



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

JAK TO U NÁS CHODÍ



Máte-li přání, přijďte za námi, prosím. Rádi Vás obsloužíme u pultu.



WiFi



Férová palačinkárna
heslo: cosiradejipovidat



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



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



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

NÁPOJE

KÁVA



fair trade směs dvou bio guatemalských arabik od Mamacoffee



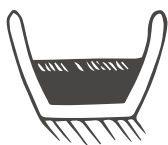
Espresso 45 Kč

klasická dávka kávy v malém šálku (Piccolo neexistuje)



Ristretto 45 Kč

o 10 ml menší než espresso



Espresso Doppio 65 Kč

dvojitá dávka kávy



Lungo 48 Kč

nebo také Americano, dávka kávy s větším množstvím vody



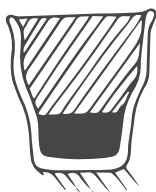
Espresso macchiato 50 Kč

dávka kávy s malým množstvím mléčné mikropěny



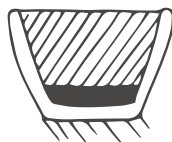
Cappuccino 55 Kč

dávka kávy s mléčnou mikropěnou



Flat white 68 Kč

dvojitá dávka kávy s mléčnou mikropěnou



Caffè latte 62 Kč

dávka kávy s velkým množstvím mléčné mikropěny



Bezkofeinová varianta kávy - klasická bez kofeinu nebo obilná.



Mléko do kávy podáváme za příplatek 2 Kč.



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



Dávka obsahuje 7 g kávy.

KÁVOVÉ SPECIALITY



Filtrovaná káva 0,3 l 39 Kč
bezedný šálek

Chai lattè s dávkou kávy 0,3 l 80 Kč
dávka kávy s vůní indického koření

☀ V LÉTĚ PRO OSVĚŽENÍ

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



HORKÉ NÁPOJE



Mléko 0,2 l 25 Kč
studené či teplé

Obilné cappuccino 0,2 l 35 Kč
bezkofeinová mléčná alternativa ze špaldy

Dětské cappuccino 0,2 l 40 Kč
fair trade kakao od Mamacoffee s našlehaným mlékem

Chai lattè 0,2 l 65 Kč
horký či studený mléčný nápoj ze směsi černého čaje a koření

❄ V ZIMĚ PRO ZAHŘÁTÍ

Svařený mošt 0,25 l 45 Kč

Horká čokoláda s mlékem 0,2 l 50 Kč



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



ČAJE



Zelený, černý, bylinkový a ovocný od Eliya 0,25 l ... 40 Kč

Z čerstvé máty nebo zázvoru 0,3 l ... 45 Kč
podáváme s medem a citronem

❄ V ZIMĚ PRO ZAHŘÁTÍ

Domácí pečený 0,3 l ... 45 Kč



ALKOHOLICKÉ NÁPOJE



Víno 0,1 l ... 30 Kč
dle aktuální nabídky, možný i vinný střík 0,2 l ... 50 Kč

Cider 0,33 l ... 50 Kč
dle aktuální nabídky

Ginger 0,33 l ... 50 Kč
zázvorové pivo

❄ V ZIMĚ PRO ZAHŘÁTÍ

Svařené víno s kořením 0,2 l ... 55 Kč

Svařený cider 0,33 l ... 55 Kč
dle aktuální nabídky

☀ V LÉTĚ PRO OSVĚŽENÍ

Vinný střík 0,3 l ... 50 Kč



STUDENÉ NÁPOJE



Mošt 0,2 l ... 30 Kč
dle aktuální nabídky, na požádání zředíme do 0,3 l či do 0,5

Osvěžující nápoj z Baťkových bylinných sirupů 0,3 l ... 35 Kč
máta, levandule, zázvor či meduňka
0,5 l ... 50 Kč

BioZisch limonáda 0,33 l ... 48 Kč
perlivá, dle aktuální nabídky

BioZisch cola, guarana cola 0,33 l ... 48 Kč
perlivá

BioZisch matcha 0,33 l ... 48 Kč
perlivá

Domácí ovocná limča s ovocem 0,4 l ... 50 Kč
naše domácí je opravdu domácí - základ si připravujeme sami a přímo z ovoce, dle aktuální nabídky

V LÉTĚ PRO OSVĚŽENÍ

Domácí ledový čaj 0,33 l ... 35 Kč
dle aktuální nabídky
0,5 l ... 50 Kč

Ledové chai latté s ledem 0,3 l ... 65 Kč



Kohoutková voda 0,5 l ... 10 Kč
1 l ... 20 Kč



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




BRUNCH



od 10 do 11 hodin, od pondělí do pátku

Lívance

Lívance s marmeládou, zakyskou, datlovým sirupem	80 Kč
Lívance s tvarohem, čerstvým ovocem, kakaem	85 Kč
Lívance s nutellou, zakyskou, čerstvým ovocem	90 Kč
 Lívance s veganskou nutellou, čerstvým ovocem, kokosem	90 Kč
Lívance s jogurtem, čerstvým ovocem, javorovým sirupem	98 Kč

Cena lívanců je za 3 kusy.



Složte si vlastní lívance. Těsto si zvolte pšeničné či pohankové. Sladké suroviny včetně jejich cen, najdete na následujících stranách.



Omeleta

Naše domácí vaječná omeleta s plátkem čerstvého chleba	60 Kč
podestýlková vejce, gouda, polníček, smažená cibulka	
Naše domácí vaječná omeleta se slaninou a plátkem čerstvého chleba	75 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.



NĚCO MALÉHO



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

Naše domácí sušenky od 15 Kč
dle aktuální nabídky

Domácí dezerty od 25 Kč

Náš domácí slaný koláč (quiche) 55 Kč
dle aktuální nabídky

Perníkové koule od Erbena 10 Kč

Miletínské sušenky 15 Kč

Erbenovy Miletínské modlitbičky 22 Kč

Makronky od Malého prince 35 Kč
dle aktuální nabídky



Polévka

od 11 hodin do vyprodání

Týdenní polévka 200 ml. 35 Kč
dle aktuální nabídky, za polévku s sebou účtujeme za obal 5 Kč

400 ml. 55 Kč

O letních prázdninách polévky nevaříme.



❄ **V ZIMĚ PRO ZAHŘÁTÍ**

Dezerty z horké čokolády

Horká čokoláda 0,1l 40 Kč

Horká čokoláda s ovocem a posypem 0,1l 60 Kč
na posyp výběr ze sypkých surovin (ořechy, kokos, perník, skořice, ...)



SLADKÉ PALAČINKY



Těsto

nasladko doporučujeme spíše pšeničné

Pšeničné

Pohankové

bez lepku a živočišných surovin

KLASICKÉ

1. Babeta, ovoce 75 Kč
2. Jogurt, karamel, ořechy, skořice 106 Kč
3. Zakyska, lotus krém, lotusky, karamel 110 Kč

VEGANSKÉ

1. Povidla, perník, ovoce, mák 95 Kč
2. Veganská nutella, ovoce, ořechy 103 Kč
3. Arašídové máslo, hořká čokoláda, ovoce 105 Kč

♥ Naše oblíbená

- Brusinková marmeláda, vanilková omáčka, hořká čokoláda 95 Kč



Dětské

menší velikosti (o stočení do ruličky stačí požádat)



Cukr a skořice 36 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 40 Kč
 - Pohanková 40 Kč

2. **Ingredience**

doporučujeme mít vždy alespoň jednu vláchnou ingredienci

SYPKÉ

Skořice	10 Kč
Perník	10 Kč
Mletý mák	10 Kč
Kokos	10 Kč
Kakao od Mamacoffee	15 Kč
Lentilky	15 Kč
Lotusky	15 Kč
Ořechy	18 Kč

KLASICKÉ

Zakysaná smetana	15 Kč
Tvaroh	15 Kč
Med	15 Kč
Babeta	15 Kč
Jogurt	18 Kč
Vanilková omáčka	20 Kč
Nutella	20 Kč

OVOCNÉ

Marmeláda	15 Kč
Povidla	15 Kč
Datlový sirup	15 Kč
Čerstvé ovoce	20 Kč
Javorový sirup	25 Kč

VEGANSKÉ

Hořká čokoláda strouhaná	20 Kč
Karamel od Vaška	20 Kč
Lotus krém	20 Kč
Veganská nutella	25 Kč
Arašídové máslo od Šufánka	25 Kč

❄️ V ZIMĚ NAVÍC NABÍZÍME

Hořká čokoláda	20 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, kukuřice, polníček 110 Kč
2. Čedar, pečená slanina, jalapeño, smažená cibulka, rukola 125 Kč
3. Kozí sýr, uzený losos, sušená rajčata, rukola 130 Kč

VEGETARIÁNSKÉ

1. Niva, špenát, kukuřice 95 Kč
2. Gouda, zakyska, rukola 95 Kč
3. Gouda, žampiony, sušená rajčata, polníček 120 Kč

VEGANSKÉ

1. Špenát, sušená rajčata, tofu, kukuřice 120 Kč
2. Žampiony, veganský sýr, kukuřice, smažená cibulka, rukola 125 Kč

♥ Naše oblíbená

- Brusinková marmeláda, kozí sýr, ořechy, polníček 118 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 45 Kč

Pohanková 45 Kč

2. Ingredience

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

ZELENINOVÉ

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

KLASICKÉ

Zakysaná smetana	15 Kč
Šunka od kosti	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
Uzené kuřecí prso	25 Kč

VEGANSKÉ

Smažená cibulka	10 Kč
Ořechy	18 Kč
Tofu	25 Kč
Tempeh	25 Kč
Veganský sýr od Violife	25 Kč

❄ V ZIMĚ NAVÍC NABÍZÍME

Rajčatový základ 20 Kč |

☀ V LÉTĚ NAVÍC NABÍZÍME

Čerstvá rajčata 20 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, zdravotníky, 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. Pochutnají 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... Povídejte 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 výrobce Eliya.

Obilný nápoj máme v bio kvalitě od značky Biolinie.

Při výběru moštů jsme si dali také záležet - vybrali jsme pro vás Polabský mošt, od kterých odebíráme také cider Magnetic Apple.

Voelkel je rodinná firma, která nám dodává limonády a guaranu colu značky Biozisch. Všechny jejich produkty jsou BIO.

Zázvorové pivo pro vás odebíráme z české zázvorovny Gingerrr z Radiměře.

Do studených nápojů vám dáváme brčka ze slámy od české značky We-Straw

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.

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 otevření.

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 zváni.

Jitka Vachulková
Jindřišská 746
530 02 Pardubice
tel. č.: 731 944 644



Férová palačinkárna Pardubice

