


HORKÁ ČOKOLÁDA V MNOHA VARIANTÁCH

šálek pravé husté vysokoprocenní horké čokolády
z vybraných kakaových bobů z Ameriky a Afriky

ČISTÁ HORKÁ ČOKOLÁDA

HOŘKÁ ČOKOLÁDA 72%	69,-
MLÉČNÁ ČOKOLÁDA 39%	 79,-
BÍLÁ ČOKOLÁDA	79,-

Následující kombinace připravujeme ze 72% hořké čokolády.
Všechny lze objednat také z mléčné či bílé čokolády (+20,-).

se šlehačkou	75,-
s ořechy a se šlehačkou	78,-
s kokosovým mlékem	89,-
s chilli	72,-
s kořením masala	 89,-
s čerstvým zázvorem	78,-
s mořskou solí	72,-
s vanilkovou zmrzlinou a se šlehačkou	89,-

ČOKOLÁDA S OVOCEM A SE ŠLEHAČKOU

velký šálek horké 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 horké 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,-

KAKAO

CHOCO CACAO	75,-
velké kakao z naší čokolády	
CHOCO CACAO SPECIAL	95,-
velké kakao z naší čokolády, whisky cream	

ČOKOLÁDA BEZ CUKRU

obsahuje sladidlo Maltitol

hořká 60%	80,-
mléčná 36%	 80,-

Na přípravu čokolády té nejvyšší kvality potřebujeme trochu času.
Bud'te proto, prosím, trpěliví, každou čokoládu pro Vás připravujeme
individuálně a s láskou. Všechny čokolády lze za příplatek připravit
ze sojového mléka (+20,-) nebo z kokosového mléka (+40,-)

HORKÁ ČOKOLÁDA SINGLE ORIGIN

šálek pravé husté vysokoprocenní horké čokolády z výběrových
kakaových bobů pěstovaných výhradně v jedné zemi nebo regionu

AMERIKA

DOMINICANA 75%	89,-
Jemná, nakyslá, s nádechem vanilky a čerstvého ovoce.	
ECUADOR 74%	89,-
Květinový charakter, typická hořkost kaka.	
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 TOMÉ 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.	

OSTATNÍ ČOKOLÁDY

BÍLÁ S MADAGASKARSKOU VANILKOU 	130,-
Vysoký obsah bio plnotučného mléka, neodolatelná vůně vanilky z Madagaskaru z ekologického zemědělství.	
GIANDUJA 32% NUGÁTOVÁ	125,-
Čokoláda vyrobená z kvalitní kakaové hmoty a vysokého podílu pasty z lískových oříšků. Receptura zcela bez mléka.	
CARAMELIA 36%	 135,-
Mléčná čokoláda s příchutí slanečného máslového karamelu.	

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

HORKÁ ČOKOLÁDA SINGLE PLANTATION GRAND CRU

šálek pravé husté vysokoprocenní horké čokolády z exkluzivních
kakaových bobů sklizených na jedné farmě či plantáži

BAGUA 81% BIO – PERU 	125,-
Kakaové boby pěstované v divoké oblasti Amazonky, kultivované domorodými amazonskými komunitami. Kakaová chuť ve své nečistší formě s jemnou kyselostí, velmi silná a intenzivní.	
LOS BEJUCOS 71% – DOMINICANA	125,-
Kakaové boby z oblasti Los Bejucos s vysokým podílem odrůdy Criollo, unikátní díky rovnoměrné dokonalé fermentaci. Intenzivní aromatický profil, plná kakaová chuť s tóny sušeného ovoce. Vyvážená hořkost, jemná kyselost, minimální trpkost.	
LOS BEJUCOS 46% – DOMINICANA  	125,-
Kakaové boby z oblasti Los Bejucos s vysokým podílem odrůdy Criollo, unikátní díky rovnoměrné dokonalé fermentaci. Mléčná čokoláda s plnou chutí mléka a kaka, sladké tóny karamelu vyvážené kakaovou hořkostí. Lehká dochuť sušeného ovoce.	
LOS PALMARITOS 74% – DOMINICANA	125,-
Jedinečné kakaové boby z plantáže Los Palmaritos v Dominikánské republice, pěstované v tvrdém horském terénu. Silně dominující chuť kaka s intenzivní vůní čerstvého ovoce. Průměrná kyselost, vyváženost sladkosti a hořkosti.	
LOS VASQUEZ 74% – DOMINICANA	125,-
Exkluzivní kakaové boby pěstované na malé plantáži Los Vasquez v kopcovité a slunné oblasti Dominikánské republiky, Intenzivní charakter s vůní čerstvého ovoce a výraznou kyselostí, poté doznívá silná kakaová chuť.	
SUR DEL LAGO 72% – VENEZUELA 	125,-
Kakaové boby z bohatých plantáží u jezera Maracaibo. Komplexní aroma, minimální kyselost a trpkost, jemné tóny lískových oříšků a mandlí. Delikátní příchutí červeného ovoce s nádechem koření, příjemná kulatost a dlouhá dochuť v ústech.	
PERU-PACHIZA 70% – PERU	105,-
Kakaové boby pěstované v údolí Central Huallaga, na hranici pohoří Andy a Amazonského deštného pralesa. Široké spektrum vůní kaka a čokolády, s výraznými tóny červeného ovoce a medu, s nádechem vanilky. Příjemná kyselost převažuje nad hořkostí.	
PERÚ-PACHIZA 39% – PERU 	115,-
Kakaové boby pěstované v údolí Central Huallaga, na hranici pohoří Andy a Amazonského deštného pralesa. Chuť čokolády je intenzivní a rafinovaná: široké spektrum kakaových vůní s lehkou kyselostí, plná chuť mléka, ovocné tóny s dochutí kávy a vanilky.	
MANGARO 65% – MADAGASCAR	145,-
Čokoláda s vůní exotického manga, perníku, rybízu a pomeranče, nádech tropického 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% BIO – MADAGASCAR 	135,-
Čokoláda s vůní citrusů a lékořice. Dřevité, mírně hořké a kyselé tóny. Květinový a ovocný nádech podtrhuje chuť této jedinečné čokolády.	
ALTO EL SOL 65% BIO – PERU 	135,-
Svou chutí po červených plodech s nakyslým tónem je Alto El Sol intenzivní, ostrá a vysoce ovocná čokoláda.	