, aby byli a když budou, tak aby byli tím, čím jsou... Vítejte...

S láskou a hlubokou pokorou, Iveta ✦



IVETA FABEŠOVÁ

Pastrychef

KÁVA

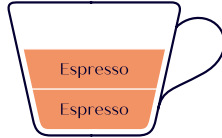
Naším závazkem je nabídnout vám vždy tu nejlepší kávu. Osobitá a elegantní značka kávy L'OR, založena ve Francii v roce 1992, je dokonalým naplněním výjimečného chuťového zážitku. Kávu vám připravíme z profesionální směsi vysoce kvalitních kávových zrn Arabiky a Robusty. Vychutnejte si intenzivní, silnou, tmavě praženou směs L'OR Professional Intense s chutí tmavé čokolády, ořechů a černého pepře. Káva byla vypěstována udržitelným způsobem a je certifikována UTZ.



LIŠKÁ & CO. CAFE



Espresso
75 Kč



Espresso
Doppio
85 Kč



Espresso
macchiato
80 Kč



Cappuccino
90 Kč



Flat White
95 Kč



Caffè Latte
95 Kč



Americano
75 Kč



Espresso
Lungo
75 Kč



Mléko ke kávě
15 Kč

Bezlaktózové
mléko 15 Kč

Sojové mléko
15 Kč

ČAJ

Exkluzivní privátní značka s důrazem na výběr nejlepšího čaje a na čajovou kulturu s inovativními postupy. Výjimečný důraz je kladen na kvalitu, postupy při zpracování a servis. Prémiové německé čaje MIA TEA jsme namíchali za pomoci předních německých čajových mistrů, kteří zasvětili celý svůj život a zkušenosti práci s čajem a to nejen při výběru těch nejkvalitnějších čajových lístků, ale také při jejich zpracování, transportu a finální přípravě nápoje pro vaše čajové šálky. Preciznost a vzájemná spolupráce přivedla na svět jak unikátní čisté čaje, tak i vybrané moderní čajové směsi nejvyšší kvality. Všechny produkty jsou založené na jasné čitelnosti ve vašem sítku. Žádné chemické parfémy, ale opravdové ovoce, květy a další 100% přírodní složky. Všechny produkty mají perfektně vyvážené aroma a lahodnou chuť, jaké může nabídnout pouze čerstvý čaj.



HORKÉ NÁPOJE

English breakfast / černý čaj 0,4l 95 Kč

Jeden z nejoblíbenějších černých čajů s povzbuzujícími účinky a plnou, červenohnědou barvou v šálku. Ideální pro pití v kteroukoliv denní dobu, nejen ráno.

Angel Kiss / zelený čaj 0,4l 95 Kč

Je zelený čaj sencha premium, který je obohacen o vůni okvětních lístků růží. Jemná chuť i vůně odpovídající názvu.

Jasmine Green Tea / zelený čaj 0,4l 95 Kč

Jemný zelený čaj se světle žlutým výluhem, přirozeně obohacený výraznou vůní a chutí jasmínu.

Vintage / ovocný čaj - červený výluh 0,4l 95 Kč

Borůvky, ostružiny, maliny a brusinky. To jsou zástupci lesních plodů, které pro vás tento sladký čaj skrývá společně s vitamínem C. Ideální pro milovníky sladké přírody.

Mango Mambo 0,4l 95 Kč

Ovocný čaj s příchutí manga s kousky kandovaného manga a citrusů

Čaj z čerstvé máty a zázvoru 0,4l 95 Kč

Med 18 Kč

Horká čokoláda se šlehačkou 0,3l 125 Kč

Kakao 0,2l 75 Kč

ČERSTVĚ MÍCHANÉ NÁPOJE

Mandarinka 0,2l	95 Kč
Mandarinka se zázvorem	
Čistá hlava 0,2l	95 Kč
1 pomeranč, 2 ½ jablka, mrkve, máta	
Zabiják stresu 0,2l	95 Kč
2 1/2 pomeranče, 3 jablka, borůvky, jahody	
Imunita 0,2l	95 Kč
3 1/2 pomeranče, 1/2 grepu, ananas	
Fresh 0,2l	95 Kč
Grep, nebo pomeranč	

Čerstvost surovin je základ!

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Acqua Panna minerální voda neperlivá 0,25l / 0,75l 65 Kč / 105 Kč

San Pellegrino minerální voda perlivá 0,25l / 0,75l 65 Kč / 105 Kč

Domácí limonáda broskvová, citronáda, nebo mango 0,3l 79 Kč

Domácí ledový čaj 0,33l 85 Kč

Bohemsca Tonic Extra Dry 69 Kč

Bohemsca Tonic Pink 69 Kč

Bohemsca Mošt Jablko 100% 0,2l 69 Kč

Coca Cola, Zero 0,2l 75 Kč

Karafa vody 1l 65 Kč

VÍNA

Díky vínům v naší nabídce můžete tak trochu procestovat celý svět. Ochutnat můžete krásná a svěží vína z Francie. Na skleničku růžového si zajedete na Azurové pobřeží, na bublinkaté prosecco do Itálie. A nakonec dojedete až na druhou stranu zeměkoule. Na Nový Zéland, odkud můžete ochutnat ovocný, voňavý a aromatický Sauvignon Blanc. Máte-li rádi červená vína, pak se na naší cestě vrátíme na starý kontinent, do Francie. Země, která je významným producentem vína tohoto druhu. A co by byl náš list bez champagne! Zde jsme se spojili se značkou Hamsik Winery, za kterou stojí slovenský fotbalista Marek Hamšík. Kluk s výrazným vzhledem, s rychlými nohama, ale hlavně láskou ke kvalitnímu vínu a luxusnímu šampaňskému.

CHAMPAGNE

Láhev

Grande Réserve Premier Cru Brut	1190 Kč
Hamsik Winery, Rilly-la-Montagne, Francie	

Grande Réserve Premier Cru Rosé	1190 Kč
Hamsik Winery, Rilly-la-Montagne, Francie	

PROSECCO

1dcl

Láhev

ZERO DOC Treviso Brut Nature	125 Kč	790 Kč
Hamsik Winery, Itálie		

IF Millesimato DOCG Brut	125 Kč	790 Kč
Hamsik Winery, Valdobbiadene, Itálie		

Rosé DOC Brut Millesimato	120 Kč	750 Kč
Hamsik Winery, Itálie		

BÍLÁ VÍNA

1dcl Láhev

Sauvignon Blanc	125 Kč	750 Kč
-----------------	--------	--------

Rapaura, Marlborough, Nový Zéland

Ryzlink Vlašský	105 Kč	590 Kč
-----------------	--------	--------

Mikrosvin Mikulov, Mikulovská podoblast, ČR

Chardonnay		650 Kč
------------	--	--------

Domaine de Chateau d' Eau BIO, Languedoc, Francie

Rulandské šedé	105 Kč	590 Kč
----------------	--------	--------

Vinařství Beneš, ČR

Tramín červený		690 Kč
----------------	--	--------

Vinařství Čapka, ČR

RŮŽOVÁ VÍNA

1dcl Láhev

Grenache/Syrah	120 Kč	750 Kč
----------------	--------	--------

Maison Saint-Aix, Côteaux d'Aix-en-Provence, Francie

ČERVENÁ VÍNA

1dcl Láhev

Primitivo di Manduria	125 Kč	790 Kč
-----------------------	--------	--------

Licurti, Apulie, Itálie

Grenache, Mourvèdre, Syrah		750 Kč
----------------------------	--	--------

Côtes du Rhône, Languedoc, Les Violettes

Frankovka	105 Kč	650 Kč
-----------	--------	--------

Vinařství Beneš, ČR

MÍCHANÉ NÁPOJE

HM Spritz 0,2l	155 Kč
Bellini 0,2l Prosecco, pyré z bílé broskve	165 Kč
Champs-Élysées 0,2l Míchaný koktejl s koňakem	185 Kč
Coffee Martini 0,2l	185 Kč

PIVO

Pilsner Urquell 0,33l	65 Kč
Birell nealko 0,3l	65 Kč

ALKOHOL

Rum Papa's Pilar Dark 25YO 0,04l	145 Kč
Ron Compañero Elixir Orange 0,04l	110 Kč
Cognac A. de Fussigny Selection 0,04l	120 Kč
No.3 London Dry Gin 0,04l	115 Kč
Grey Goose vodka 40% 0,04l	115 Kč
Baileys 0,04l	85 Kč
Chambord 0,04l	105 Kč
Becherovka 0,04l	95 Kč
Hruškovice-Williams, Pircher 0,04l	120 Kč

DEZERTY

Za každým mým dortem se skrývá příběh. Několikrát mi projde pod rukama, a kromě toho, že do něj vkládám to nejlepší ze svých cukrářských schopností, snažím se své výrobky obohatit o lásku. Jsem totiž přesvědčena o tom, že dobroty chystané bez lásky je zbytečné jíst. I proto si zakládám na tom, že mé dorty jsou jedinečnými originály, které potěší právě vás. Svým příběhem, poselstvím i poctivou přípravou.

Dorty jsou naší láskou



FORÉT NOIRE

Křupavá vrstva čokolády naplněná třešňovým konfitem, čokoládovým cremeux a vanilkovou mousse s kakaovým piškotem. Tento dezert je mojí variací na klasický Schwarzwaldský dort.

ALERGENY   

195 Kč

PISTÁCIOVÝ ENTREMET

Dezert, u kterého jsem chtěla, aby byl 100% pistáciový. Pistáciový korpus, pistáciové praliné, pistáciový krém a nakonec i poleva. Prostě 100% pistácie.

ALERGENY    



198 Kč

HLAVSA

Dort inspirovaný dortem od Bohumila Hlavsy. Kombinace světlého a čokoládového piškotu, šlehané ganache z hořké čokolády a náplní z malin. Dozdobeno čokoládovou polevou a sekanými pistáciemi.

ALERGENY    



195 Kč



MALINOVÝ PRSTEN

Malinový prsten, jehož základ tvoří křupavá tartaletka s pečeným mandlovým krémem, malinovou mousse z čokolády Valrhona a malinovým cremeux.

ALERGENY    

195 Kč



LEMON

Co by byla IF bez citrónu? Dnes již ikonický dezert připravený z ganache z bílé čokolády a citrónového pyrė a s náplní z mučenky a citrónu.

ALERGENY  

195 Kč

VANILKOVÝ FLAN

Pečený vanilkový krém v košíčku z listového těsta. Flan neobsahuje vejce, čímž je vanilková chuť intenzivnější.

ALERGENY  



175 Kč



CITRONOVÁ KVĚTINA

Křupavý košíček s gelem z citronového pyré, citronové cremeux a šlehaný bílkový sníh. Jeden z neznámějších dezertů v mé moderní verzi. Kombinace kyselého krému a sladké pěny je skvělá.

ALERGENY   

180 Kč

OŘECHOVÁ KVĚTINA

Křupavý kakaový košíček s praliné z lískových ořechů s karamelovým cremeux a se šlehanou ořechovou ganache. Kombinace chutí, která mě nikdy neomrzí.

ALERGENY    

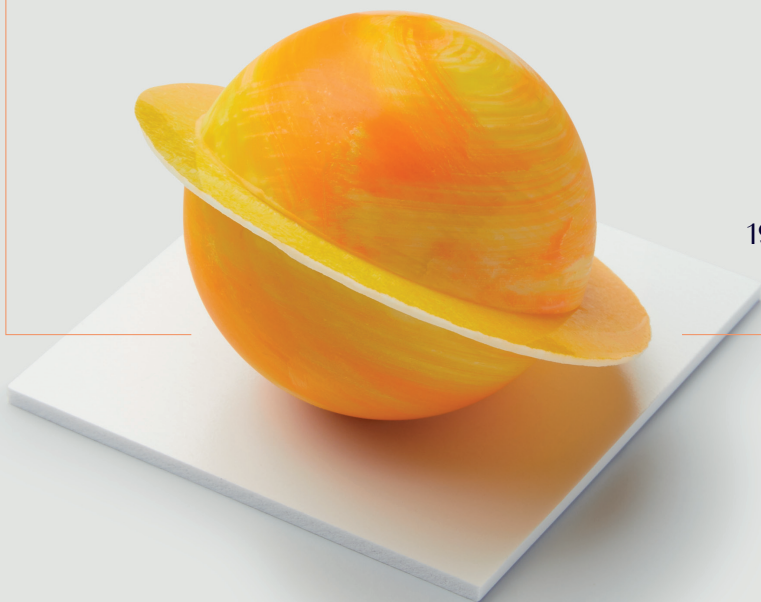


180 Kč

SATURN

Dezert je připraven z kokosové pěny s náplní z ananasu, manga a vanilky. Celá planeta je pak obalena v bílé čokoládě.

ALERGENY    



195 Kč



POPCORN

Křupavá vrstva z bílé čokolády naplněná křupavou drobenkou, cremeux z mučenky a šlehanou ganache z popcornu.

ALERGENY     

195 Kč



YUZU

Piškot z exotického ovoce Yuzu v kombinaci s ganache z yuzu pyr  a yuzu čokolády Valrhona. To vše v tenké vrstv  b l  čokolády.

ALERGENY    

195 K 

VĚTRNÍK

V  adn   esk  cukrárně by neměl chybět. Odpalované těsto se dvěma kr my. První vrstvu tvoří  loutkovo-vanilkov  krém a druhá vrstva je  lehan  karamelov  Chantilly. Nakonec nesmí chybět trocha karibského rumu pro v razn j i aroma.

ALERGENY    



105 K 



PEKANOVÝ PARIS-BREST

Odpalované těsto s křupavou vrstvou naplněné pekanovým praliné a šlehanou pekanovou ganache. Patří mezi mé jednoznačně nejoblíbenější dezerty. Chuť pečených pekanů je prostě nezaměnitelná.

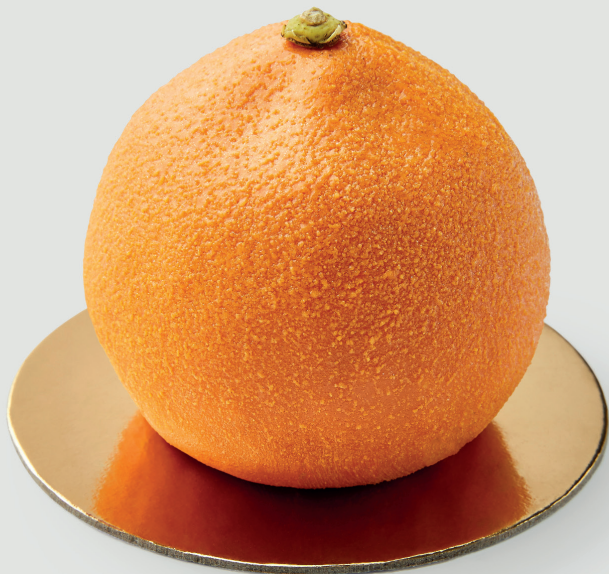
ALERGENY    

175 Kč

MANDARINKA

Bezlepkový medový piškot v kombinaci s mandarinkovým cremeux a to celé v pěně z kaštanu a obaleno v bílé čokoládě.

ALERGENY    



195 Kč



MARBLE

Kombinace světlého a kakaového piškotu naplněná čokoládovou ganache z hořké čokolády a ořechovým praliné. Piškot je namočen do rumového sirupu.

ALERGENY    

195 Kč

SLANÁ KUCHYNĚ

Vejsce Benedikt 245 Kč

Křupavá brioche se šunkou, špenátem, pečenými rajčaty a pošírovaným vejcem. Vše zalité holandskou omáčkou s Tahini.

ALERGENY  

Sázené vejce na žitném chlebu 235 Kč

Sázené vejce na žitném chlebu s wasabi majonézou, avokádem, chilli a semínky ze slunečnice.

ALERGENY   

Bruschetta s bazalkovým pestem 245 Kč

Křupavý chléb s bazalkovým pestem, rukolou, čerstvými rajčaty a sýrem Burrata. Dozdobeno opečenými piniovými semínky.

ALERGENY   

Bruschetta s avokádem a sýrem Halloumi 245 Kč

Křupavý chléb s pomazánkou z avokáda a limety. Doplněn o grilované Halloumi, mini cukety a pekanové ořechy.

ALERGENY    

Gofry 235 Kč

Vafle s krémem Chantilly s vanilkou a čerstvým mangem a mučenkou. Podáváme s mangovým smoothie.

ALERGENY   

Bramborová vafle

245 Kč

Bramborová vafle s estragonem a krémem z podmáslí v kombinaci s uzeným lososem.

ALERGENY  

Palačinky Crêpe Suzette

225 Kč

Palačinky flambované v karibském rumu s pomerančovou šťávou. Palačinky jsou naplněné krémem ze smetany a crème Fraiche

ALERGENY   Je možné připravit veganskou verzi 

Merguez klobásky **Tip šéfkuchaře!**

215 Kč

Francouzské klobásky podávané s opečenými Grenaille bramborami šéfkuchaře Robouchona a glazovanou mrkví všech barev.

ALERGENY  Klobásky obsahují Jalapenos papričky a mohou obsahovat lepek.

Dukátové buchtičky

215 Kč

Buchtičky z kynutého těsta se žloutkovo-vanilkovým krémem

ALERGENY   

Sázené vejce

225 Kč

Sázené vejce s pečenými rajčaty a opečeným chlebem s pomazánkou ze sýru Feta.

ALERGENY   

Královské vejce

255 Kč

Opečená brioche s uzeným lososem, čerstvým listovým špenátem, pošírovaným vejcem a Béarnskou omáčkou.

ALERGENY  

NADACE

Nadace Jana a Medy Mládkových a galerie výtvarného umění 20. a 21. století Museum Kampa byly zřízeny mecenáškou a sběratelkou Medou Marií Mládkovou. Jejich posláním je podpora a rozvoj moderního umění v České republice i snaha přispívat k znovuoživení a posílení povědomí o kulturní tradici. Z této snahy vyplynul i dlouhodobý záměr otevřít ve Werichově vile multižánrové kulturní centrum, zprostředkávající tvůrčí odkaz Jana Wericha a Jiřího Voskovce, dvou legend českého i světového performativního umění. Jako svého nástupce si Meda Mládková vybrala Jiřího Pospíšila, kterému v roce 2016 předala funkci předsedy správní rady Nadace Jana a Medy Mládkových. Jiří Pospíšil se nejprve věnoval i dopracování ideového řešení využití vily a následně koordinoval zahájení dlouhodobého projektu Oživení Werichovy vily (od roku 2017), prezentující jak stálou expozici, tak zejména bohatý kulturní program.



JIŘÍ POSPÍŠIL

Předseda správní
rady Nadace Jana a Medy
Mládkových

MEDA MLÁDKOVÁ

Mecenáška,
sběratelka a zakladatelka
Musea Kampa



Využijte bezplatného členství a přidejte se do rodiny IF Cafe. Členstvím budete jako první vědět o všech novinkách v našem sladkém světě. Požádejte obsluhu o Vaší členskou kartu a začnete využívat výhod ještě dnes.

Více se o našem klubu dozvíte na QR kódu níže.





www.ivetafabesova.cz

ALERGENY



Vegetarian



Vegan



Ořechy



Bez laktózy



Laktóza



Vejce



Bez lepku



Lepek



Kukuřice



Alkohol



Kokos



Rýže