



* menu *



kafe doma

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.

Místo pro setkávání lidí

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 RAW dezerty a dorty domácí výroby, 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.

Jedinečný a originální koncept

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 chutě, vůně a barvy.

Věříme, že v naší kavárně si každý vybere něco svého a bude se u nás cítit jako doma.



Káva

Od samotného vzniku naší kavárny spolupracujeme s českou pražírnou výběrové kávy doubleshot.

Naším společným cílem je představit českému zákazníkovi kávu jako **kulinární produkt** s jasně daným původem a v našich končinách zatím nepoznaným **chuťovým potenciálem**. Jsme zastánci baristického umění, ale vždy je u nás na prvním místě kvalitní a čerstvá surovina. Pevně věříme, že za pomoci alternativních metod přípravy si může kvalitní výběrovou kávu dovolit vychutnat opravdu každý, ať již doma nebo v komerčním prostředí.

V roce 2007 stála pražírna doubleshot u zrodu obchodu s výběrovou kávou v České republice. Přesvědčili desítky kaváren, restaurací a hotelů o tom, že na trhu **existují mnohem chutnější, zajímavější a čerstvější alternativy**, než jen anonymní a všudypřítomné italské espresso směsi. Snaží se také zbořit mýtus o espresso jako jediné správné metodě přípravy kávy což je přesně stejná vize a myšlenka s jakou jsme kavárnu kafe doma otevírali.

Kávy, které naleznete v naší kavárně, nabízíme vždy **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. Nechybí ani údaj o datu sklizně.

Díky úzké spolupráci s pražírnou doubleshot 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.

Nově jsme pro Vás připravili kávu, která je díky svému zpracování a pražení více přátelská a její chuť je jednodušší a pro mnoho hostů přívětivější.

Od vzniku naší kavárny jsme vždy chtěli mít vlastní kávu, která by zaujala, chutnala a nechala objevit nepoznaný chuťový potenciál. Díky spolupráci s pražírnou Co-bean se nám toto, jak pevně věříme, povedlo.

Káva Charisma je vynikající 100% arabika s jasně daným původem a vysokým hodnocením. Káva je pražená v čechách v menší pražírně u Prahy což zaručuje perfektní dodávky a čerstvost kávy. Náš kávu lze také zakoupit v naší kavárně pro domácí použití.





posnídejte u nás doma

Snídaňová bulka plněná křupavou opečenou slaninou, vejcem, sýrem a karamelizovanou cibulkou	89
Dvě sázená vejce, americký bagel, opečený brambor se zelenými fazolkami, bylinkové máslo, zeleninka	84
Čtyři sázená vejce s opečenou slaninou, podávaná s bylinkovým máslem, listovým salátkem a opečeným farmářským chlebem	89
Čtyři míchaná vejce na másle s pažitkou, podávaná s bylinkovým máslem, listovým salátkem a opečeným farmářským chlebem	79
Omeleta se zelenými fazolkami, sušenými rajčaty, olivami, domácí indickou plackou	90
Snídanový wrap - čtyři míchaná vejce a opečená slaninka v pšeničné tortille, lehce pikantní švestkový dip, čerstvá zeleninka	92
Krémová pomazánka z cizrny, rajčat, bazalky a černého sezamu, opečený toastový chléb, zeleninka	69
Ovesná kaše s kakaem a moruší (med, kardamon, skořice, čerstvé ovoce)	79
Toustíky "kafedoma" se šunkou, sýrem Gouda, lehce pikantním švestkovým dipem a čerstvou zeleninkou	78
Kefírové lívanečky s borůvkovou zákyskou, ostružinovou omáčkou a čerstvým ovocem	84
Palačinka s naší pomerančovou marmeládou, čokoládovou omáčkou, para ořechy a sušenými květy jasmínu	89
Možnost bezlepkového pečiva	+ 20
Seznam obsažených alergenů vám obsluha předloží na vyžádání	



stálé menu doma

Fazolová polévka se sušenými rajčaty, jarní cibulkou a avokádovým olejem (bezlepkové, vegan) 45

El Grillo (marinovaný grilovaný sýr) s omáčkou Beurre blanc (víno, máslo, šalotka), podávaný s wasabi bramborovým pyrém s pažitkou a marinovanou řepou (bezlepkové) 176

Quinotto (quinoa rizoto) v sojové omáčce s chilli, zeleninkou a opečeným marinovaným tempehem v marinádě Hoisin (koření pěti vůní, tabasco, rýžový ocet) (vegan) 146

Zeleninové kuličky, tradiční česká omáčka, limeta, brusinky, zákyska, domácí zemlový knedlík 132

Kantonské tofu na česneku s křehkou zeleninou s lusky, podávané s Basmati rýží s kukuřicí a kurkumou (bezlepkové, vegan) 139

200g Salát dle denní nabídky 88

Možnost bezlepkového pečiva + 20

Obědové menu Vám nabízíme od 11:00 do 14:30 hodin.

Seznam obsažených alergenů vám obsluha předloží na vyžádání.



odpolední menu doma

Malá jídla

Zapečená palačinka s balkánským sýrem, plněná cizrnkou, rajčaty, paprikou a jarní cibulkou, podávaná s kari dipem 96

(Ne) škvarková veggie pomazánka, kyselá okurka, „beraní roh“, chléb (vegan) 74

Odpolední menu

Burrito s quacamole (rajče, avokádo, jarní cibulka, jalapeño paprička) a sýrem Gruyère, mátový dip, RAW dip ze sušených rajčat a datlí 139

Udon nudle s arašídovo-zázvorovou omáčkou, tofu, čerstvými klíčky, mrkví, cibulkou a paprikou 149

Tikka masala s „kuřecími kousky“ (soja, koření, zelenina), opečený brambor provoněný kmínem, Cheela (indická cizrnová placka) 145

Zeleninový tataráček, 5 ks topinek s česnekem, RAW mrkvové kořeněné špagety (vegan) 132

Dezerty

Smažený banán sypaný vlašskými ořechy, servírovaný s Crème fraîche a kávovou zmrzlinou 89

Horké borůvky s vanilkovou zmrzlinou, domácí šlehačkou a čerstvým ovocem 82

odpolední menu Vám nabízíme od 15:00 do 19:00 hodin.

Seznam obsažených alergenů vám obsluha předloží na vyžádání.

