



Vítáme Vás.
Jsme rádi, že jste zavítali právě k nám.

Máte-li přání, přijďte za námi, prosím.

JAK TO U NÁS CHODÍ



WiFi



Férová
palačinkárna
heslo: cosiradejipovidat



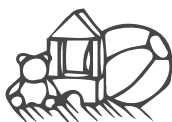
Jsme nekuřácký prostor
a vždycky budeme. Děkujeme,
že venku používáte popelník.



S vlastním kelímkem nebo
krabičkou máte při nákupu
s sebou slevu 5 Kč.
Šetřeme přírodu.



Platit můžete hned při objednání,
nebo si můžete nechat otevřený
účet a platíte až při odchodu
- hotově či kartou.



Pro nezbedníky, prťata a kreativní
dušičky tu máme proutěný koš
s hračkami a papíry s pastelkami.
Pro dospěláky připravenou knihovnu.



Psiska jsou vítána, prosíme
však na vodítku. O misku
s vodou si stačí říct.



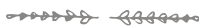
Vegani, či přátelé upřednostňující
bezlaktózovou nebo bezlepkovou
stravu se u nás taktéž nají
i napojí dosyta.



We can speak in English if you
prefer. Ask for English menu.

NÁPOJE

KÁVA



fair trade směs dvou bio guatemalských arabik od Mamacoffee



Espresso 40 Kč

klasická dávka kávy v malém šálku (Piccolo neexistuje)



Ristretto 40 Kč

o 10 ml menší než espresso



Espresso Doppio 55 Kč

dvojitá dávka kávy



Lungo 42 Kč

nebo také Americano, dávka kávy s větším množstvím vody



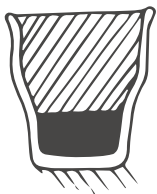
Espresso macchiato 45 Kč

dávka kávy s malým množstvím mléčné mikropěny



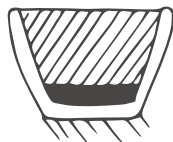
Cappuccino 48 Kč

dávka kávy s mléčnou mikropěnou



Flat white 60 Kč

dvojitá dávka kávy s mléčnou mikropěnou



Caffè latte 58 Kč

dávka kávy s velkým množstvím mléčné mikropěny



O rostlinné mléko si stačí požádat, podáváme jej za příplatek 10 Kč.

Kávové speciality

Chai lattè s dávkou kávy 0,3 l 58 Kč
dávka kávy s vůní indického koření

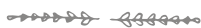
Ledová káva 0,3 l 60 Kč
dávka kávy, mléko, led



Bezkofeinová varianta kávy - klasická bez kofeinu nebo obilná.

Dávka obsahuje 7 g kávy.

ČAJE



Sypané: zelený, černý, bylinkový a ovocný čaj od Grešíka 0,25 l. 35 Kč

Z čerstvé máty nebo zázvoru 0,3 l. 40 Kč
čaje podáváme s medem a citronem

HORKÉ NÁPOJE



Mléko 0,2 l. 25 Kč
studené či teplé

Obilné cappuccino 0,2 l. 32 Kč
bezkofeinová mléčná alternativa ze špaldy

Dětské cappuccino 0,2 l. 38 Kč
fair trade kakao od Mamacoffee s našlehaným mlékem

Chai lattè 0,2 l. 48 Kč
horký či studený mléčný nápoj ze směsi černého čaje a koření

Horká čokoláda s mlékem 0,2 l. 50 Kč
čokoláda od BonBon

Cascara s pomerančem 0,4 l. 55 Kč
čaj vyrobený z usušených slupek kávových třešní



O rostlinné mléko si stačí požádat, podáváme jej za příplatek 10 Kč.



STUDENÉ NÁPOJE



Mošt	0,2 l	30 Kč
dle aktuální nabídky, na požádání zředíme do 0,3 l či do 0,5		
Domácí ledový čaj	0,33 l	35 Kč
dle aktuální nabídky		
Osvěžující nápoj z Bařkových bylinných sirupů	0,3 l	35 Kč
máta, levandule, zázvor či meduňka		
	0,5 l	50 Kč
Bohemsca zahradní limonáda, bylinný tonic	0,33 l	45 Kč
perlivý, dle aktuální nabídky		
Bohemsca cola	0,33 l	45 Kč
perlivá		
Domácí ovocná limča	0,5 l	50 Kč
naše domácí je opravdu domácí - základ si připravujeme sami a přímo z ovoce, dle aktuální nabídky		
Domácí ledová čokoláda s mlékem	0,2 l	50 Kč
čokoláda od BonBon		
Domácí citronáda	0,5 l	60 Kč

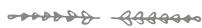


ALKOHOLICKÉ NÁPOJE



Víno	0,1 l	25 Kč
dle aktuální nabídky, možný i vinný střík		
	0,2 l	45 Kč
Cider	0,33 l	45 Kč
dle aktuální nabídky		
Lemon Ape	0,33 l	45 Kč
přírodní fragmentovaná limonáda		

NĚCO MALÉHO



od 9 do 11 hodin

Lívance

Lívance pšeničné s tvarohem či zakysanou smetanou, ovocem, posypané kakaem 70 Kč

✓ Lívance pohankové s marmeládou, ovocem, datlovým sirupem 75 Kč

Složte si vlastní lívance. Těsto si zvolte pšeničné či pohankové. Sladké suroviny včetně jejich cen, najdete na následující straně. Cena lívanců je za 3 kusy.



Omeleta

Naše domácí vaječná omeleta s plátkem čerstvého chleba 60 Kč
podestýlková vejce, gouda, polníček, jarní cibulka

Rádi vám do omelety přidáme další suroviny dle vaší chuti. Suroviny, včetně jejich cen, najdete na následujících stranách.



Ke snídani nabízíme také například plněné croissanty, sendviče, chleby s domácími pomazánkami nebo tvarohové dezerty a ovocné koktejly.

Mimo to pro vás každý den pečeme sladké i slané dobroty. Jsou to koláče nejrůznějších druhů, bábovky, záviny, quiche.



Saláty

Můžete si složit lehký salát ze surovin pro přípravu palačinek, které najdete taktéž na následujících stranách.



POLÉVKA

od 11 hodin do vyprodání

Týdenní polévka 400 ml 45 Kč
dle aktuální nabídky

SLADKÉ PALAČINKY



Těsto

nasladko doporučujeme spíše pšeničné

Pšeničné

Pohankové

bez lepku a živočišných surovin

KLASICKÉ

1. Babeta, ovoce 65 Kč
2. Tvaroh, ovoce, čokoláda BonBon 85 Kč
3. Jogurt Skyr, granola, datlový sirup 85 Kč

VEGANSKÉ

1. Povidla, perník, ovoce 75 Kč
2. Veganská nutella, ovoce, ořechy 90 Kč
3. Arašídové máslo, hořká čokoláda, ovoce 95 Kč

♥ Naše oblíbená

- Brusinková marmeláda, vanilková omáčka, hořká čokoláda 85 Kč



Dětské

menší velikosti (o stočení do ruličky stačí požádat)



Cukr a skořice 32 Kč



Marmeláda 40 Kč
dle aktuální nabídky



Babeta 40 Kč



Tvaroh a kakao 40 Kč



Cena palačinky je za 1 kus.

SLOŽTE SI VLASTNÍ SLADKOU PALAČINKU



1. Palačinka s cukrem { Pšeničná 35 Kč
Pohanková 35 Kč

2. Ingredience

doporučujeme mít vždy alespoň jednu vláchnou ingredienci

KLASICKÉ

Zakysaná smetana	15 Kč
Tvaroh	15 Kč
Skyr jogurt	15 Kč
Vanilková omáčka	15 Kč
Med	15 Kč
Babeta	15 Kč
Horká čokoláda od Bonbon	20 Kč
Nutella	20 Kč

SYPKÉ

Skořice	5 Kč
Kakao od Mamacoffee	10 Kč
Mletý mák	10 Kč
Kokos	10 Kč
Perník	10 Kč
Ořechy	15 Kč
Lentilky	15 Kč

OVOCNÉ

Čerstvé ovoce	15 Kč
Marmeláda od Tetičky	15 Kč
Povidla	15 Kč
Datlový sirup	15 Kč
Kokosový sirup	15 Kč
Javorový sirup	25 Kč

VEGANSKÉ

Hořká čokoláda	20 Kč
<small>strouhaná</small>	
Karamel od Vaška	20 Kč
Domácí granola	20 Kč
Veganská nutella	25 Kč
Arašídové máslo od Šufánka	25 Kč



Ceny ingrediencí jsou za 1 porci.

SLANÉ PALAČINKY



Těsto s pestem

naslano doporučujeme spíše pohankové

Pšeničné

Pohankové

bez lepku a živočišných surovin

KLASICKÉ

1. Gouda, šunka, čerstvá rajčata, polníček 110 Kč
2. Čedar, pečená slanina, jalapeño, smažená cibulka, rukola 120 Kč
3. Gouda, tuňák, sušená rajčata, rukola 120 Kč
4. Kozí sýr, uzený losos, sušená rajčata, rukola 125 Kč

VEGETARIÁNSKÉ

1. Niva, špenát, kukuřice 90 Kč
2. Gouda, zakyska, rukola 90 Kč
3. Rajčatový základ, mozzarella, baby špenát 95 Kč
4. Gouda, žampiony, sušená rajčata, polníček 115 Kč

VEGANSKÉ

1. Rajčatový základ, smažená cibulka, olivy, baby špenát 95 Kč
2. Špenát, sušená rajčata, tofu, kukuřice 110 Kč
3. Žampiony, veganský sýr, čerstvá rajčata, rukola 115 Kč

♥ Naše oblíbená

- Brusinková marmeláda, kozí sýr, ořechy, polníček 105 Kč



Dětské

Pokud si přejete menší dětskou porci slané palačinky nebo ji stočit do ruličky, stačí požádat.



Cena palačinky je za 1 kus.

SLOŽTE SI VLASTNÍ SLANOU PALAČINKU



1. Palačinka s pestem



Pšeničná 40 Kč

Pohanková 40 Kč

2. Ingredience

doporučujeme skládat ze tří až pěti surovin, se sýrem jsou vláčnější

KLASICKÉ

Zakysaná smetana	15 Kč
Šunka od kosti	20 Kč
Sušená šunka	20 Kč
Pečená slanina	20 Kč
Mozzarella	20 Kč
Sýr gouda	20 Kč
Niva	20 Kč
Čedar	25 Kč
Kozí sýr	25 Kč
Tuňák	25 Kč
Uzený losos	25 Kč

ZELENINOVÉ

Kukuřice	10 Kč
Olivy	10 Kč
Jalapeños	10 Kč
Rukola	15 Kč
Polníček	15 Kč
Baby špenát	15 Kč
Čerstvá rajčata	15 Kč
Sušená rajčata	20 Kč
Špenát	20 Kč
Žampiony	20 Kč

VEGANSKÉ

Smažená cibulka	10 Kč
Rajčatový základ	20 Kč
Tofu	20 Kč
Veganský sýr od Violife	25 Kč



Ceny ingrediencí jsou za 1 porci.

O NÁS



Spousta z nás má možná svůj sen... Naším snem bylo vytvořit místo, kde si budete moci Vy - naši zákazníci v klidu a pohodlí vychutnat domácí palačinku připravovanou s úsměvem.

Na realizaci tohoto snu se podílela celá rodina, několik přátel a spousta známých. První rok palačinkárnu vedla moje dcera Barbora s jejím přítelem Honzou, kterým za to moc děkuji.

V naší filozofii klademe důraz na férové jednání. Mezi námi, k Vám - našim zákazníkům, dodavatelům a v neposlední řadě také k přírodě. Při výběru dodavatelů a surovin se snažíme vybírat co nejvíce lokální, čerstvé, férové a ideálně přímo od výrobců.

Nabídku připravujeme tak, aby si u nás přišel na své opravdu každý. Od dětí, přes dospělé fandy typické české sladké kuchyně, zdravotněvědomé, vegany, až po ty, kteří upřednostňují stravu bez lepku či laktózy. Pro každého máme něco.

U nás si můžete být jisti, že koláče, ať už sladké nebo slané, si pečeme sami v naší kuchyni, palačinky jsou vždy čerstvé, pravá domácí ovocná limča je opravdu z ovoce a bez žádných ochucovadel, zeleninová polévka je opravdu ze zeleniny a dostupná i pro vegany i bezlepkáře. Pochutnejte si na tom ale i ti, kteří tyto jednotlivé aspekty neřeší.

Přejeme si, aby každou Vaši návštěvu doprovázela příjemná atmosféra domácího prostředí, na kterém jsme si dali záležet. Většinu toho, co kolem sebe vidíte jsme dělali v rodinném kruhu o víkendech na chalupě. V každém kousku je kus někoho z nás. Kus mě, mého přítele, mé dcery, naší babičky a dědečka.

Rádi bychom se naším pozitivním přístupem přičinili na zlepšování a prohlubování mezilidských vztahů a propojování generací. Proto budeme rádi, vezmete-li na palačinku třeba vaši kamarádku, přítelkyni, nového chlapce, tatínka, spolužáka, vnuka, kámoše, babičku, manželku, učitele, své milované děti, dědečka, kolegu z práce, maminku... Pověďte si u nás, tlachejte o maličkostech, prožívejte sdílejte a dělejte si radosti.

O DODAVATELÍCH



Záleží nám na tom odkud pochází suroviny a výrobky, ze kterých pak pro vás připravujeme ty všelijaké dobroty. Dovolte nám představit vám výrobce a firmy, za jejich spolupráci jsme vděční.

Každý týden nám kávu pro vás posílá nejstarší férová pražírna kávy ve střední Evropě - Mamacoffee. Jejich produkty jsou navíc fair trade či direct trade - jsou získávány od pěstitelů takovou cestou, která zajišťuje férové obchodní podmínky, dodržování lidských a pracovních práv i šetrnost k životnímu prostředí.

Čaje vám nabízíme od poctivého českého výrobce Grešík. Obilný nápoj máme v bio kvalitě od značky Biolinie. Při výběru moštů jsme si dali také záležet - vybrali jsme pro vás Lounský mošt a Polabský mošt, od kterých odebíráme také cidery Magnetic Apple a Lemon Ape.

Pro rychlé osvěžení vám doporučujeme lokální prémiové toniky a zahradní limonády Bohemsca.

Těsto na palačinky pro vás připravujeme z mouky, kterou máme z našich nejbližších Mlýnů J. Voženílek v Předměřicích nad Labem a pohanková mouka je z mlýnu Šmajstrla, kde zpracovávají jen pohanku, tudíž tato mouka pochází z přirozeně bezlepkového prostředí. Nicméně stoprocentní bezlepkovost pohankové palačinky bohužel přislíbit nemůžeme. Vejce pro vás nakupujeme podestýlková od Arnošta.

A konečně se dostáváme k Dobrotám od tetičky, která pro nás s láskou vyrábí marmelády, chutney a vynikající pesta. Čokoláda, ze které pro vás děláme horké dezerty, pochází z rodinné firmy BonBon z Vysočiny, stejně jako české dvojnice Nutelly - Babeta, kterou jsme si zamilovali. Českokrumlovský Karamel od Vaška je též radost sama! Velice jsme si oblíbili Skyr jogurt islandské tradice od Bohušovské mlékárny.

Je nám ctí podávat na našem pultu Miletínské modlitbičky, jejichž výroba probíhá nedaleko Hradce Králové a je spjata s rodinou Erbenů. Makronky Malý princ nám z Černilova vozí maminka Radka, která díky její nové firmě našla nový směr jejího života.

Za spolupráci všem dodavatelům i dalším spřízněným podnikům děkujeme.



KONTAKT



Pátráte po místě pro rodinnou oslavu, sešlost kamarádů, prostory pro výstavu Vašich uměleckých děl nebo něco úplně jiného? Nápadům, Vám a radosti ze setkání jsme otevřeni.

Kontaktujte nás na e-mail, telefonicky, nebo se za námi zastavte osobně.



Ta naše

Dveře naší hradecké Férové palačinkárny jsme pro vás otevřeli v květnu 2015.

Martina Telecká
Masarykovo náměstí 396/15
500 02 Hradec Králové
tel.č.: 725 992 199



Férová palačinkárna



ferovapalacinkarna



V Pardubicích

V lednu 2017 si naše kamarádka otevřela vlastní Férovou palačinkárnu. Kam jste samozřejmě také také zváni.

Jitka Vachulková
Jindřišská 746
530 02 Pardubice



Férová palačinkárna Pardubice

tel. č.: 731 944 644



DĚKUJEME ZA NÁVŠTĚVU



Vážíme si toho, že se k nám vracíte
a že nás doporučujete svým přátelům.