

## Dezerty Desserts

<b>Tiramisu D34 s jedlým 22karátovým zlatem</b> <i>Tiramisu D34 with 22-carat gold</i>	240 Kč
<b>Meruňkové crème brûlée s jogurtovou zmrzlinou</b> <i>Apricot crème brûlée with yoghurt ice cream</i>	215 Kč
<b>Řez z hořké čokolády s malinami, nugátovým cremeux a vanilkovou pěnou</b> <i>Dark chocolate cake with raspberries, nougat crèmeux and vanilla foam</i>	220 Kč
<b>Ostružinové srdce s citrusovým gazpachem a sametovou bílou čokoládou</b> <i>Blackberry heart with citrus gazpacho and silky white chocolate</i>	230 Kč
<b>Zmrzlina nebo sorbet dle denní nabídky</b> <i>Ice cream or sorbet of the day</i>	145 Kč
<b>Výběr sýrů s domácí brioškou</b> <i>Assortment of cheeses with homemade brioche</i>	350 Kč

## Dezertní vína Noble sweet wines

<b>Moscato d'Asti G.D. Vajra Piemonte, 2024 0,1 l</b> ▼CORAVIN®	190 Kč
<b>Recioto della Valpolicella Villa Spinosa Veneto, 2019 0,05 l</b>	380 Kč

## Káva Coffee

<b>Ristretto, espresso, espresso macchiato</b>	85 Kč
<b>Dvojité espresso, Double espresso</b>	110 Kč
<b>Lungo, Americano</b>	85 Kč
<b>Cappuccino, caffè latte</b>	115 Kč
<b>Flat white</b>	140 Kč
<b>Bezkofeinová káva, Decaffeinated coffee</b>	110 Kč
<b>Sušené čaje Ronnefeldt</b> <i>Ronnefeldt tea – finest edition</i>	130 Kč
<b>Čerstvý mátový nebo zázvorový čaj</b> <i>Fresh mint or ginger tea</i>	150 Kč



**Budte s námi v kontaktu!**  
*Stay in touch with us!*



@dejvicka34  
@cernysefkuchar  
www.dejvicka34.cz  
+420 607 277 123  
info@dejvicka34.cz  
Dejvická 34, 160 00 Praha 6