



# Klášterní šenk

Otevřeno o polednách i po setmění, ve dnách svátečních jako robotných,  
tedy každodenně, a sice

od 11:30 do 23:00

Cechu příslušnému odpověden jest:

**SPRÁVA BŘEVNOVSKÉHO KLÁŠTERA s. r. o.**

DIČ CZ:05809673

Za šenk osoba pověřená: Petr Lívanec

Ceny smluvený vod měsíce čtvrtýho L. P. 2005

**JÍDELNÍ LÍSTEK S OZNAČENÝMI ALERGENY NA VYŽÁDÁNÍ  
U OBSLUHUJÍCÍHO PERSONÁLU**

# Krmě na první žaludku zapravení

*„Lakotně jísti s obžerstvím, před Bohem jest hřích, ústy mlaskati jako svině, u lidí smích. Po stole nůž, ruce umývati jest poctivost a ze přijatých pokrmů chválu Bohu vzdávati, jestit pobožnost. Pamlsků také s pilností pro své zdraví se vystříhejte a peněz bezprostředně neutrácejte...“* Matouš Konečný, Kazatel domovní, 1618

## Studené předkrmy

50 g Pomazánky (škvarková, česneková), pečivo	130 Kč
80 g Škvarky se sádlem a cibulí, pečivo	130 Kč
50 g Kozí sýr, ostružinová omáčka, pečivo	135 Kč
70 g Játrová paštika, pečivo	135 Kč
90 g Carpaccio z hovězí svíčkové s rukolou a parmazánem, pečivo	195 Kč
100 g Tatarák z hovězí svíčkové (namíchaný), 4ks topinek s česnekem	295 Kč

## Teplé předkrmy

100 g Grilované pštrosí jatýrko, cibulka, tatarka, pečivo	145 Kč
50 g Pečený kozí sýr, cuketa, pečivo	145 Kč

## Polévky

0,2 l Krémová houbová polévka	75 Kč
0,2 l Slepíčí vývar s masem a nudlemi	65 Kč
0,2 l Denní polévka	65 Kč

# Masa kus pro bečkáře obžerný

*Pražský biskup šestý v pořadí byl Šebíč. V mládí proslul neobyčejnou hbitostí, nad všechny knížecí dvořany vynikal úslužností, svému pánu konal pilnou a věrnou službu. Býval první v povinnostech duchovních i světských, vždy byl nerozlučným druhem knížete na lovech. Býval první při ruce při zabíjení divokého kance, uměl mu uříznout ocas, očistit jej a připravit tak, jak to kníže míval rád a svému pánu jej podával. Proto mu prý kníže Oldřich často říkával: „Šebíři, pravím ti upřímně — za tenhle lahodný zákusek zasluhoval bys biskupství.“ A tak se roku 1030 stalo.*



1 ks Pečené vepřové koleno s višněmi, křenem a hořčicí ( 1,2 – 1,5 kg s kostí)	625 Kč
600 g Pečená vepřová žebra, bbq omáčka	385 Kč
200 g Špíz z vepřové panenky, kuřecích prsou a zeleniny česnekovo-bazalková omáčka	385 Kč
300 g Jehněčí kolínko s kostí, špenátem a omáčkou demi-glace	495 Kč
200 g Králík na česneku se špenátem	285 Kč
200 g Králík na smetaně, špekový knedlík, brusinky	359 Kč
250 g Konfitované kachní stehno, červené a bílé zelí, chlupaté a špekové knedlíky	389 Kč
6 ks Kuřecí křídla, česneková omáčka	275 Kč
200 g Grilovaná pštrosí játra, cibulka, tatarka	265 Kč

Masa kus dobře připravití času a trpělivosti si žádá.

# Masa z grilu

*“Odpůldne se vyhrnul veškery lid k slavnosti za město, kdež bylo dle starého obyčeje víno zdarma podáváno a na rožni pečený vůl mezi lid rozdělován. Při tom zaznívaly divoké melodie houslí a lid prý se veselil až pozdě do noci...”*



250 g Steak z hovězí svíčkové	490 Kč
200 g Vepřová panenka	245 Kč
250 g Vepřová krkovice	245 Kč
150 g Kuřecí prsa na caesar salátu	265 Kč
250 g Pštrosí steak	490 Kč
<b>Teplé omáčky k masům</b>	<b>45 Kč</b>
Svíčková Z modrého sýra Pepřová	Hříbková Brusinkovo-vínová BBQ

# Tovaryšská krmě

*Kdyby bylo více práce, opat zvaží a rozhodne, zda je vhodné něco přidat, ale tak, aby se mnich především vyhnul nestřídmosti a nikdy mu nebylo špatně od žaludku, protože nic není pro žádného křesťana tak nevhodné jako nestřídmost. Mladší chlapci ať nedostávají stejnou porci, nýbrž menší než dospělí. Ve všech ať dbá se na správnou míru.*

200 g Halušky s uzeným masem a kysaným zelím	225 Kč
250 g Halušky s brynzou a špekem	225 Kč
150 g Pštosí nudličky s portským vínem, restovanou zeleninou, bramboráčky	385 Kč
150 g Dýňové rizoto s kaštaný a parmazánem	225 Kč
200 g Salát z černé čočky se ztraceným vejcem	225 Kč

## Pro děti

75 g Vepřové kousky v těstíčku s vařeným bramborem (hranolky) 165 Kč

## Co jsme našli ve splavu pod rybníkem

*Žertů, smíchů přílišných zbytečných, nemravných nemáte ploditi a zabývek oplzlých, hříšných, duši i tělu škodných, před stolem ani po stole nemáte činiti.*

*Jak praví náš Pán: „Dejte si pozor, aby vaše srdce nebyla zatížena nestřídmostí.“*

*A protož se na českém stole objevovaly velmi často rybí pochoutky z rybníku lovených mlsným lidem.*

200 g Pečený candát se salátem z černé čočky	425 Kč
--	--------

# K masům vobloženiny

*Jedna dobře vážená libra chleba má stačit na den, ať už je jídlo jedno, nebo i oběd i večere. Mají-li mniši též večeret, správce kuchyně třetinu z té libry uchová a dá ji k večeri.*

*Řehole Benediktova*



150 g	Lupeny bramborový	65 Kč
200 g	Brambory vařený	55 Kč
150 g	Brambor pečený	55 Kč
200 g	Hranolky bramborový	55 Kč
3 ks	Staročeský bramboráčky	80 Kč
3 ks	Chlupatý knedlíky	65 Kč
3 ks	Špekový knedlíky	65 Kč
100 g	Špenát s česnekem a smetanou	65 Kč
100 g	Zelí červené, bílé	65 Kč
200 g	Smetanové brambory s tymiánem	80 Kč
200 g	Fazolové lusky se slaninou	65 Kč
200 g	Grilovaná zelenina (cuketa, lilek, rajče, paprika, cibule)	95 Kč
1 ks	Box na to co zbylo	10 Kč
100 g	Pražené mandle	120 Kč
	Pečivo	45 Kč
1 ks	Topinka	10 Kč

# Ze zahrádky za klášterem

*Z přemíry jídla a rozkošnictví pocházejí prostopášnosti a smilstvo, a břicho, které jedlo jen tolik, kolik mu stačí, nemá sklony k touhám, z nichž, jsou-li zavlažovány více než je správné, rodí se jen ty nejnerozumnější chtíce, opilství, obžerství, poutající trýznivou mocí vášně, která z nás jak špatná paní učiní otroky a zajatce. Protož k zelenisku neb luštěninám svůj zrak mějte, než jak bečka z přemírného obžerství se valiti budete.*



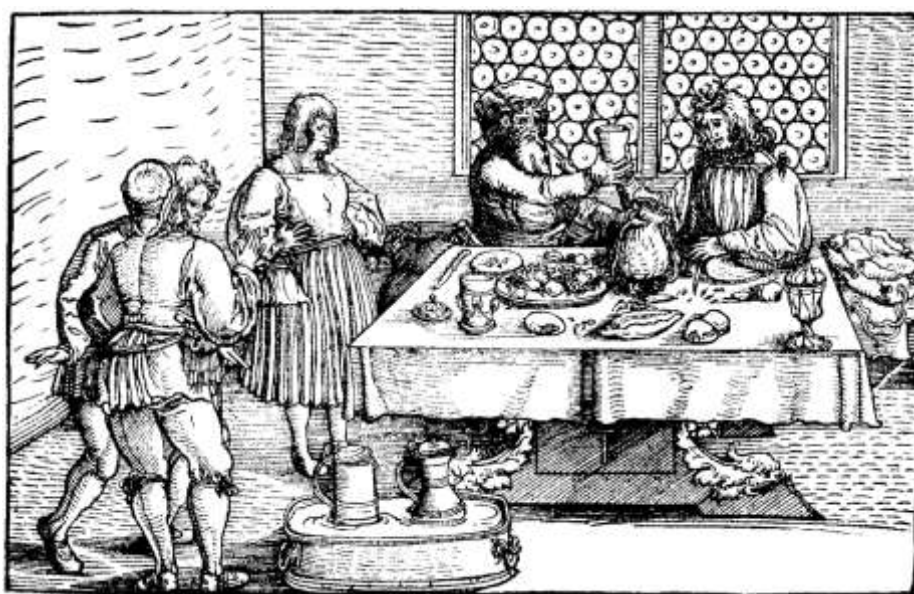
200 g Zelný salát s křenem	85 Kč
350 g Listový salát, krutony s kozím sýrem, mandle, medový dresink	245 Kč
400 g Zeleninový salát s kuřecím masem v těstíčku, křepelčí vejce, majonézový dresink	245 Kč

## Studené omáčky

Tatarská	35 Kč
Česnekovo-bazalková	35 Kč
Chilli	35 Kč
Kečup	35 Kč

# Domáci cartle

*Neb nic bez Tebe, bez Tvého požehnání k užitku není. Obcování naše, ať jest pobožné, střídme, laskavé, i také pokojné. Nedaj lačnosti, ni se přeplnit, zdraví škoditi. Naše mluvení i obveselení, což my mluvíme, též i co činíme, vše nám požehnaj, i bez utrhaní daj nasycení.*



4 ks Tvarohové knedlíčky s jablečným přelivem, zjemněné zakysanou smetanou	135 Kč
2 ks Lívance s borůvkami a domácí šlehačkou	135 Kč
3 ks Vanilková zmrzlina s horkýma malinama	135 Kč
1 ks Kopeček zmrzliny (vanilková, čokoládová zmrzlina nebo mandarinkový sorbet)	45 Kč
2 ks Mandarinkový sorbet se sektem	115 Kč
1 ks Čokoládová bábovička s macerovanými višněmi	135 Kč

# Hodování pro 8 a více osob

(nutno objednat dva dny předem, cena jest uvedena za osobu)

**Hody první na figury spravení: 750 Kč/ za 1. osobu/**

Pomazánky:

Škvarková, česneková

Masa kus:

Pečená vepřová žebra, kuřecí křídla, vepřové koleno, pečená kachna s dvojím zelím a knedlíky, marinovaná vepřová krkovice

Přílohy:

Grilovaná zelenina, bramboráčky a zelené lusky na slanině

Moučník:

Lívance

Na hodovníka případně: 50 g pomazánek a omáček, 300 g masa, 100 g pečiva

**Hody druhé na figury spravení: 850 Kč/ za 1. osobu/**

Pomazánky:

Škvarková, česneková

Obložený dřevo:

paštika, sýr, uzenina a zelenina

Masa kus:

Pečená vepřová žebra, kuřecí křídla, vepřové koleno, pečená kachna s dvojím zelím a knedlíky, marinovaná vepřová krkovice

Přílohy:

Grilovaná zelenina, bramboráčky a zelené lusky na slanině

Moučník:

Lívance

Na hodovníka případně: 50 g pomazánek a omáček, 80 g z obloženého dřeva, 300 g masa, 100 g příloh

# Rajhradské klášterní

## Rozlévaná vína

<b>Novic cuvée (MT+HIB) bílé</b> <b>Signature / pozdní sběr / suché / 2025</b> Znojemská, alk. 12,0 %, cukr 7,5 g/l, kys. 6,9 g/l, extr. 21,7 g/l, č. š. NOV/25 Vinex 2026 - grand gold	<b>0,10 l / 75 Kč</b>	<b>0,75 l / 560 Kč</b>
<b>Placidus rosé (ZW+SVAV) růžové</b> <b>Classic / pozdní sběr / polosuché / 2024</b> Znojemská, Dolní Kounice, alk. 12,0 %, cukr 12,2 g/l, kys. 6,6 g/l, extr. 21,5 g/l, č. š. PLAC/24 Jarovín 2025 - stříbrná, Víno Bojnice 2025 - stříbrná	<b>0,10 l / 75 Kč</b>	<b>0,75 l / 560 Kč</b>
<b>Dornfelder červené</b> <b>Signature / výběr z hroznů / suché / 2023</b> Znojemská, Pravlov / V Dlouhých, alk. 13 %, cukr 3,1 g/l, kys. 5,5 g/l, extr. 29,9 g/l, č. š. DR/23	<b>0,10 l / 75 Kč</b>	<b>0,75 l / 560 Kč</b>

## Řada exclusive

<b>Chardonnay barrique bílé</b> <b>Exclusive / pozdní sběr / suché / 2023</b> Znojemská, Nové Bránice / Staré hory, alk. 14 %, cukr 6,7 g/l, kys. 6,4 g/l, extr. 25,2 g/l, č. š. CHAR/23P		<b>0,75 l / 620 Kč</b>
<b>Pálava bílé</b> <b>Exclusive / výběr z hroznů / polosladké / 2024</b> Znojemská, Jiřice u Miroslavi / Na Pískách, alk. 12,5 %, cukr 18,0 g/l, kys. 7,4 g/l, extr. 24,0 g/l Festwine 2025 – zlatá		<b>0,75 l / 620 Kč</b>
<b>Rulandské šedé bílé</b> <b>Exclusive / výběr z hroznů / polosuché / 2024</b> Znojemská, Pravlov / V Dlouhých, alk. 13,5 %, cukr 15,9 g/l, kys. 7,3 g/l, extr. 23,2 g/l Festwine 2025 -zlatá, Národní soutěž vín 2025 – zlatá		<b>0,75 l / 620 Kč</b>
<b>Ryzlink rýnský bílé</b> <b>Exclusive / pozdní sběr / suché / 2024</b> Znojemská, Jiřice u Miroslavi / Na Pískách, alk. 13,0 %, cukr 0,6 g/l, kys. 6,6 g/l, extr. 22,3 g/l		<b>0,75 l / 620 Kč</b>
<b>Frankovka červené</b> <b>Exclusive / výběr z hroznů / suché / 2023</b> Znojemská, Dolní Kounice / Na Nivách, alk. 13,5 %, cukr 0,2 g/l, kys. 5,9 g/l, č. š. FR/23		<b>0,75 l / 620 Kč</b>
<b>Merlot + Pinot noir červené</b> <b>Exclusive / pozdní sběr / suché / 2023</b> Znojemská, Dolní Kounice / Pravlov / Karlov / V Dlouhých, alk. 13,5 %, cukr 0,3 g/l, kys. 5,5 g/l, extr. 34,4 g/l		<b>0,75 l / 620 Kč</b>
<b>Zweigeltrebe červené</b> <b>Exclusive / pozdní sběr / suché / 2022</b> Znojemská, Dolní Kounice / Na Nivách, alk. 12,5 %, cukr 0,4 g/l, kys. 5,4 g/l, extr. 7,5 g/l		<b>0,75 l / 620 Kč</b>

## Bílá vína

### Upupa Lugana DOC – Cantine Malavasi, Itálie

600 Kč

Alk 12,5 %, 100 % Trebbiano di Lugana, cukr 10 g / l, polosuché bílé víno.

Chuť Lugany z Malavasi je neuvěřitelně ovocná a svěží. Upupa je ideálním letním vínem na dlouhé večery s přáteli. Skvěle se totiž hodí k lehkým jídlům. Vychutnejte si toto víno a přeneste se do slunné Itálie ještě dnes.

### Riesling Quarzit Bio Weingut Pflüger, Německo – Pfalz

620 Kč

0,10 l 85 Kč

Alk 12,5 %, 100 % Riesling, cukr 5 g / l, suché bílé víno.

Intenzivní vůně citrusů s jemným tónem broskví a dobře integrovanou kyselinkou. Hrozny pěstované na pískovcovém podloží dodávají tomuto Ryzlinku minerální tóny. Ideální víno ke všem pokrmům z ryb, mořských plodů a předkrmů z kvalitních uzenin a jemných sýrů.

### Sauvignon IGT TreVenezie (Řada Sottovoce) Itálie

580 Kč

Alk 12 %, 100 % Sauvignon, cukr 6 g / l, suché bílé víno.

Výrazně suché a téměř strohé víno s příjemnou kyselinkou a typicky bohatou chutí, která se s naprostou jistotou projeví, když se pije mladé. Elegantní víno slámově žluté barvy s nazelenalými odlesky. Ve vůni intenzivní kořeněné tóny papriky, šalvěje, bezinek. Vhodná volba ke všem prvním chodům a polévkám, pokrmům z bílých mas a ryb.

## Červená vína

### Carmenere Gran Reserva – Tarapaca, Chile

820 Kč

Alk 15 %, 100 % Carmenere, 8 g / l cukru, suché červené víno.

Řada vín Gran Reserva prezentuje tradici a prestiž Vína Tarapaca. Původní francouzská odrůda zaměňovaná za Merlot zažívá v chilských vinohradech nebývalou obrodu. Poskytuje víno intenzivně červené barvy. Vůně připomíná směs květin, černých třešní a kávy. Chuť je plná tříslovitá, vybalancovaná s příchutí čokolády a kávových zrn.

### Cabernet Veneto Bio IGT – Trevisana Azienda, Itálie

500 Kč

Alk 12,5 %, 100 % Cabernet Sauvignon, cukr 5 g / l, suché červené víno.

Výborné víno s tmavě červenou barvou. Intenzivní příjemná vůně s nádechem třešní a ostružin. Chuť je výrazná a silná, připomínající třešně a na patře je velice vytrvalá. Víno se perfektně kombinuje s kořeněnými pokrmy, zeleninou, těstovinami a je ideální pro veganskou kuchyni.

### Primitivo Di Manduria DOC – Masseria Trajone, Itálie

680 Kč

Alk 14 %, 100 % Primitivo, cukr 6 g / l, suché červené víno.

Plné víno granátově červené barvy. Ve vůni je ovocné s lehce kouřovým nádechem. Chuť je pěkně zakulacená a bohatá.

### Primitivo Piantaferro Puglia IGT – 47 Anno Domini, Itálie

525 Kč

0,10 l 75 Kč

Alk 13 %, 85 % Primitivo, 15 % Negroamaro, cukr 14 g / l, polosuché červené.

Podmanivá chuť, sametová hebkost a vůně švestek a vanilky. To vše v té nejlepší kvalitě z italských vinic vinařství 47 Anno Domini.

### Nero Del Lago – Cantine Malavasi, Itálie

680 Kč

Alk 13 %, 100 % Petit Verdot, cukr 7 g / l, suché červené víno.

Víno červené intenzivní barvy s ovocnou vůní a náznakem třešní. Zaujme vás jeho bohatá harmonická chuť s dozvukem červeného ovoce a macerovaných borůvek.

### Bordeaux – Chateau Le Mayne Turon, Francie

820 Kč

Alk 14 %, 46 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 24 % Cabernet Frank, cukr 6 g / l, suché červené víno.

Tmavě červená barva s fialovými odlesky naznačuje plnost a intenzitu tohoto vína. Bohaté aroma zralého tmavého ovoce je doplněné o jemné tóny koření. V chuti je cítit velmi jemná tříslovina s dlouhotrvající dochutí. Doporučujeme podávat k tmavým masům, zvěřině, zeleninovým pokrmům a sýrům.

### Scuola Grande Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Itálie

820 Kč

Alk 14 %, 60 % Corvina, 30 % Rondinella, 10 % Molinara, cukr 6 g / l, suché červené víno.

Velmi pěkné červené víno z Benátska. Barva je hluboká temná s granitovým profilem. Vůně je elegantní a komplexní. Můžeme v ní rozpoznat pražené lískové oříšky a tabákové tóny následované atraktivním likérem z červeného ovoce a třešňovým džemem, po rozdýchání vanilka a koření. Chuť je bohatá a plná s jemnou kyselinkou. Výborné se snoubí s dušenými a grilovanými masovými pokrmy.

### Châteauneuf-du-Pape, LAVAU, Francie

1560 Kč

Alk 15 %, 50 % Grenache noir, 40 % Syrah, 10 % Mourvedre, cukr 6 g / l,

suché červené víno. Legendární francouzské víno Châteauneuf-du-Pape, komplexní víno s aroma švestek a černých třešní s nádechem kakaa a hřebíčku. V chuti plné, ovocné a dobře vyvážené na patře, vykazující extrémní jemnost a pozoruhodně dlouhý závěr.

# Šenkovní list

Vzhledem k lidské slabosti se domníváme, že na den stačí každému asi čtvrt litru vína. Ti, kterým dá Bůh sílu zdrženlivosti, ať vědí, že dojdou zvláštní odměny. Zdali místní poměry, práce nebo vedra vyžadují více, to posoudí představený, dbá o to, aby nedošlo k přesycení nebo k opilosti. Čteme sice, že se víno pro mnichy vůbec nehodí, ale protože za našich časů o tom nelze mnichy přesvědčit, shodněme se na tom, že nebudeme pít do sytosti, nýbrž méně, protože víno přivádí k nevázanosti i moudré.

## Aperitiv

0,04 l Campari	70 Kč
0,10 l Cinzano rosso, bianco, dry	70 Kč
0,175 l Crodino (nealkoholické)	70 Kč
0,25 l Aperol Spritz	165 Kč

## Portské

0,04 l Port Ruby	60 Kč
0,04 l Port Tawny	90 Kč

## Champagne — Sekt

0,75 l Champagne	2350 Kč
0,75 l Bohemia Sekt — demi, brut	390 Kč
0,75 l Bohemia Sekt — nealkoholický	390 Kč
0,75 l Prosecco	660 Kč

## Místní piva Benedict

Benedict 12°	0,3 l 60 Kč	0,5 l	70 Kč
Benedict IPA 15° speciál	0,3 l 60 Kč	0,5 l	70 Kč
Benedict 11° černé	0,3 l 60 Kč	0,5 l	70 Kč
Benedict řezané	0,3 l 60 Kč	0,5 l	70 Kč
Rychtář 11° světlé	0,3 l 55 Kč	0,5 l	65 Kč
Lobkowicz nealkoholické	0,3 l 55 Kč	0,5 l	65 Kč
Cider	0,3 l 60 Kč		

## Nealkoholické nápoje

0,25 l Pepsi-Cola, Pepsi-Max, Mirinda Pomeranč, 7UP	55 Kč
0,25 l Indian Tonic	55 Kč
0,25 l Lipton Broskev	55 Kč
0,33 l Mattoni neperlivá, jemně perlivá, perlivá	50 Kč
0,20 l Granini jablko, pomeranč, hruška, jahoda	55 Kč
0,20 l Zázvorová limonáda (Ginger beer)	65 Kč
1,00 l San Benedeto	95 Kč
0,50 l Kohoutková voda	45 Kč
0,30 l Limonáda dle nabídky	60 Kč
0,50 l Limonáda dle nabídky	90 Kč

## Rum

0,04 l Gold of Mauritius	180 Kč
0,04 l Angostura white rum	120 Kč
0,04 l Pampero Aniversario	120 Kč
0,04 l Plantation XO	140 Kč

## Vodka

0,04 l Skyy vodka	90 Kč
-------------------	-------

## Gin

0,04 l Brokers	90 Kč
----------------	-------

## Whisky

0,04 l Johny Walker Red Label	90 Kč
0,04 l Nikka	180 Kč

## Irish Whisky

0,04 l Tullamore Dew	90 Kč
0,04 l Bushmills	90 Kč

## Koňak

0,04 l Godet V.S.	150 Kč
0,04 l Godet V.S.O.P	280 Kč

## Brandy

0,04 l Metaxa*****	90 Kč
--------------------	-------

## Likéry

0,04 l Břevnovský klášterní	70 Kč
0,04 l Jägermeister	90 Kč
0,04 l Fernet	70 Kč
0,04 l Becherovka	70 Kč
0,04 l Griotka	70 Kč
0,04 l Zelená	70 Kč
0,04 l Vaječný likér	70 Kč
0,04 l Medovina	70 Kč
0,04 l Mandlička	90 Kč
0,04 l Jeřabinka	90 Kč
0,04 l Višnička	90 Kč

## Ostatní lihoviny

0,04 l Malinovice Hildprandt	95 Kč
0,04 l Slivovice Hildprandt	95 Kč
0,04 l Hruškovice Hildprandt	95 Kč
0,04 l Meruňkovice Hildprandt	95 Kč
0,04 l Tuzemák	70 Kč

*Aby k zachování života v půlnočních krajinách, kdežto není vína, aneb velmi málo, nezdálo se něčeho nedostávat, zaopatřil je dobrotivý Bůh pivem: Nebo což by lidé pili, jímž to víno škodí, a ti, jejichž to přirození vody snést nemůže? Pročež vynalezen jest nápoj velmi zdravý z ječmena, aneb pšenice, aneb z obého, jenž na každém místě připravit se může. Ačkoliv pak víno rychleji krmí, však pivo silněji, obzvláště pšeničné, tak jako pšenice jiné obilí přemáhá silou svou. Odkudž u nás ve všech půlnočních krajinách silnější těla se nacházejí, než-li kde jest hojnost vína a nedostatek piva. Plodí také pivo mírně pité dobré vlhkosti, aniž ledvinám neb hlavě škodí, zvláště dobře vykvašené a prostředního věku, a když není na mále. Pivo pak za nejlepší se pokládá, které jest staré, ouplně vykysalé, nemíchané, držečně mající pěnu, zaryšavělé, ne příliš husté, jenž řeže jazyk svou zostřelostí.*

## Teplé nápoje

7 g Espresso	60 Kč
7 g Cappuccino	75 Kč
14 g Flat White	125 Kč
14 g Doppio	110 Kč
7 g Turecká káva	60 Kč
7 g Vídeňská káva	75 Kč
7 g Latte	85 Kč
7 g Irská káva (2 cl Jameson)	95 Kč
7 g Alžírská káva (2 cl Vaječný likér)	95 Kč
7 g Ledová káva (1 kopeček zmrzliny, šlehačka)	95 Kč
7 g Frappé	85 Kč
7 g Decaffeinato — bez kofeinu	60 Kč
2 g Čaj	50 Kč
0,20 l Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru s medem	75 Kč
0,20 l Čokoláda	95 Kč
0,20 l Horké cappy	65 Kč
0,20 l Grog	85 Kč
0,20 l Horká griotka	85 Kč
0,20 l Punč	85 Kč
0,20 l Svařené víno	95 Kč
0,04 l Horká medovina	85 Kč
10 g Med	10 Kč