

SHARE

espresso	55	čaj / tea	90
americano	60	bylinkový/ <i>herbal</i>	
flat white	90	darjeeling	
cappuccino	85	oolong	
latte	90	jasmine	
batch brew	85	ovocný/ <i>fruit</i>	
+ shot	15	citrónová tráva/ <i>lemongrass</i>	
		homemade limonade	95
*on ice		švestka-skořice / <i>plum & cinnamon</i>	
*decaf	10	lesní plody/ <i>forrest fruit</i>	
+ šlehačka	15	naše kombucha	
<i>whipped cream</i>		klasická/ <i>classic</i>	85
+ karamel	10	rakytník-zázvor	95
<i>caramel</i>		<i>sea buckthorn & ginger</i>	
matcha latte	95		
hot chocolate	110	Jax kokosová voda	85
chai latte	90	100% coconut water	
espresso tonic	95	Sid matcha	85
matcha tonic	95	jablko, skořice, ginkgo	
		<i>apple, cinnamon, ginkgo</i>	
mimosa	135	LivingThings	85
pomeranč fresh	95	Višeň/ Broskev	
<i>orange fresh</i>		<i>Cherry/ Peach</i>	
		Eizbach Cola	85
karafa	55	Eizbach Cola zero	85
vody/ sody, ovoce, máta			
<i>carafe of water/soda, fruit, mint</i>			

SPECIALS

PUMPKIN SPICE LATTE 145

se šlehačkou/ with whipped cream

ICED UBE MATCHA LATTE 135

ICED BANANA BREAD LATTE 135



plantbased milks:

ovesné/ kokosové/ mandlové
oat / coconut / almond

wifi password: Sladkatecka

brunch menu

8:30 – 15:00

Oatmeal/ (1), 6, 8 – 225

vločky, chia, kokosové mléko, rostlinný jogurt, jablka v karamelu se skořicí,
arašídové máslo, pražené vlašské ořechy, javorový sirup
*oats, chia seeds, coconut milk, plant-based yogurt, caramelized apples with
cinnamon, peanut butter, roasted walnuts, maple syrup*

Avo toast/ 1, 11 – 225

domácí focaccia, cizrnová pomazánka, avokádo, rukola, granátové
jablko, klíčky, sezam
*homemade focaccia, chickpea spread, avocado, arugula, pomegranate,
sprouts, sesame*

★ **Lívance/ 1, 6, 8 – 215**

vanilkové lívance, rostlinný jogurt, ořechová drobenka, mascarpone krém
s mákem, pečené švestky
*vanilla pancakes, plant-based yogurt, nut crumble, mascarpone cream
with poppy seeds, baked plums*

★ **Máslové fazole/ 1, 6, 8 – 235**

máslové fazole v rajčatové omáčce, pečená tofička, bazalkové pesto, rostlinná
smetana a feta sýr, klíčky, domácí focaccia
*butter beans in tomato sauce, roasted tofu, basil pesto, plant-based cream
and feta cheese, sprouts, homemade focaccia*

Jogurt/ 6, 8 – 165

rostlinný jogurt, domácí granola s ořechy, praliné, višně, chia a lněná semínka
*plant-based yogurt, homemade granola with nuts, praline, sour cherries, chia
seeds and flaxseeds*

Share breakfast/ 1, 6, 8 – 285

domácí focaccia, máslové fazole s pečeným tofu, cizrnová pomazánka s
avokádem, salátek s "fetou", banánový chlebič s ovocem a lískooříškovým
krémem (pro 1-2)
*homemade focaccia, butter beans with roasted tofu, chickpea spread with
avocado, salad with "feta", banana bread with fruit and hazelnut cream (for 1-2)*

all day snacks

focaccia olivy s rozmarýnem/ olives with rosemary (1) – 65

**tomatová focaccia & rostlinným sýrem/ tomato & plant-based cheese
(1,6,8) – 85**

Zapečená focaccia/ Baked focaccia:

"masové kuličky", rostlinný sýr, pesto (1, 6, 8) – 95

"meatballs", plant-based cheese, pesto

pečená zelenina, rostlinný sýr, pesto (1, 6, 8) – 95

roasted vegetables, plant-based cheese, pesto

"kuřecí kousky", rostlinný sýr, pesto (1, 6, 8) – 95

"chicken" pieces, plant-based cheese, pesto

Pomazánky/ Spreads:

zeleninová paštika, brusinky (1, 8, 9, 10) – 125

plantbased pâté, cranberries

tofičková pomazánka s cherry rajčaty (6, 9, 10) – 135

tofu-egg spread, cherry tomatoes

cream cheese & polosušená rajčata (6, 8, 9) – 145

cream cheese & semi-dried tomatoes

**strong trio (bazalkové pesto s "fetou", tofičková pomazánka s cherry rajčaty,
cream cheese s polosušenými račaty) (1, 6, 8, 9, 10, 11) – 155**

(cream cheese & semi-dried tomatoes, tofu-egg spread, basil pesto & "feta")

Olivy (mix)/ Olives – 120

Malý salátek/ Side salad – 95

1 – lepek, 5 – arašídý, 6 – sója, 8 – ořechy, 9 – celer, 10 – hořčice, 11 – sezam
1 – gluten, 5 – peanuts, 6 – soy, 8 – nuts, 9 – celery 10 – mustard, 11 – sesame

vinný list

wine list

šumivá vína sparkling



1 dcl / 0,75 l

CAVA

Oliver Brut nature 69 / 439
Oliver Brut nature 69 / 439
rose

Pet-Nat natural

Inegrium blanca 699
Inegrium tinto 699
Roig boig 89 / 639
ancestral
Tinc set rose 59 / 419
Tin set blanc 529
Spontani rose 59 / 419
Spontani blanco 529
Wine Punk z Kačiny 🇨🇪 429

oranžová vína orange

Ramon Jane 109 / 729
Ingenium 679

růžová vína rose



1 dcl / 0,75 l

10 000 hores rose 59 / 419
Rosé Kačina 79 / 569

červená vína red

10 000 hores negre 59 / 419
Baudili negre 79 / 569
Osoti negre 89 / 639
Monk Dominik 🇨🇪 69 / 429

bílá vína/ white

10 000 hores floral 59 / 419
Baudili blanc 569
Ovella negra 99 / 689
Malá Kaplička 🇨🇪 79 / 569
Velká Kaplička 🇨🇪 89 / 639
Solaris 🇨🇪 59 / 419

nealkoholická vína non-alcoholic

Feral blanc★ 99 / 689
Feral negre★ 99 / 689

Kolonne null tempranillo 89 / 639
Kolonne null rosé 79 / 569
Kolonne null Riesling 79 / 569

Kolonne/ null rosé sparkling 79 / 569
Kolonne/ null cuvée blanc 79 / 569

★ fermentované zelí/ řepa s kořením
fermented cabbage/ beetroot with spices



Naturální vína

Naturální vína se vyrábějí s minimálními zásahy, obvykle z organicky či biodynamicky pěstovaných hroznů, a bez přidaných kvasnic či jiných běžných pomocných látek. Mají často neobvyklé charakteristiky odrážející místní terroir. Přestože jsou ceněna pro svou autenticitu, mohou být vnímána jako méně konzistentní a nemají univerzální certifikační standardy.

Natural wines are made with minimal intervention, usually from organically or biodynamically grown grapes, and without added yeast or other common auxiliaries. They often have unusual characteristics reflecting the local terroir. Although they are valued for their authenticity, they can be perceived as less consistent and do not have universal certification standards.

Ekologická vína

Vína vyráběna z hroznů pěstovaných bez syntetických pesticidů a hnojiv. Ve výrobě se minimalizuje použití chemických přísad, jako jsou sulfity. Vinaři musí získat certifikaci.

Cílem je podporovat biodiverzitu a zlepšovat kvalitu vína i životního prostředí.
Wines are made from grapes grown without synthetic pesticides and fertilizers. The use of chemical additives such as sulfites is minimized in production. Winemakers must obtain certification. The aim is to support biodiversity and improve the quality of wine and the environment

Biodynamická vína

Vína vycházejí z principů biodynamického zemědělství založených Rudolfem Steinere, zahrnující speciální rostlinné a minerální přípravky a dodržování kosmických cyklů. Vinařství podporuje zdraví vinice a biodiverzitu, například kompostováním a pěstováním krycích plodin. Vína jsou certifikována například organizací Demeter.

The wines are based on the principles of biodynamic agriculture founded by Rudolf Steiner, including special plant and mineral preparations and observance of cosmic cycles. The winery promotes vineyard health and biodiversity by, for example, composting and growing cover crops. The wines are certified, for example, by the Demeter organization.

Veganská vína

Veganská vína jsou vyráběna bez použití živočišných produktů, které se běžně používají pro čištění a stabilizaci vína. Místo toho se využívají rostlinné nebo minerální látky, jako je bentonitová hlína nebo speciální enzymy.
Vegan wines are made without the use of animal products that are commonly used to purify and stabilize wine. Instead of that are used plant or mineral substances such as bentonite clay or special enzymes.

PÉT-NAT

Vína typu Pét-Nat (Péillant Naturel) jsou vyráběna tradiční ancestrální metodou, při níž je víno lahvováno ještě před dokončením kvašení. Kvašení následně pokračuje v lahvi, kde přirozeně vzniká oxid uhličitý vytvářející jemné perlení. Vína bývají minimálně zpracovaná, často nefiltrovaná a bez přídavku cukru či kvasinek pro druhotné kvašení, což jim dodává autentický charakter a výrazný odraz původu hroznů.

Pét-Nat (Péillant Naturel) wines are produced using the traditional ancestral method, in which the wine is bottled before primary fermentation is complete. Fermentation then continues in the bottle, naturally producing carbon dioxide that creates gentle effervescence. These wines are typically minimally processed, often unfiltered, and made without the addition of sugar or yeast for secondary fermentation, giving them an authentic character and a distinctive expression of the grapes' origin.

Nealkoholická vína

Nealkoholické víno je skutečné víno, ze kterého se následně šetrně odstraní alkohol – nejčastěji vakuovou destilací při nízké teplotě nebo membránovou filtrací. Díky tomu si zachová aromatu, kyselinu i charakter, jen bez alkoholu. U perlivých variant se bublinky vytvoří buď fermentací (až poté se alkohol odstraní), nebo se víno jemně dosytí pro čistý, svěží a vyvážený projev.
Non-alcoholic wine starts as real wine, then the alcohol is gently removed – most commonly by low-temperature vacuum distillation or membrane filtration. This helps preserve the wine's aromas, acidity, and character, just without the alcohol. In sparkling styles, bubbles come either from fermentation (followed by alcohol removal) or from a careful finish with carbonation for a fresh, clean, balanced taste.