


## HORKÁ ČOKOLÁDA

Pro potěšení Vám nabízíme šálek husté, horké, pravé, vysokoprocenní 72% čokolády v mnoha variacích,.... jen tak, s kořením, ořechy nebo pohár ovoce zalitý horkou čokoládou se šlehačkou, případně doplněný kapkou něčeho ostřejšího.....  
Všechny kombinace je možné si objednat ve variantě s mléčnou nebo bílou čokoládou za příplatek 10,-

HOŘKÁ ČOKOLÁDA 72% čistá	69,-
se šlehačkou	75,-
s ořechy a se šlehačkou	78,-
s kokosovým mlékem	89,-
s chilli	72,-
se zázvorem	78,-
s mořskou solí	72,-
s vanilkovou zmrzlinou a se šlehačkou	89,-
MLÉČNÁ ČOKOLÁDA 39%	 79,-
BÍLÁ ČOKOLÁDA 43%	79,-

### ČOKOLÁDA S OVOCEM A SE ŠLEHAČKOU

velký šálek hořké čokolády s kousky ovoce a šlehačkou

jahoda-malina	95,-
jahoda-banán	95,-
banán-skořice	95,-
višeň-mandle	95,-
lesní směs	95,-
hruška-ořechy	95,-

### ČOKOLÁDA S ALKOHOLEM A SE ŠLEHAČKOU

velký šálek hořké čokolády s kousky ovoce, šlehačkou a kapkou alkoholu

hruška-amaretto	115,-
banán whisky-cream	115,-
višeň-rum	115,-
lesní směs-vaječný likér	115,-
jahoda-kokosový likér	115,-

### HORKÝ NÁPOJ Z PRAVÉ ČOKOLÁDY S MLÉKEM

CHOCO CACAO ( velké kakao z pravé čokolády )	75,-
CHOCO CACAO SPECIAL ( velké kakao z pravé čokolády, whisky cream )	95,-

### ČOKOLÁDA BEZ CUKRU

obsahuje umělé sladidlo Maltitol

hořká	80,-
mléčná	80,-

všechny čokolády lze za příplatek připravit ze sojového nebo kokosového mléka

sojové mléko	15,-
kokosové mléko	35,-

Na přípravu čokolády té nejvyšší kvality potřebujeme trochu času, buďte proto prosím trpěliví, každou čokoládu pro Vás připravujeme individuálně a s láskou.

## SINGLE ORIGIN jednooblastní čokolády

Gurmánům doporučujeme ochutnat jemné rozdíly v chuti čokolád Single Origin, které jsou vyráběny z kakaových bobů z konkrétní země nebo regionu. V každé čokoládě naleznete jedinečnou chuť a aroma vycházející z půdy, klimatu a prostředí, kde jsou kakaové boby pěstovány.

### AMERIKA

DOMINICANA 75%	89,-
Jemná, nakyslá, s nádechem vanilky a čerstvého ovoce.	
ECUADOR 74%	89,-
Květinový charakter, typická hořkost a lehká nakyslost kakaá.	
PERU-PACHIZA 70%	89,-
Jemná chuť ovoce a medu, intenzivní čokoládové aroma.	
PERÚ 39%	 105,-
Delikátní jemně ovocná chuť kávy a vanilky.	
BRAZIL 67%	 95,-
Svěží tóny tropického ovoce.	
CUBA 70%	95,-
Vyvážená hořkost s kořeněnou příchutí.	
GUANAJA 70%	105,-
Výrazná ovocno-citrusová chuť, vyjimečná hořkost.	
MEXIQUE 66%	95,-
Pikantní a dřevité tóny s náznakem lékořice.	
ARRIBA 39%	  110,-
Karamelové aroma a chuť ořechů.	
VENEZUELA 72%	95,-
Harmonická, ovocno-kyselá příchutí.	

### AFRIKA

UGANDA 78%	 89,-
Jemně kořeněná, čistá kakaová chuť.	
SAO THOMÉ 71%	 89,-
Typická kakaová hořkost s jemným nádechem tabáku.	
MADAGASCAR 71%	89,-
Hořko-sladká, mírně kyselá, aromatická vyvážená chuť.	
MANJARI 64%	105,-
Vůně tropických dřevin s tóny lesních plodů.	
TANZANIE 75%	95,-
Silná a pikantní, s ovocno-kořeněnou příchutí.	
GHANA 40.5%	  110,-
Ovocná, kaštanová příchutí, nádech karamelu a medu.	

### ASIE

PAPOUASIE 35,7%	 110,-
Mléčná čokoláda s příchutí karamelizovaného ovoce.	

Čokolády je možné zakoupit pro přípravu lahodné domácí čokolády, nebo na pečení ve 200g a 500g balení. V našem obchodě naleznete také více než 50 druhů našich ručně vyráběných tabulkových čokolád.

 BIO čokoláda  novinka  mléčná čokoláda

## SINGLE ORIGIN jednoplantážní čokolády

Stejně jako čokolády jednooblastní jsou jednoplantážní čokolády vyráběny z výběrových kakaových bobů sklizených na jedné konkrétní farmě či plantáži a právě původ kakaových bobů je to, co dělá zásadní rozdíly v chuti čokolády

BAGUA 81% - PERU	  125,-
Kakaové boby pěstované v divoké oblasti Amazonky, kultivované domorodými amazonskými komunitami. Kakaová chuť ve své nejčistší formě s jemnou kyselostí, velmi silná a intenzivní chuť.	
LOS BEJUCOS 71% - DOMINICANA	 125,-
Výsledná čokoláda má aromatický profil, velmi intenzivní kakaovou chuť, s nádechem jemných tónů sušeného ovoce, vyvážená hořkost a jemná kyselost.	
LOS PALMARITOS 74% - DOMINICANA	 125,-
Jedinečné kakaové boby z plantáže Los Palmaritos, pěstované na tvrdém kamenitém terénu. Silně dominující chuť kakaá s ovocnou chutí.	
LOS VASQUEZ 74% - DOMINICANA	 125,-
Exkluzivní kakaové boby pěstované na malé plantáži v kopcovité a slunné oblasti Dominikánské republiky, Intenzivní charakter se silnou vůní čerstvého ovoce a kyselosti, výrazná kakaová příchutí.	
LOS ANCONÉS 67% - DOMINICANA	145,-
Čokoláda s vůní lékořice a kávy Doznívá chuť rozinek a navinulých meruněk.	
VILA GRACINDA 67% - SAO TOME	145,-
Čokoláda s vůní lékořice, černých oliv, tabáku a dřeva, doznívá příchutí medu, skořice, oliv a přezrálých meruněk.	
MARALUMI 64% - PAPUA-NOVÁ GUINEA	145,-
Čokoláda s vůní sušených banánů, pepře a jemného tabáku, doznívající chuť pepře, černého rybízu, jahod a banánů.	
MANGARO 65% - MADAGASCAR	145,-
Čokoláda s vůní exotického manga, perníku, rybízu a pomeranče, nádech exotického ovoce a citrónové kůry.	
MANGARO 50% - MADAGASCAR	 155,-
Čokoláda s vůní jemného karamelu, žitného chleba a rozinek, kávového máslového krému, černého medu a cappuccina.	
MADIROFOLO 65% - MADAGASCAR	  135,-
Čokoláda s vůní citrusů, lékořice, dřevité a mírně hořké a kyselé tóny, květinový a ovocný nádech podtrhuje chuť této jedinečné čokolády.	
ALTO EL SOL 65% - PERU	  135,-
Svou chutí po červených plodech s nakyslým tónem je Alto El Sol intenzivní, ostrá a vysoce ovocná čokoláda.	

### OSTATNÍ ČOKOLÁDY

MADAGASCAR BÍLÁ 30%	  130,-
Vysoká přítomnost plnotučného mléka, s neodolatelnou vůní přírodní vanilky pocházející z ekologického zemědělství Madagaskaru.	
GIANDUJA 32% NUGÁTOVÁ	  125,-
Čokoláda vyrobená z kvalitní kakaové pasty a pasty z lískových oříšků.	
CARAMELIA 40%	 135,-
Mléčná čokoláda s karamelovou příchutí.	
INAYA 65%	115,-
Intenzivní kakaová chuť, rovnováha mezi hořkostí a kyselými tóny.	