

2026 | VŽDY Z ČERSTVÝCH A KVALITNÍCH SUROVIN

MENU

Galerie

41

GUŘMÁNSKÝCH ZÁŽITKŮ

Uspokojíme mlsné jazýčky
vegetariánů, masožravců
i mlsounů

POLÉVKA JE GRUNT!

Hovězí vývar
a polévka dle denní nabídky

APPETITAS

UZENINY

Coppa Emiliana,
Prosciutto, Ventricina

SÝRY

Manchego, Brie,
Parmigiano Reggiano

DELIKATESY

Pražené mandle, olivy,
sušená rajčata v oleji

POJĎTE NA KÁVU

Dejte si kávu a vychutnejte
si dorty z kvalitních surovin
připravované našimi
cukrářkami.



„Holandák“

Česká klasika v moderním kabátu, která nikdy nezklame

VÍTEJTE V GALERII CAFÉ

PARK RESTAURANT



Takové a mnoho dalších skvělých snídaní pro vás připravujeme každý den do **11 hodin**.

ÚVODNÍ SLOVO



Jsem Patrik Holeček, třetí generace zahradníků ze Strašova, kteří budují tradici.

A jak moje cesta začala? Bylo to v roce 1999, kdy jsem začal podnikat. Právě jsem se vrátil z roční stáže v Holandsku, kde to nebylo vůbec jednoduché, ale rád na to vzpomínám. Potkal jsem spoustu zajímavých lidí, pracoval u nejmodernějších pěstitelů a získal jsem zastoupení velkých holandských a německých společností. Díky tomu jsem začal prodávat rostliny a služby ostatním zahradníkům po celé České republice.

„Kytky jsou pro naši rodinu životem a vše se točí kolem nich.“

V roce 2000 jsem od dědečka dostal louku ve Strašově a postavil na ní zahradnictví Holflor. Pěstoval jsem kytky, které jsem prodával do velkoobchodů. V tu dobu bylo dostavěno OC Futurum v Hradci Králové a já zde otevřel své první květinářství.

Dnes koupíte naše kytky v 600 květinářstvích po celé ČR a Holflor Czech s.r.o. tak patří mezi největší velkoobchody u nás.

Píše se rok 2014 a mým dalším nápadem bylo zkombinovat prodej bytových doplňků, květin a kavárny. Chtěl jsem vytvořit místo, které se stane inspirací, zážitkem a odpočinkem v jednom a vzniklo Holflor Studio 1 s.r.o.

A teď to nejdůležitější - Galerie Café park restaurant. Srdeční záležitost, která se nachází na výjimečném místě s fascinující architekturou. Nemohl jsem tuto příležitost odmítnout, protože tohle místo spojuje to nejlepší – zeleň a kávu.

Filozofií naší firmy je nabídnout každému zákazníkovi nejlepší servis, kvalitu, a udělat mu život hezčí a příjemnější... Chceme, aby se u nás každý cítil pohodlně a užil si krásu všedního dne. A proto jsme horní venkovní terasu navrhli jako sluneční květinovou zahradu, ze které je božský výhled do zámeckého parku. Uvnitř horního patra jsme umístili klubové posezení v barovém stylu. Ve spodní části najdete designovou restauraci s otevřenou kuchyní, která je inspirována holandským květinovým designem. V letních měsících můžete dále využít spodní venkovní zahradu, která zpříjemní Vaši procházku parkem skvělým občerstvením.

Moc děkuji, že k nám rádi chodíte.

OBSAH

Polévky
a předkrmy 04

Hlavní chody 05

Appetitas 09

Dezerty 11

Nápoje 13

Patrik Holeček
majitel



www.galeriecafepardubice.cz



[galerie_cafe_park_restaurant](https://www.instagram.com/galerie_cafe_park_restaurant)



[Galerie Café Park Restaurant](https://www.facebook.com/GalerieCafeParkRestaurant)

BRUSCHETTA



LANÝŽOVÉ
HRANOLKY



KIMCHI BRAVAS



KREVETY
V TEMPUŘE



POLÉVKA JE GRUNT!

HOVĚZÍ VÝVAR (1a, 3, 7, 9)

z ohářky s játrovou roládou a kořenovou zeleninou

malá / velká
105 / 170 Kč

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY

JE LIBO PŘEDKRM?

CARPACCIO (1a, 7)

tenké plátky hovězí svíčkové, parmezán, rukola, olivový olej, limeta

285 Kč

KACHNÍ KROKETY (1a, 3)

z trhaného masa v panku strouhance s marinovanou zeleninou s chilli, asijská glazura a křupavá cibulka

215 Kč

TARTAR Z MARINOVANÉHO LOSOSA (1a, 4, 7)

mascarpone, salátová okurka, ředkvička, kopr, kaviár z mořských řas a citrusový gel, pečivo

295 Kč

KREVETY V TEMPUŘE (1a, 2, 3, 7)

křupavé smažené krevety, marinovaná kyselá rajčata a bazalkovým dipem, pečivo

235 Kč

BRUSCHETTA (1a, 7, 8b)

možnost individuálního poskládání (min. počet 3 ks)

- s rajčaty, bazalkovým pestem a parmezánem
- s modrým sýrem gorgonzola a oříšky
- s mozzarelou a prosciuttem
- s italským salámem mortadella a burratou

70 Kč / ks

75 Kč / ks

80 Kč / ks

85 Kč / ks

NA MENŠÍ HLAD

LANÝŽOVÉ HRANOLKY (7)

s parmezánem, vypraženou pancettou a lanýžovou majonézou

200 Kč

KIMCHI BRAVAS PATATAS (7)

kořeněné pečené grenaille s kimčchi majonézou a bylinky

200 Kč

BRAMBOROVÉ HRANOLKY (7)

s pepřovou majonézou

95 Kč

BATÁTOVÉ HRANOLKY (7)

s pepřovou majonézou

95 Kč

HLAVNÍ CHODY

KUŘECÍ PRSO SUPREME (1a, 3, 7) plněné bylinkovou fáší s koňakem, omáčka z pečených paprik a bramboro-sýrová kroketa	340 Kč
HOLANDSKÝ ŘÍZEK (1a, 3, 7, 12) s blaťáckým zlatem v Panko strouhance, bramborovo rozmarýnové pyrė, naše nakládane okurky	340 Kč
VEPŘOVÁ PANENKA SOUS VIDE (1a, 7, 9) s liškovou omáčkou, parmazánové grenaille, vypražená pancetta a bylinkový olej, marinované žampiony	390 Kč
PORK BOWL (1a, 7, 11, 12) trhané vepřové maso s bbq omáčkou, hanácký salát s křenem, smažená cibulka, jasmínová rýže, sezamová semínka, marinované okurky, vejíčko, koriandr, chipotle majonéza	355 Kč
HOVĚZÍ DOUBLE CHEESEBURGER (1a, 7) mletý hovězí krk, restovaná cibule, dijonská a meruňková majonéza, pečená slanina, čedar, nakládane okurky a bramborové hranolky	355 Kč
BIFTEK by Extrifit gym (1a, 7, 9) pravá svíčková s pepřovou omáčkou, pečené grenaille s bylinkovým tvarohem	670 Kč
GRILOVANÝ STEAK Z LOSOSA (1a, 4, 7, 12) s pažitkovým velouté, vařené grenaille s přepuštěným máslem a marinovanou mrkví	370 Kč
TYGRÍ KREVETY NA CITRÓNOVÉM MÁSLE (2, 7, 9, 12) na česneku a chilli s listovou petrželí a bílým vínem	485 Kč
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO (1a, 3, 7) česnek, olivový olej, chilli, petrželka, parmezán	265 Kč
HŘÍBKOVÉ RISOTTO S LANÝŽEM (7, 9, 12) hřibky, lanýž, křupavý parmezán	330 Kč

TYGRÍ KREVETY NA CITRONOVÉM MÁSLĚ



TATARÁK Z MARINOVANÉHO LOSOSA



GRILOVANÝ STEAK Z LOSOSA



KACHNÍ KROKETY



SALÁTY

CAESAR SALÁT (1a, 7, 10)	235 Kč
římský salát, Caesar dressing, máslové krutony, parmezán	
• S KUŘECÍM MASEM	325 Kč
• S LOSOSEM	395 Kč
• S KREKETAMI	395 Kč
SALÁT S KOZÍM SÝREM (1a, 7, 8a, 8b, 8c, 8e, 8g, 12)	290 Kč
opečený kozí sýr, marinovaná červená řepa, mango, listové saláty, naše granola, vinaigrette a opečená bagetka	
CRISPY & GRILL SALÁT (1a, 3, 7)	310 Kč
smažené sýrové krokety z vyztužené goudy a grilovaný Halloumi sýr s listovými saláty, cherry rajčátka, cantalup, prosciutto a opečenou bagetkou	
ZELENINOVÝ SALÁT	malý / velký 140 / 210 Kč
OVOCNÝ SALÁT	140 / 210 Kč

SANDWICH

PASTRAMI TOUST (1a, 7, 10, 12)	290 Kč
tenké plátky pastrami s nakládanou kyselou zeleninou, parmezánem a dijonskou majonézou v rozpečeném chlebu	
CROQUE MADAME (1a, 3, 7, 10, 12)	255 Kč
máslová brioche s čedarem, ementálem, šunkou od kosti a dijonskou majonézou, zapečená bešamelem a sázené vajíčko	
CROQUE MONSIEUR (1a, 3, 7, 10, 12)	255 Kč
máslová brioche s čedarem, ementálem, šunkou od kosti a dijonskou majonézou, zapečená bešamelem a ementálem	

PŘÍLOHY

ROZMARÝNOVÉ GRENAILLE	90 Kč
BATÁTOVÉ HRANOLKY	90 Kč
SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY	90 Kč
GRILOVANÁ ZELENINA	150 Kč
COLESLAW SALÁT	90 Kč

AVE, CAESAR!

Autor receptury tohoto salátu není jak by se mohlo zdát Julius Caesar, ale Ital známý jako Cardini Caesar, který tuto recepturu vymyslel, když pobýval v americkém San Diegu. Právě v roce 1924, v den oslav nezávislosti, se údajně ocitl v situaci, kdy mu došly plánované ingredience pro hosty. Avšak neztratil hlavu a místo toho se chopil situace, využil toho, co měl k dispozici v kuchyni a tak vznikl první Caesar salát.

Pokud jde o náš Caesar salát, nabízíme Vám naši variantu s hrubozrnnou hořčicí, kterou si jednoduše zamilujete. Pokud máte rádi kombinaci masa s tímto salátem, můžete si objednat kuřecí maso, lososa nebo krevety, vše záleží jen na vašich chutích. Co však zůstává nezměněno je důraz na kvalitu ingrediencí a dokonalou kombinaci chutí.



DĚTSKÉ MENU

KUŘECÍ STEAK S BRAMBOROVOU KAŠÍ (3, 7)	160 Kč
STEAK Z LOSOSA S BRAMBOROVOU KAŠÍ (3, 4, 7)	170 Kč
SPAGHETTI S RAJČATOVOU OMÁČKOU (1a, 3)	150 Kč

APPETITAS

SKVĚLÉ CHUŤOVKY VHODNÉ I NA PIKNIK

Pokud máte jen malý hlad nebo si chcete jen tak příjemně pochutnat mezi hlavními chody, zkuste naše jednoduché a výborné chuťovky. Vyzkoušejte naše šunky a salámy, různé druhy sýrů, které jsou doplněné pochutinami jako jsou saláty, sušená rajčata a olivy. Vyberte si podle své chuti! Vše vám navíc můžeme zabalit s sebou na piknik nebo posezení s přáteli v Tyršových sadech.

PRKÉNKA

VELKÉ (500 g)

900 Kč

Prosciutto, Milano, Coppa, Ventricina, kozí mekota, Oldřišský Mémentál, kozí sýr uzený, Oldřišská Grana, kravský sýr, zrající Goud, olivy, sušené rajče, mix salát, micro green

MALÉ (300 g)

450 Kč

Prosciutto, Milano, Coppa, kozí mekota, Oldřišský Mémentál, Oldřišská Grana, zrající Goud, olivy, sušené rajče, mix salát, micro green

ŠUNKY A SALÁMY

PROSCIUTTO	85 Kč
MILANO	90 Kč
PIKANTNÍ SALÁM - VENTRICINA	90 Kč
COPPA	90 Kč

SÝRY

KOZÍ SÝRY

KOZÍ MEKOTA	75 Kč
OLDŘIŠSKÝ MÉMENTÁL	95 Kč
SÝR UZENÝ	95 Kč

KRAVSKÉ SÝRY

KRAVSKÝ SÝR	80 Kč
OLDŘIŠSKÁ GRANA	95 Kč
ZRAJÍCÍ GOUD	95 Kč



SÝÝÝR!

Sýry, které servírujeme jsou ze sýrárny Květná. Ta se nachází v srdci českého venkova a je místem, kde se spojují tradice a moderní technologie výroby sýrů. Naše sýrárna byla založena již v roce 2014 a od samého začátku jsme se zaměřili na výrobu výjimečných sýrů a dalších výrobků z kravského a koziho mléka. Naším cílem je dodávat zákazníkům pouze ty nejkvalitnější produkty z místních surovin, které jsou vyráběny s láskou a respektem k přírodě.



DORTY A ZÁKUSKY

Nabídku našich dortů a zákusků každý den obměňujeme. Vyberte si ten svůj přímo z vitríny, kterou najdete u průhledu do kuchyně a nechte se unést lahodnou chutí!



A KDO PRO VÁS DEZERTY PŘIPRAVUJE?

Pavlinka byla ve finále pořadu Peče celá země. Ráda peče tradiční dezerty – větrníky, věnečky, indiánky... Jak sama říká: „Rum je základ, ten dodá tu poctivou vůni a chuť.“

Ivetka je vášnivá cukrářka, která se věnuje tvorbě složitějších dezertů a čerpá inspiraci ze zahraničí. A není pro ní nic krásnějšího než vidět úsměv na tváři spokojených hostů.

Všechny naše dorty a zákusky jsou připravované z nejvyšší kvality surovin a bez barviv. Přijďte, ochutnejte sami a podlehněte sladkému mámení.

POKUD JSTE SI PŘESTO NEVYBRALI, MÁME PRO VÁS DALŠÍ SLADKOU
MOŽNOST – OBJEDNEJTE SI PALAČINKY NEBO LÍVANCE Z NAŠÍ STÁLÉ NABÍDKY.



SLADKÉ MÁMENÍ



NÁŠ TIP!

PALAČINKY A LÍVANCE PŘIPRAVUJEME PO CELÝ DEN

Můžete si je objednat ke snídani, obědu, ale i jako dezert ke kávě.

- s nutelou, banánem, drcenými sušenkami a šlehačkou (1a, 3, 7)
- s borůvkovou omáčkou a šlehaným slazeným tvarohem (1a, 3, 7, 12)
- s omáčkou z bíle čokolády, naší granolou a ovocem (1a, 3, 7, 8b, 8c, 8d, 8e, 8g)

klasická (3 ks) 265 Kč
dětská (1 ks) 140 Kč

KÁVU NEBO ČAJ?



KÁVA A HORKÉ NÁPOJE

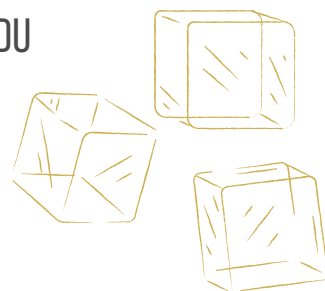
RISTRETTO	65 Kč
ESPRESSO	67 Kč
ESPRESSO LUNGO	67 Kč
se šlehačkou	80 Kč
BATCH BREW	65 Kč
ESPRESSO DOPPIO	90 Kč
AMERICANO	70 Kč
ESPRESSO MACCHIATO	70 Kč
CAPPUCCINO	85 Kč
CAFFÉ LATTE	85 Kč
FLAT WHITE	100 Kč
CHAI LATTE	100 Kč
DIRTY CHAI LATTE	115 Kč
chai, našlehané mléko, espresso shot	
ESPRESSO TONIC	95 Kč
espresso shot, tonic klasik	

ovesné, mandlové, bezlaktóзовé mléko	+15 Kč
espresso shot	+15 Kč

VYBRANÉ DRUHY KÁVY VÁM RÁDI PŘIPRAVÍME S PŘÍCHUTÍ:
vanilka, kokos, karamel, oříšek

+15 Kč

VŠE VÁM RÁDI PŘIPRAVÍME NA LEDU



MATCHA LATTÉ	95 Kč
BABYCCINO	50 Kč
HORKÁ ČOKOLÁDA SE ŠLEHAČKOU	115 Kč
mléčná čokoláda, šlehačka a posypka Lotus	
KAKAO Z ČOKOLÁDOVNY JANEK	90 Kč
slazené kokosovým cukrem	

Voní, hřeje i chutná. Ano, řeč je o našem horkém kakau. Žádná aromata, žádné dochucování. Je to jen pořádná čokoláda smíchaná s kokosovým cukrem – z čokoládovny JANEK. Díky ní vám uděláme to nejvoňavější kakaíčko.



ČAJ

OVOCNÝ 80 Kč

ČERNÝ

ZELENÝ

ROOIBOS

HEŘMÁNKOVÝ

Z ČERSTVÉ MÁTY 90 Kč

Z ČERSTVÉHO ZÁZVORU

VĚDĚLI JSTE, ŽE...

Rooibos je čaj původem z Jižní Afriky, který není jen alternativou k tradičnímu černému či zelenému čaji, ale také přináší řadu zajímavých přínosů pro zdraví. Co je však opravdovou zajímavostí, je fakt, že rooibos obsahuje pouze velmi malé množství kofeinu. To znamená, že se může pít kdykoliv během dne, aniž by ovlivnil spánek či další účinky spojené s kofeinem. A tak je ideální volbou pro ty, kteří si jen v klidu chtějí vychutnat svůj moment.

NEALKO

KARAFÁ VODY	0,7 l	65 Kč
MATTONI jemně perlivá / perlivá	0,33 l	55 Kč
AQUILLA NEPERLIVÁ	0,33 l	55 Kč
S. PELLEGRINO	0,75 l	110 Kč
AQUA PANNA	0,75 l	110 Kč
NAŠE DOMÁCÍ LIMONÁDA dle aktuální nabídky	0,4 l	105 Kč
OVOCNÉ DŽUSY pomeranč, jahoda	0,2 l	65 Kč
JABLEČNÝ MOŠT	0,2 l	65 Kč
JABLEČNÝ MOŠT SE SODOVKOU	0,4 l	75 Kč
FRESH pomeranč, grep, jablko, hruška nebo si vytvořte svůj vlastní fresh	0,25 l 0,4 l	95 Kč 175 Kč
BOHO YUZU LIMO	0,2 l	85 Kč
COCA-COLA klasik / zero	0,33 l	60 Kč
RED BULL	0,25 l	95 Kč
THOMAS HENRY tonic water, cherry blossom tonic, mango, ginger beer	0,2 l	85 Kč
AMITY MATCHA přírodní limonáda plná jemně namletého zeleného čaje z Japonska v bio kvalitě	0,33 l	95 Kč
KOMBUCHA B'S kombucha od lokálního dodavatele z Chrastí u Chrudimi	0,3 l	95 Kč
CRODINO	0,175 l	115 Kč
KOKOSOVÁ VODA 100%	0,35 l	85 Kč
ANJOLA ANANAS A LIMETKA	0,33 l	115 Kč





Vychutnejte si bohémský zážitek při pití **BOHO limonád**, které máme v nabídce. Jsou vyrobeny z přírodních surovin bez přidání konzervantů a každá z nich je obohacená o YUZU. Vychutnat si můžete limonády s příchutěmi **yuzu nebo višň**.

Co je YUZU?

Asijský „super“ citrus s bylinkovými tóny, který má příznivé účinky na lidský organismus. Obsahuje velké množství vitamínu C (3x více nežli citron) a antioxidantu. Původem je toto ovoce z Jižní Koreje, kde ho farmáři po staletí pěstují a vychutnávají si s cukrem a medem. V BOHO limonádách je v podobě čisté lisované šťávy.



VĚDĚLI JSTE, ŽE...

Gin Mare je ztělesněním středomořského způsobu života. Jedná se ultra prémiový gin vyrobený ve Španělsku. Má nezaměnitelný chuťový profil díky kombinaci středomořských ingrediencí jako jsou španělské olivy odrůdy Arbequina, rozmarýn z Řecka, bazalka z Itálie, tymián z Turecka a citrusy ze Sevilly a Valencie. Objevte i Vy kouzlo Středomoří a vychutnejte si tento unikátní gin.



MÍCHANÉ NÁPOJE

ALKOHOLICKÉ

GIN TONIC 170 Kč
Gin Mare, tonic

WILDA 170 Kč
Greenall's Wild Berry Gin, tonic, maliny

MYSTIC SPICE 170 Kč
Rebellion rum, TH Mystic mango, mango

MIMOSA 140 Kč
pomerančový fresh, prosecco Colesel DOC extra dry

APEROL SPRITZ 160 Kč
Aperol, prosecco Colesel DOC extra dry, soda

PROSECCO STŘÍK 160 Kč
LEVANDULE nebo MANGO
Prosecco Colesel DOC extra dry, soda, naše limonáda

RUM MULE 185 Kč
Diplomatico Mantuano, ginger beer, limetka, máta, led

MOJITO 170 Kč
Flor de Caña 4y rum, soda, limetová šťáva, třtinový cukr

HUGO 160 Kč
bezinková limonáda, soda, limetka, máta, prosecco

DIPLO SPRITZ 185 Kč
Diplomatico Reserva Exclusiva, marakujový sirup, citronová šťáva, soda, led

NEALKOHOLICKÉ

VIRGIN APEROL SPRITZ 120 Kč
Orange Spritz, soda

VIRGIN HUGO 120 Kč
bezinková limonáda, soda, limetka, máta

TOISON GIN TONIC 130 Kč
TOISON Alcohol free 0%, TH Tonic water

PIVO

PILSNER URQUELL

čepované

0,3 l / 0,5 l
65 / 75 Kč

BIRELL POMELO GREP

čepované

0,3 l / 0,5 l
70 / 80 Kč

BIRELL SVĚTLÝ, POLOTMAVÝ

0,33 l 65 Kč

AMITY CIDER

cider z východních Čech

0,33 l 90 Kč

PORTSKÉ VÍNO

GRAHAM'S PORT RUBY

0,1 l 90 Kč

GRAHAM'S PORT TAWNY 10y

0,1 l 110 Kč

APERITIV

MARTINI BIANCO

0,1 l 90 Kč

MARTINI EXTRA DRY

0,1 l 90 Kč

COGNAC

MEUKOW COGNAC VS

4 cl 150 Kč

WHISKY

JAMESON

4 cl 100 Kč

JACK DANIEL'S

4 cl 100 Kč

JACK DANIEL'S HONEY

4 cl 100 Kč

NOBUSHI JAPANESE WHISKY

4 cl 205 Kč



GIN

GRENALL'S LONDON WILD BERRY GIN	4 cl	90 Kč
GIN MARE	4 cl	145 Kč
JUNE GIN MANGO & PASSION FRUIT	4 cl	145 Kč

RUM

REBELLION SPICED	4 cl	100 Kč
EL CLÁSICO ELIXÍR	4 cl	100 Kč
FLOR DE CAÑA 4yo RUM	4 cl	100 Kč
RON SANTIAGO DE CUBA BLANCA	4 cl	110 Kč
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	4 cl	160 Kč
PUNTACANA CLUB TESORO	4 cl	165 Kč
ZACAPA	4 cl	180 Kč
PUNTACANA XOX	4 cl	300 Kč
DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE	4 cl	400 Kč

VODKA

ABSOLUT VODKA	4 cl	100 Kč
STOLI	4 cl	100 Kč

TEQUILA

SAN COSME MEZCAL JOVEN	4 cl	165 Kč
------------------------	------	--------





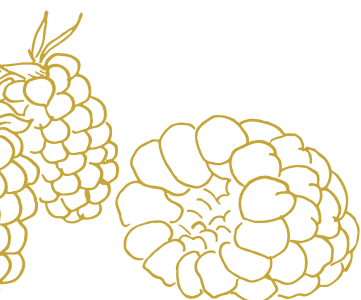
LIKÉRY A LIHOVINY

LIQVÉRE GRIOTKA	4 cl	70 Kč
LIQVÉRE PEPRMINT	4 cl	70 Kč
JÄGERMEISTER	4 cl	100 Kč
SHANKY'S WHIP BLACK IRISH WHISKEY	4 cl	105 Kč

OVOCNÉ DESTILÁTY

BARON HILDPRANDT

ZRALÁ HRUŠKA (40 %)	4 cl	120 Kč
ZRALÁ ŠVESTKA (40 %)	4 cl	120 Kč
ZRALÁ TŘEŠEŇ (40 %)	4 cl	120 Kč
SLIVOVICE (42,5 %)	4 cl	120 Kč
VIŠŇOVICE (42,5 %)	4 cl	120 Kč



VINNÝ LÍSTEK

SKLENKA VÍNA – 0,15 L



BÍLÁ VÍNA

SAUVIGNON BLANC – HOOPENBURG (JAR)

95 Kč

Skvělá rovnováha mezi ovocností a kyselostí s čistým koncem. Lehké a suché.

CHENIN BLANC – HOOPENBURG (JAR)

95 Kč

Osvěžující ovocná chuť s tóny kiwi a zeleného citronu

CHARDONNAY – STARÝ VRCH (ČESKÁ REPUBLIKA)

95 Kč

Aromatické svěží víno s tóny manga a banánu. Lehké, polosladké s jemnou perlinkou.

RYZLINK VLAŠSKÝ – MÁDL (ČESKÁ REPUBLIKA)

95 Kč

Osvěžující víno s výraznou chutí zeleného jablka. Chuť podtrhuje jemné perlení. Suché.

RŮŽOVÁ VÍNA

EPURÉ ROSÉ – AD VINI (FRANCIE)

100 Kč

Ovocné suché víno s aroma červeného ovoce, jahod a třešní.

ČERVENÁ VÍNA

NOSSA TEMPRANILLO – MENADE (ŠPANĚLSKO)

100 Kč

Svěží ovocné víno, s mírnou kyselinkou a příjemnou tříslovinou.

PRIMITIVO PUGLIA (ITÁLIE)

100 Kč

Intenzivní a temně červená barva, nabízí bohaté ovocné aroma s tóny exotického koření, likéru a tmavého ovoce.

ŠUMIVÁ VÍNA ITÁLIE

NOAI DOC BRUT – COLESEL DOC

95 Kč

Jemná vůně čerstvého ovoce s jemnými tóny chlebové kůrky.

ROSÉ BRUT – BROSA – COLESEL (ITÁLIE)

95 Kč

Suchá plná chuť s trvalým aroma červených a fialových lesních plodů.

LAHEV VÍNA – 0,75 L

BÍLÁ VÍNA



CHENIN BLANC – HOOPENBURG (JAR) Osvěžující ovocná chuť s tóny kiwi a zeleného citronu.	450 Kč
SAUVIGNON BLANC – HOOPENBURG (JAR) Skvělá rovnováha mezi ovocností a kyselostí s čistým koncem. Lehké a suché.	450 Kč
CHARDONNAY – HOOPENBURG (JAR) Skvělá rovnováha mezi ovocností a kyselostí s čistým koncem. Lehké a suché.	450 Kč
CHARDONNAY – STARÝ VRCH (ČESKÁ REPUBLIKA) Aromatické svěží víno s tóny manga a banánu. Lehké, polosladké s jemnou perlíčkou.	450 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ – MÁDL (ČESKÁ REPUBLIKA) Osvěžující víno s výraznou chutí zeleného jablka. Chuť podtrhuje jemné perlení. Suché.	450 Kč
VERDEJO NATURAL NOSSO – MENADE (ŠPANĚLSKO) Plné víno s výrazným květinovým aroma, s vůní hrušky, hroznů a zralých citrusů.	450 Kč
VERDEJO ORGANIC – MENADE (ŠPANĚLSKO) Ovocné bílé víno se zelenými odlesky s příchutí zralého ovoce.	490 Kč
SAUVIGNON – MENADE (ŠPANĚLSKO) Bílé víno s dobře vyváženou kyselinkou, s tóny tropického ovoce.	490 Kč
LA MISION MENADE – MENADE (ŠPANĚLSKO) Vino s vůní heřmánku, bílých květů, levandule a tymiánu se střední kyselostí a slaným závěrem.	890 Kč
ADORADO – MENADE (ŠPANĚLSKO) Komplexní, vyvážená chuť s intenzivním aroma sušeného ovoce.	1 390 Kč
SOBRENATURAL – MENADE (ŠPANĚLSKO) Chuť s nádechem cukrářského krému a pečených jablek, s čistou, zlatou barvou.	1 490 Kč
GAVI DI GAVI DOCG – TENUTA SAN PIETRO (ITÁLIE) Jemné, šťavnaté víno s aroma květů a ovoce v chuti skvěle vyrovnáno jemnou mineralitou.	1 050 Kč
PINOT GRIGIO IGT FRADEI (ITÁLIE) Svěží víno s příjemnou kyselinkou. Osvěžující chuť hrušek a citrusů.	520 Kč
SOAVE CLASSICO SAN MICHELE DOC (ITÁLIE) Lehké suché víno s chutí lučních květů, s lehkým dotykem heřmánku, v závěru chuť sladkých mandlí.	790 Kč
GRÜNER VELTLINER LOS. BRÜNLMAYE (RAKOUSKO) Osvěžující rakouský veltlín. Ovocná vůně s tóny bílého pepře a sadového ovoce, středně plná chuť.	620 Kč

RŮŽOVÁ VÍNA

EPURÉ ROSÉ – AD VINI (FRANCIE)	490 Kč
Ovocné suché víno s aroma červeného ovoce, jahod a třešní.	
THE PALE – CHATEAU D'ESCLANS (FRANCIE)	590 Kč
Víno, které je silně ovlivněno čerstvým mořským vzduchem francouzské riviéry, která dodává vínu ovocný charakter a náznak slanosti.	
WHISPERING ANGEL – CHATEAU D'ESCLANS (FRANCIE)	790 Kč
Suchá chuť, s tóny červeného ovoce, ovocná vůně s nádechem citrusové kůry, bobulového ovoce a růží.	

ČERVENÁ VÍNA

SHIRAZ – HOOPENBURG (JAR)	550 Kč
Krásně zaoblené, hladké a dobře strukturované víno, s množstvím červeného ovoce.	
CHIANTI CLASSICO 2020 – VITTICIO (ITÁLIE)	490 Kč
Rubínová barva s vůní červených plodů, švestek a fialek. Elegantně vyvážené třísloviny.	
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2018 – VITTICIO (ITÁLIE)	690 Kč
Intenzivní rubínově červená barva, s fialovými odstíny. Vůně višňí, zralé ostružiny s podtóny skořice, muškátu a čerstvě mletého pepře.	
CHIANTI PRUNAI0 GRAN SELEZIONE 2017 – VITTICIO (ITÁLIE)	990 Kč
Víno je hustě rubínové červené barvy, s vůní zralé švestky, s opojnými vůněmi lanýže a grafitu.	
PRIMITIVO CLASSICA – CANTELE (ITÁLIE)	590 Kč
Vůně višňí a sušených švestek s kořenitými podtóny, v chuti jemné třísloviny a působivá kyselinka.	
AMATIVO – CANTELE (ITÁLIE)	890 Kč
Rubínově červená barva s aromatickou rovnováhou, která uvolňuje jemné progrese ovoce a koření.	
FANOI PRIMITIVO SALENTO – CANTELE (ITÁLIE)	1 290 Kč
Plné, červené víno z vybraných hroznů s chutí sladkého koření, s tóny sušených fialek, máty a sudového toastu.	
FANOI NEGROAMARO SALENTO – CANTELE (ITÁLIE)	1 290 Kč
Svěží víno s okouzujícími tóny červeného ovoce, tabáku a východního koření.	



FANOI NEGROAMARO SALENTO – CANTELE (ITÁLIE) Svěží víno s okouzlujícími tóny červeného ovoce, tabáku a východního koření.	1 290 Kč
BAROLO MONFALLETTO DOCG CORDERO DI MONTEZEMOLO, PIEMONTE (ITÁLIE) Zářivá granátová barva s cihlovinkovými tóny. Ve vůni je mošaté, hluboké a připomíná fialky, višně v alkoholu, koření. V chuti je suché, statné s mužnými taniny a dobrou pitelností.	2 290 Kč
NOSSA TEMPRANILLO – MENADE (ŠPANĚLSKO) Svěží ovocné víno, s mírnou kyselinkou a příjemnou tříslovinou.	590 Kč
RIOJA RESERVA 2015 – VINA REAL (ŠPANĚLSKO) Plné víno s dlouhodobou chutí, s vůní dřeva a tmavého ovoce.	790 Kč
OBRA MALBEC (ARGENTINA) Intenzivní vůně ostružin, lesních jahod s jemnou stopou dřeva. Hedvábná, kořenitá a ovocná chuť.	690 Kč
PAVILLONS DE FAURIE DE SOUCHARD 2013 – DASSAULT (FRANCIE) Výrazná třešňově červená barva. Lehké, éterické a svěží, jemné a elegantní.	790 Kč
LE D DE DASSAULT 2018 – DASSAULT (FRANCIE) Třešňově červená barva s jemnou a elegantní chutí s mírnou koncentrací a svěžím závěrem.	890 Kč
CHATEAU FAURIE DE SOUCHARD 2018 – DASSAULT Sytě granátově červená barva s černými odlesky. Na patře vláčné a kulaté, jemná struktura, svěží a elegantní závěr.	1 290 Kč
CHATEAU LA FLEUR 2016 – DASSAULT Teplé a minerální víno se sytě třešňovou barvou. Podpořené dubem a svěží tříslovinou. V závěru svěží a pikantní.	1 690 Kč
CHATEAU DASSAULT 2019 – DASSAULT Výrazná třešňově červená barva. Jemná na patře s pevnou dubovou tříslovinou, se svěžím a pikantním závěrem.	1 990 Kč

ŠUMIVÁ VÍNA FRANCIE

BOUVET CRÉMANT DE LOIRE BLANC DE BLANC BRUT VINTAGE – BOUVET LADUBAY (FRANCIE) Tento krémant, vyrobený pouze z odrůdy Chardonnay, má žlutou barvu se slámově zlatavými odlesky a typicky jemným perlením. Jemná, svěží a čerstvá vůně s ovocným aroma a dotekem citrusových plodů.	590 Kč
BOUVET CRÉMANT DE LOIRE EXCELLENCE BRUT ROSÉ – BOUVET LADUBAY (FRANCIE) Delikátní, světlá růžová barva s jemným perlením a elegantní vůní s aroma malin a broskví.	590 Kč
BARONS DE ROTHSCHILD <u>ROSE</u> – CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD (FRANCIE) Rosé s třpitivou, lososově růžovou barvou a vytrvalým perlením. Vůně s aroma okvětních lístků růží, divokých jahod a citronové kůry.	1 990 Kč

ŠUMIVÁ VÍNA ITÁLIE

NOAI DOC BRUT – COLESEL DOC Jemná vůně čerstvého ovoce s jemnými tóny chlebové kůrky.	490 Kč
PRATO SCURO DOCG BRUT – COLESEL Jemná vůně čerstvého ovoce s jemnými tóny chlebové kůrky.	550 Kč
FONTANA VECIA DOCG EXTRA DRY – COLESEL Příjemná ovocná chuť se silným nádechem čerstvého ovoce.	550 Kč
ELEVO DOCG DRY – MILLESIMATO – COLESEL Jemná, z počátku květinová vůně, s novými ovocnými tóny zelených jablek a hrušek.	650 Kč
QUOTA 430 TRIDIK DOCG BRUT – COLESEL Charismatická, suchá a intenzivní chuť. Označujeme také, jako „fitness“ prosecco se zbytkovým cukrem 0 g.	650 Kč
BIO – PAL DE TESTA – COLESEL Suchá ovocná chuť, ideální pro všechny příležitosti. Příjemné a elegantní. V chuťové harmonii s ústřicemi a rybími pokrmy.	650 Kč
ROSÉ BRUT – BROSA – COLESEL Suchá, plná chuť s trvalým aroma červených a fialových lesních plodů.	490 Kč



CHAMPAGNE

GOSSER GRAND BLANC DE BLANC – GOSSET Delikátní víno světle zlatavé barvy s vůní bílých květů. V chuti je harmonické a působí velmi příjemným až hedvábným dojmem.	1 890 Kč
BARONS DE ROTHSCHILD BRUT – CHATEA LAFITE-ROTHSCHILD Má světlou nazlátlou barvu a jemné perlení, které na hladině vytváří vydatnou pěnu. Ve vůni převládá aroma hrušek, ořechů a toastovosti.	1 590 Kč
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANC – CHATEA LAFITE ROTHSCHILD Tento limitovaný Blanc de Blanc má zlatavou barvu s jemným perlením, které vytváří na hladině krémovou pěnu.	1 990 Kč



GALERIE CAFÉ PARK RESTAURANT dále nabízí:



OSLAVY



FIREMNÍ
VEČÍRKY



SVATBY



DÁRKOVÉ POUKAZY



PIKNIK



Marek Petrán



marek@holflor.cz



+420730899880



Jsme kavárna a bistro, ve kterém můžete ochutnat spoustu kvalitních výrobků, počínaje výbornou kávou, dezertem či čerstvě plněnou bagetou.

U Mlýnů, 530 02 Pardubice, cafegocar@holflor.cz, +420771 226771

www.cafegocar.cz

BOUQUET BLACK

v Pardubicích



NABÍZÍME VÁM:

- řezané a hrnkové květiny
- kytice pro různé příležitosti
- prodej bytových dekorací a doplňků značek Riviéra Maison a PTMD



📍 nám. Republiky 1400, 530 02 Pardubice

🌐 www.instagram.com/bouquet_pce

☎ +420778721212

HOLFLOR STUDIO 1

v Pardubicích



NABÍZÍME VÁM:

- řezané a hrnkové květiny
- kytice pro různé příležitosti
- prodej bytových dekorací a doplňků značek Riviéra Maison a PTMD
- skvělou kávu a ještě lepší dezerty
- vína a prosecca z Itálie, Francie, Španělska a JAR



Poděbradská 378, 530 09 Pardubice – Trnová



www.holflorstudio1.cz



studio1@holflor.cz



+420775220222



STUDIO 1 BLACK

v Liberci



NABÍZÍME VÁM:

- řezané a hrnkové květiny
- kytice pro různé příležitosti
- možnosti spolupráce, realizace projektů
- prodej bytových dekorací a doplňků značek Riviéra Maison a PTMD
- skvělou kávu
- vína a prosecca z Itálie, Francie, Španělska a JAR
- prosecco z italské vinařské oblasti Valdobbiadene



Sousedská 687, 460 01 Liberec



www.studio1black.cz



black@holflor.cz



+420 771 298 986

KDE VŠUDE NÁS NAJDETE:



Galerie Café park restaurant OTEVÍRACÍ DOBA:

Pondělí	8:00 – 22:00
Úterý	8:00 – 22:00
Středa	8:00 – 23:00
Čtvrtek	8:00 – 23:00
Pátek	8:00 – 23:00
Sobota	9:00 – 23:00
Neděle	9:00 – 22:00



Sukova třída 2876
530 01 Pardubice



www.galeriecafepardubice.cz



galeriecafe@holflor.cz



+420 773 011 021



[galerie_cafe_park_restaurant](https://www.instagram.com/galerie_cafe_park_restaurant)



[Galerie Café Park Restaurant](https://www.facebook.com/GalerieCafeParkRestaurant)