



STUDENÉ/TEPLÉ PŘEDKRMY



Máslo s uzeným morkem a chlebem	119 Kč
Sýr s fermentovaným medem s bylinkami , nakládanou kedlubnou a lanýžovým olejem	185 Kč
Smažené rybí kroketky z okouna nilského a lososa s kimchi majonézou	195 Kč
Zadělávané dršťky se šunkou , petrželkou a chlebem	175 Kč

POLÉVKY

Drůbeží vývar se zeleninou, masem a nudlemi	95 Kč
Krém z pečených paprik a rajčat s bazalkovým pestem	120 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

Hovězí flap steak s bramborovým fondánem , pyré z pečeného květáku, marinovaný řapíkatý celer a silná omáčka	450 Kč
Sendvič s hovězím pastrami , marinovanými okurkami, červenou cibulí, salátem s dijonskou hořčicí a hranolkami s tatarskou omáčkou	340 Kč
Kynutý knedlík plněný konfitovanou vepřovou krkovicí se zadělávaným zelím, silnou šťávou a cibulí	290 Kč
Luštěninová sekaná s veganskou svíčkovou omáčkou a rýžovými knedlíky <i>vegan, bez lepku, bez laktózy</i>	240 Kč
Kouřem uzená vepřová panenka s jalapeño medovou glazé , grilovanými batáty a kukuřičným krémem	350 Kč
Kuřecí supreme s opečenými tvarohovými noky se špenátem, chřestem a omáčkou z pečených paprik	340 Kč
Špagety s ricottou , hráškem, mátou a citronem	240 Kč
Risotto s nakládanými cherry rajčátky , mozzarellou a bazalkou	260 Kč

JÍDLA INSPIROVÁNA AFRIKOU

Pštosí ragú s červeným jihoafrickým vínem , zeleninou a batátovým pyré	380 Kč
Marocké kuřecí curry s olivami, chilli , koriandrem a chlebovými plackami	340 Kč
Pečený nilský okoun s grilovanou zeleninou a jemnou limetovou omáčkou	370 Kč
Cizrnový tagine s kokosovým mlékem , zeleninou, bramborami a rýží	270 Kč

SALÁTY

Hlávkový salát s tuňákem , fazolovými lusky, rajčátky, okurkami, vařeným vejcem a ančovičkovou zálivkou	260 Kč
Bulgurový salát s pečenou zeleninou , bylinkovým pestem a sýrem feta	260 Kč
Grilovaný sýr halloumi se zeleninovým salátem s nakládanými olivami a červenou cibulí	280 Kč



DĚTSKÁ JÍDLA

Nilský okoun s bramborovými hranolkami a citronovou zakysanou smetanou	195 Kč
Smažené kuřecí stripsy s bramborovou kaší a zeleninovým salátem	175 Kč
Špagety s rajčatovou omáčkou a sýrem	159 Kč
Tvarohové nočky v krémové jahodové omáčce se strouhaným perníkem	169 Kč

DEZERTY

dle denní nabídky

Eclair plněný citrónovým creme fresh a omáčkou ze slaneého karamelu	155 Kč
Drobenkový koláč se sezónním ovocem	110 Kč
Kopeček zmrzliny nebo sorbetu	49 Kč

CHUŤOVKY K PIVU

Škvarková pomazánka s čerstvým pepřem, jarní cibulkou a naším chlebem	120 Kč
Utopenec z Hamplova špekáčku v pikantním nálevu s beraními rohy a cibulí s naším chlebem	120 Kč
Bramborové chipsy s česnekovým a bylinkovým dipem	95 Kč
Pěčivo z naší pekárny , máslo	48 Kč

NAŠE VÝROBA V AREÁLU SAFARI PARKU

Veškeré níže uvedené speciality si od základu vyrábíme s důrazem na naše desatero a jejich maximální kvalitu:

Těstoviny, vývar z kostí a kořenové zeleniny tažený přes noc

Hovězí pastrami, vepřovou panenka a morek ze „střešní“ udírny

V Safari Factory máme pekárnu, stloukáme si zde také máslo a pražíme kávu

Dezerty, zmrzliny a sorbety

Pivo, voda



PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ / CHAKULA CHEMA





GOLD STARTER/WARM STARTER



Butter with smoked bone marrow and bread	119 CZK
Cheese with fermented honey with herbs, pickled kohlrabi, and truffle oil	185 CZK
Deep fried fish croquettes made from Nile perch and salmon with kimchi mayonnaise	195 CZK
Stewed tripe with ham , parsley, and bread	175 CZK

SOUP

Poultry broth with vegetables, meat, and noodles	95 CZK
Cream of roasted peppers and tomatoes with basil pesto	120 CZK

MAIN DISHES

Beef flap steak with potato fondant, roasted cauliflower purée, marinated celery, and rich sauce	450 CZK
Sandwich with beef pastrami , marinated cucumbers, red onion, lettuce with Dijon mustard, and fries with tartar sauce	340 CZK
Steamed dumpling filled with confit pork neck , stewed cabbage, jus, and onion	290 CZK
Vegan Czech-style creamy vegetable sauce with legume loaf and rice dumplings <i>vegan, gluten-free, lactose-free</i>	240 CZK
Smoke-infused pork tenderloin with jalapeño honey glaze, grilled sweet potatoes, and corn cream	350 CZK
Chicken supreme with roasted ricotta gnocchi, spinach, asparagus, and roasted pepper sauce	340 CZK
Spaghetti with ricotta, peas, mint, and lemon	240 CZK
Risotto with pickled cherry tomatoes, mozzarella, and basil	260 CZK

DISHES INSPIRED BY AFRICA

Ostrich ragout with South African red wine, vegetables, and sweet potato purée	380 CZK
Moroccan chicken curry with olives, chilli, coriander, and African style flatbread	340 CZK
Baked Nile perch with grilled vegetables and delicate lime sauce	370 CZK
Chickpea tagine with coconut milk , vegetables, potatoes, and rice	270 CZK

SALADS

Head lettuce salad with tuna , green beans, cherry tomatoes, cucumbers, boiled egg, and anchovy dressing	260 CZK
Bulgur salad with roasted vegetables, herb pesto, and feta cheese	260 CZK
Grilled halloumi cheese with vegetable salad, pickled olives, and red onion	280 CZK



KIDS MEAL

Nile perch with chips and lemon sour cream	195 CZK
Fried chicken strips with mashed potatoes and vegetable salad	175 CZK
Spaghetti in tomato sauce and cheese	159 CZK
Cottage gnocchi in creamy strawberry sauce with grated gingerbread	169 CZK

DESSERTS

according to the daily offer

Éclair filled with lemon crème fraîche and salted caramel sauce	155 CZK
Crumble cake with seasonal fruit	110 CZK
A scoop of ice cream or sorbet	49 CZK

BEER SNACKS

Pork greaves in lard spread served with freshly ground black pepper, spring onion, and our bread	120 CZK
Spicy pickled sausages with horn peppers, onion and our bread	120 CZK
Potato chips with garlic and herb dip	95 CZK
Our own bread , butter	48 CZK

OUR PRODUCTION AT THE SAFARI PARK PREMISES

*All the specialties listed below are made from scratch
with a strong emphasis on our principles and the highest quality:*

Pasta, Bone and root vegetable broth slow cooked overnight
Beef pastrami, pork tenderloin, and bone marrow from our rooftop smokehouse
At Safari Factory, we have a bakery, Coffee roaster and produce our own butter
Desserts, ice creams, and sorbets
Beer and Water



ENJOY YOUR MEAL / CHAKULA CHEMA





KALTE VORSPEISE



Butter mit geräuchertem Knochenmark und Brot

119 CZK

Käse mit fermentiertem Kräuterhonig, eingelegtem Kohlrabi und Trüffelöl

185 CZK

WARME VORSPEISE

Panierte Nilbarsch- und Lachskroketten mit Kimchi-Mayonnaise

195 CZK

Eingemachte Kutteln mit Schinken, Petersilie und Brot

175 CZK

SUPPE

Geflügelbrühe mit Gemüse, Fleisch und Nudeln

95 CZK

Creme aus gebackenem Paprika und Tomaten mit Basilikumpesto

120 CZK

HAUPTGERICHTE

Rinder-Flap-Steak mit Kartoffelfondant, Blumenkohlpuree, mariniertes

450 CZK

Stangensellerie und kräftige Soße

Sandwich mit Rindfleisch-Pastrami, marinierten Gurken, roter Zwiebel,

340 CZK

Salat mit Dijon-Senf und Pommes frites mit Remouladensoße

Hefekloß mit Füllung aus confiertem Schweinekamm mit eingemachtem Kraut,

290 CZK

kräftiger Soße und Zwiebel

Vegane Gemüsecremesauce mit Hülsenfrucht-Hackbraten und Reisknödeln

240 CZK

vegan, glutenfrei, laktosefrei

Geräuchertes Schweinefilet mit Jalapeño Honig-Glaze, gegrillten Süßkartoffeln

350 CZK

und Maiscreme

Hähnchen-Suprême mit gebackenen Quark-Nocken mit Spinat,

340 CZK

Spargel und Paprikasoße

Spaghetti mit Ricotta, Erbsen, Minze und Zitrone

240 CZK

Risotto mit eingelegten Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum

260 CZK

VON AFRIKA INSPIRIERTE GERICHTE

Straußenragout mit südafrikanischem Rotwein, Gemüse und Süßkartoffelpüree

380 CZK

Marokkanisches Hähnchencurry mit Oliven, Chili, Koriander und Brotfladen

340 CZK

Gebackener Nilbarsch mit Grillgemüse und feiner Limettensoße

370 CZK

Kichererbsen-Tajine mit Kokosmilch, Gemüse, Kartoffeln und Reis

270 CZK





SALATE

Kopfsalat mit Thunfisch, Bohnenschoten , Tomaten, Gurken, gekochtem Ei und Anchovis-Dressing	260 CZK
Bulgur-Salat mit gebackenem Gemüse , Kräuterpesto und Fetakäse	260 CZK
Grillkäse Halloumi mit Gemüsesalat mit eingelegten Oliven und roter Zwiebel	280 CZK

KINDERGERICHTE

Nilbarsch mit Süßkartoffelpommes und mit Zitronensauerrahm	195 CZK
Paniertes Hähnchenstrips mit Kartoffelpüree und Gemüsesalat	175 CZK
Spaghetti mit Tomatensoße und Käse	159 CZK
Quark-Nockerln in Erdbeercremesoße mit geriebenem Lebkuchen	169 CZK

DESSERT

nach Tagesangebot

Eclair mit Zitronen-Crème-fraîche-Füllung und Salzkaramellsauce	155 CZK
Streuselkuchen mit Früchten der Saison	110 CZK
Kugel Eis oder Sorbet	49 CZK

ZUM BIER

Griebenaufstrich mit frischem Pfeffer , Frühlingszwiebeln und unserem Brot	120 CZK
Eingelegte Brühwurst in pikanter Lake mit Widderhorn-Peperoni und Zwiebeln mit unserem Brot	120 CZK
Kartoffelchips mit Knoblauch-Kräuter-Dip	95 CZK
Unserem Brot , Butter	48 CZK

UNSERE PRODUKTION AUF DEM SAFARIPARK-GELÄNDE

Alle unten genannten Spezialitäten stellen wir von Grund auf mit Nachdruck auf unsere zehn Gebote und auf höchste Qualität her:

Nudeln, Über Nacht gekochte Knochen- und Wurzelgemüsebrühe
Rindfleisch-Pastrami, Schweinefilet und Knochenmark aus der Dachräucherei
In der Safari Factory haben wir eine Bäckerei, eine Kaffeerösterei und stellen hier Butter her
Desserts, Eis und Sorbets/ Bier und Wasser



GUTEN APPETIT / CHAKULA CHEMA





PRZYSTAWKI NA ZIMNO/NA CIEPŁO



Masło z wędzonym szpikiem i chlebem	119 CZK
Ser ze sfermentowanym miodem z ziołami , marynowaną kalarepą i oliwą truflową	185 CZK
Smażone kulki rybne z okonia nilowego i łososia z majonezem kimchi	195 CZK
Zaprawiane flaki z szynką , pietruszką i chlebem	175 CZK

ZUPA

Rosół drobiowy z warzywami, mięsem i makaronem	95 CZK
Krem z pieczonej papryki i pomidorów z bazyliowym pesto	120 CZK

DANIA GŁÓWNE

Wołowy flap steak z fondantem ziemniaczanym, puree z pieczonego kalafiora, marynowany seler naciowy i wyrazisty sos	450 CZK
Sendwich z wołowym pastrami , marynowanymi ogórkami, czerwoną cebulą, sałatką z musztardą Dijon i frytkami z sosem tatarskim	340 CZK
Knedel nadziewany konfitowaną karkówką wieprzową z zasmażaną kapustą, wyrazistym sosem i cebulą	290 CZK
Wegański sos warzywno-śmietankowy „svíčková” z pieczeniem rzymską z roślin strączkowych i ryżowymi knedlami <i>wegańskie, bezglutenowe, bez laktozy</i>	240 CZK
Wędzona dymem polędwica wieprzowa z glazurą miodową z jalapeño, grillowanymi batatami i kremem kukurydzianym	350 CZK
Supreme z kurczaka z opiekanymi kluskami leniwymi ze szpinakiem, szparagami i sosem z pieczonej papryki	340 CZK
Spaghetti z ricottą , groszkiem, miętą i cytryną	240 CZK
Risotto z marynowanymi pomidorkami koktajlowymi , mozzarellą i bazylią	260 CZK

DANIA INSPIROWANE AFRYKA

Ragout ze strusia w czerwonym południowoafrykańskim winie, warzywami i puree z batatów	380 CZK
Marokańskie curry z kurczaka z oliwkami, chili, kolendrą i plackami chlebowymi	340 CZK
Pieczony okoń nilowy z grillowanymi warzywami i łagodnym sosem limonkowym	370 CZK
Tagine z ciecierzycy z mlekiem kokosowym , warzywami, ziemniakami i ryżem	270 CZK

SALAŃKI

Sałatka masłowa z tuńczykiem , fasolką szparagową, pomidorkami, ogórkami, gotowanym jajkiem i sosem z anchois	260 CZK
Sałatka z bulgurem z pieczonymi warzywami, ziołowym pesto i serem feta	260 CZK
Grillowany ser halloumi z sałatką warzywną z marynowanymi oliwkami i czerwoną cebulą	280 CZK



DANIA DZIEGIECE

Okoń nilowy z frytkami i kwaśną śmietaną cytrynową	195 CZK
Smażone stripsy z kurczaka z puree ziemniaczanym i sałatką warzywną	175 CZK
Spaghetti z sosem pomidorowym i serem	159 CZK
Kluski z twarogu w kremowym sosie truskawkowym z tartym piernikiem	169 CZK

DESERY

wg aktualnej oferty dnia

Ekler z cytrynowym creme fresh i sosem z słonego karmelu	155 CZK
Ciasto z kruszonką z sezonowymi owocami	110 CZK
Gałka lodów lub sorbetu dnia	49 CZK

DO PIWA

Skwarki ze świeżym pieprzem, cebulą dymką i naszym chlebem	120 CZK
Marynowana kielbasa w pikantnej zalewie z baraniami rogami i cebulą z naszym chlebem	120 CZK
Chipsy ziemniaczane z dipem czosnkowo-ziołowym	95 CZK
Nasz chleb , masło	48 CZK

NASZA PRODUKCJA NA TERENIE PARKU SAFARI

Wszystkie wymienione poniżej specjały przygotowujemy od podstaw z naciskiem na nasze zasady i ich maksymalną jakość:

Makarony, bulion z kości i warzyw korzeniowych gotowany przez noc
Pastrami wołowe, polędwica wieprzowa i szpik z wędzarni na dachu
W Safari Factory mamy piekarnię, palarnię kawy i produkujemy tu masło
Desery, lody i sorbety/piwo, woda



SMACZNEGO / CHAKULA CHEMA



ČEPOVANÉ PIVO PŘÍMO Z TANKŮ

White Rhino Beer - světlý ležák	0,4 l	69 Kč
African Queen Beer - APA	0,4 l	69 Kč
Zambezi Beer - ALE	0,4 l	65 Kč
Safari Beer	0,4 l	69 Kč
Black Rhino Beer – tmavé pivo	0,33 l - lahev edice speciál	79 Kč
Kili Beer - IPA	0,33 l - lahev edice speciál	79 Kč
Šnyt		59 Kč

Karel Čapek uvádí, že šnyt pijí znalci piva, ale to kvůli tomu, že za malé pivo by se styděli.

Navic podle něj šnyt zcela určitě nezanikne, neboť s ním by zmizel oblíbený přechod

a kompromis mezi „dát si jednu a nedat si už nic“. Šnyt je aspoň něco víc než nic,

i když to není plná sklenice. A proto se udrží jako většina kompromisů, zvláště v Čechách.

Degustační set - doporučujeme na úvod	4 x 0,1 l	79 Kč
Birell - nealkoholické	0,3 l	49 Kč
	0,5 l	65 Kč

WHITE RHINO BEER SVĚTLÝ LEŽÁK 12° 4,9 % VOL

Klasický, spodně kvašený ležák pilsenského typu s plnou chutí a příjemnou hořkostí.

Alkohol 4,9 % obj. IBU 39

BLACK RHINO BEER TMAVÉ PIVO 14° 5,0 % VOL

Svrchně kvašený Coffee Stout s krásně hustou pěnou. Pivo má ve skle skoro černou barvu a v chuti a vůni je velmi patrná čerstvě pražená káva. Používáme naši kávu Safari coffee.

Alkohol 5,0 % obj. IBU 26

AFRICAN QUEEN BEER APA 11° 4,5 % VOL

Svěží, svrchně kvašené pivo, při jehož výrobě používáme jako jedni z mála v Evropě „African Queen Hops“ tj. chmel Africké královny z Jihoafrické republiky.

Alkohol 4,5 % obj. IBU 34

KILI BEER IPA 16° 6,2 % VOL

Polotmavé, svrchně kvašené a velmi silné pivo plné sladu a chmele s výraznou chutí a lehkými tóny citrusů. (svěží jako horolezci při výstupu na nejvyšší Africkou horu)

Alkohol 6,2 % obj. IBU 58,95 hořkost dle výšky hory Kilimanjaro

ZAMBEZI BEER ALE 10° 3,5 % VOL

Lehké, svrchně kvašené pivo chmelené Southern Passion z Jihoafrické republiky, který vznikl vyšlechtěním ze Žateckého poloraného červeňáku – a kruh se tím uzavřel!

Alkohol 3,5 % obj. IBU 30

SAFARI BEER - LETNÍ PŠENICE 11° 4,5 % VOL

Lehké a svěží pivo inspirované vlivem bavorských sládků v Africe. Vyšší podíl kvasnic dodává pivu charakteristický zákal.

Alkohol 4,5 % obj. IBU 24

SAFARI BEER - ZIMNÍ ZÁZVOR 13° 5,8 % VOL

I v Africe jsou někdy noci chladné, proto nabízíme v zimě polotmavé pivo s jemnou chutí zázvoru pro zahřátí.

Alkohol 5,8 % obj. IBU 25



APERITIVY

Martini Bianco / Extra dry	0,1 l	80 Kč
Martini Rosato / Fiero	0,1 l	80 Kč
Aperol Spritz	0,2 l	140 Kč
Fiero & Tonic	0,2 l	140 Kč
Campari Bitter	0,05 l	90 Kč
Sherry Pedro Ximenez 12 y.o.	0,05 l	110 Kč
Porto Quinta das Carvalhas - ruby, tawny	0,05 l	90 Kč
Crodino - nealkoholický bitter	0,175 l	120 Kč

ROZLÉVANÁ VÍNA

Jihoafričské víno Fangalo	0,15 l	69 Kč
bílé, růžové, červené	0,5 l	190 Kč
	1 l	330 Kč
Šumivé víno FRIZZANTE	0,1 l	70 Kč
Nealkoholické víno Revine	0,1 l	69 Kč

Informace o specifikaci vína, množství alkoholu a cukru vám sdělí obsluha.

DESTILÁTY 0,04 l

Slivovice R. Jelínek	70 Kč
Hruškovice R. Jelínek – Williams kosher	90 Kč
Vodka Finlandia	70 Kč
Gin Beefeater	70 Kč
Gin Bombay Sapphire	90 Kč
Božkov originál	50 Kč
Tequila El Jimador – blanco/reposado	80 Kč
Calvados Normandie	95 Kč
Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemonte	160 Kč
Grappa di Barolo riserva Paolo Marolo, Piemonte	190 Kč

LIKÉRY 0,04 l

Becherovka	60 Kč
Jägermeister	80 Kč
Amarula	70 Kč

RUMY 0,04 l

Brugal 1888	170 Kč
Ron Zacapa Centenario 23 y.o.	190 Kč
Ron Zacapa X.O.	450 Kč
Božkov Republica Exclusive	80 Kč
Bacardi Carta Blanca	80 Kč
Diplomático reserva	210 Kč
Diplomático Mantuano	150 Kč
Don Papa	160 Kč





WHISKEY / BOURBON 0,04 L

Jack Daniel's	95 Kč
Jack Daniel's Gentleman Jack	120 Kč
Jack Daniel's Honey	110 Kč
Jameson / Tullamore Dew	85 Kč
Chivas Regal 12 y.o.	120 Kč

COGNAC / BRANDY 0,04 L

Metaxa 7*	95 Kč
Godet V.S.O.P.	170 Kč
Godet Gastronom 21 century	270 Kč
Godet Pearadise	190 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Karafa s vodou a citrónem	0,5 l	49 Kč
<i>z našich artézských studní</i>	1 l	69 Kč
Limonáda – bezinková / zázvorová / Zanzibar	0,5 l	65 Kč
Mango a maracuja / dračí ovoce	0,25 l	75 Kč
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite	0,33 l	78 Kč
Kinley Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Rose	0,25 l	75 Kč
Natura jemně perlivá, neperlivá	0,3 l	58 Kč
Cappy - pomeranč, jablko, jahoda, multivitamin	0,25 l	75 Kč

KÁVA SAFARI COFFEE

Káva Quagga ristretto, espresso, lungo	65 Kč
40% Robusta Kamerun, 30% Arabika Etiopie, 30% Arabika Tanzánie	
Káva Equus ristretto, espresso, lungo	65 Kč
40% Robusta Uganda, 20% Robusta Kamerun, 20% Arabika Tanzánie, 20% Arabika Etiopie	
SAFARI COFFEE s Jihoafrickým likérem Amarula	95 Kč
Doppio	99 Kč
Latté macchiato	89 Kč
Flat white	108 Kč
Cappuccino	75 Kč
Vídeňská	75 Kč
Turecká	59 Kč
Ledová se šlehačkou	85 Kč
Mléko do kávy	8 Kč
Mléko bez laktózy, ochucené	15 Kč

TEPLÉ NÁPOJE

Sypaný čaj Rooibos červený / Honeybush - 100% organic	69 Kč
Čaj mátový / zázvorový, citrón, med	69 Kč
Čaj Ellies Diamond, citrón, med	59 Kč
Chai Latte - směs černého CHAI čaje, mléka, cukru a přírodního aromatického koření	79 Kč
Čokoláda se šlehačkou	75 Kč
Grog s citrónem (Božkov originál 0,04 l)	69 Kč
Svařené víno (víno 0,15 l)	75 Kč





Vinnou kartu jsme pro vás připravili ve spolupráci s paní Elsie Pells, Cape Wine Master.

Elsie je světově uznávanou odbornicí ve vinařském průmyslu,

kde na různých pozicích strávila více než 30 let.

Je také rovněž známá svojí publikační činností a přednáškami, např. na International

Wine Academy v San Francisku, na University of Western Australia v Sydney,

nebo na Cape Wine Academy v Jihoafrické republice.

Jako odborný porotce se Elsie účastní mnoha mezinárodních vinařských soutěží. Je také

pravidelně zvána jako hodnotitel na soutěž Vinař roku v České republice. S víny

z domácích vinogradů je tedy velmi dobře seznámena a pro tuto vinnou kartu vybírala

vína jak z Jihoafrické republiky, tak vína od moravských a českých vinařů.

V naší nabídce naleznete jak vína pro každý den, tak i vína pro mimořádné

a slavnostní příležitosti. Náš personál vám bude velmi rád nápomocen při výběru.

VÍNA FANGALO

ZÁPADNÍ KAPSKO, JIHOAFRICKÁ REPUBLIKA

FANGALO BÍLÉ

Lehké a svěží bílé víno s jemným aroma tropických plodů
a čistým ovocným závěrem.

340 Kč

FANGALO RŮŽOVÉ

Lehké polosladké růžové víno s přitažlivým aroma zralých
jahod, vyznačuje se lahodnou sladkostí a svěžestí.

340 Kč

FANGALO ČERVENÉ

Červené víno s vůní na sluníčku vyztřelých švestek, vyrovnanou bohatou
chutí, která vybízí k dalšímu napití.

340 Kč



PRODEJEM JIHOAFRICKÝCH VÍN od společnosti House of Wine, společně podporujeme
v Jihoafrické republice organizaci Pebbles, která existuje již více než 20 let
a vzdělává děti, jejichž rodiče pracují na tamních vinicích.





SEKTY A PROSECCA

PROSECCO FRIZZANTE DOC TREVISO

350 Kč

Oblast Veneto, Itálie

Svěží příjemné víno ovocné a květinové vůně a harmonické chuti.

PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO

490 Kč

Oblast Veneto, Itálie

Podmanivé víno světlé slámově žluté bary, svěží, ovocné a květinové vůně a nasládlé harmonické příjemné chuti.

DE GRENDEL MCC CAP CLASSIQUE BRUT

750 Kč

Oblast Západní Kapsko, Western Cape, Jihoafrická republika

Svěží aroma zelených jablek a bílých broskví s nádechem kandované citronové kůry, bohatá chuť s citrusovými tóny a rafinovaným dlouhým zakončením. Vyrobeno klasickou šampaňskou metodou.

D'ARTIGNY CUVÉE PRESTIGE BRUT – nealkoholické víno

360 Kč

Francie

V chuti svěží, jemný a dobře vyvážený. Díky šetrné metodě dealkoholizace si tento sekt zachoval intenzitu vůně i jemné chlebové tóny odrůdy Chardonnay, ze které je vyroben. Barva jasná, čistá s příjemným perlením.

VÍNA Z MORAVY - BÍLÉ

RYZLINK VLAŠSKÝ, POZDNÍ SBĚR

430 Kč

Vinařství Volařík

Mohutné polosuché víno se silným minerálním projevem a příjemnou pikantností.

PÁLAVA, POZDNÍ SBĚR

340 Kč

Vinné sklepy Zapletal

Podoblast Velkopavlovická

Aromatické polosuché víno s tóny medu a tropického ovoce.

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, POZDNÍ SBĚR

320 Kč

Vinné sklepy Zapletal

Podoblast Velkopavlovická

Krásné kořenité víno, typická odrůda dané oblasti.

VÍNA Z ČECH - ČERVENÉ

PINOT NOIR, POZDNÍ SBĚR

450 Kč

Zámek Lobkowicz Roudnice

Lehké, elegantní suché víno s typickou cihlovou barvou. Ve vůni dominuje ovoce v podobě ostružin, třešní a lesních jahod. Jemně je zde patrná i stopa dřevěného sudu, ve kterém víno zrábalo 24 měsíců.





PREMIOVÁ VÍNA - BÍLÉ

RIESLING FAMILIE RAUEN

540 Kč

Oblast Mosel, Německo

Moselská vína patří trvale mezi světově uznávanou vinařskou špičku.

Strmé vinice nad řekou, půda a severní klima produkují výtečná bílá vína plná svěžesti s jedinečným ovocným charakterem, jako nikde jinde na světě.

PINOT GRIGIO SIOR SANTE

490 Kč

Oblast Treviso, Itálie - Vinařství La Salute

Vinice, ze kterých hrozny pochází jsou z velké části zasazeny poblíž řeky Piave.

PHANT CHARDONNAY

380 Kč

Oblast Western Cape, Jihoafrická republika.

Vinice se nachází v úrodné oblasti Paarl, na úbočí nádherného pohoří Drakenstein. Hrozny, které jsou vystaveny prudkému africkému slunci, jsou neustále ochlazovány vánkem od Atlantického oceánu. Vytrvalý chladný vánek zpomaluje dozrávání hroznů, což je velmi důležité pro dosažení plné zralosti a tím skvělé kvality. Jemné citrusové příchutě a bohatá krémová textura vzniká prodlouženou dobou kvašení a perfektně doplňuje tóny čerstvého jablka a medu.

PHANT SAUVIGNON BLANC

380 Kč

Oblast Western Cape, Jihoafrická republika

Aromatické víno s příjemnou kyselinkou, která po každém doušku zanechává v ústech osvěžující dojem. V chuti jsou zřetelné tóny zeleného jablka a fíků, výrazná a odrůdově typická vůně. Lehké, osvěžující víno.

PREMIOVÁ VÍNA - ČERVENÉ

PHANT CABERNET SAUVIGNON

380 Kč

Oblast Western Cape, Jihoafrická republika

Chut' zralého černého rybízu, borůvek a švestek se spodním tónem oliv, sušených bylin a náznakem cedrového dřeva, chuťově vyvážené víno s dlouhotrvajícím dozríváním. Suché červené víno, zráló v sudech z francouzského dubu po dobu 6 měsíců.

PHANT PINOTAGE RESERVE

550 Kč

Oblast Western Cape, Jihoafrická republika

Klasické provedení tolik žádané odrůdy Pinotage. Plné, bohaté a suché víno jiskrné rubínové barvy, výrazně kořenité vůně s podtóny čerstvých třešní, jahod a sušených švestek. V chuti dominuje ovoce, vyniká dlouhým chuťovým dozríváním a harmonickou tříslovinou. Zraje 18 měsíců v barrique sudech.





SAFARI GASTRO



Jsme tu pro vás!

Chutě a vůně z domova i Afriky

Na nosorožce!

MOBIL PROVOZ: 777 66 70 66
PROVOZ@SAFARIGASTRO.CZ
WWW.SAFARIGASTRO.CZ

CAFÉ & ICE CREAM KIFARU

TOČENÁ ZMRZLINA
KÁVA, NÁPOJE

RESTAURANT KIFARU

NAŠE DOMÁCÍ HOTOVÁ JÍDLA
NÁPOJE

CAFÉ TWIGA

NAŠE DOMÁCÍ TRDELNÍKY

FOOD & DRINK TEMBO

HAMBURGERY DLE VÝBĚRU

REST HOUSE

STEAKY, RYBY,
A ZELENINA NA GRILU

CAFÉ KAREN

SECESNÍ NEUMANNOVA VILA
KÁVA, DEZERTY A ZMRZLINA

FOOD & DRINK LEOPARD

LANGOŠE, NÁPOJE

CAFÉ & ICE CREAM KIBO

TOČENÁ ZMRZLINA, KÁVA
DEZERTY, LEDOVÁ TRŠT

SHIRA MARKET

HOT DOG DLE VÝBĚRU, NÁPOJE

PIZZA-PASTA ITHALA

TERASA V PATŘE
PIZZA A PASTA Z NAŠEHO TĚSTA

RESTAURANT KIBO

TERASA V PRÍZEMÍ
HOTOVÁ JÍDLA Z NAŠÍ KUCHYNĚ

KWAMERI SAFARI DRIVE

KUŘECÍ A VEG WRAP, POKE BOWL,
SLADKÉ VAFLE, KÁVA, NEALKO.
SAFARI PRODUKTY S SEBOU

KUŘECÍ A VEG WRAP, POKE BOWL,
SLADKÉ VAFLE, KÁVA

HYENA FOOD/SWEET ACACIA

TSAVO BAR
V SAFARI KEMPU

OBČERSTVENÍ PRO HOSTY
KEMPU S VÝHLEDEM
NA VÝBĚH ZVÍŘAT

RESTAURANT LEMUR

SAMOOBSLUŽNÝ BUFET
MODERNÍ KUCHYNĚ, SALÁTOVÝ BAR
LETNÍ TERASA, DĚTSKÉ HRŠTĚ

SAFARI PIVOVAR

RESTAURACE S OBSLUHOU
SPECIALITY INSPIROVANÉ AFRIKOU
ČEPOVANÉ PIVO PŘÍMO Z TANKU

KASA LEMUR

KASA
KIBO

5895 M.N.M.

KILIMANJARO

SAFARI GASTRO KALENDÁŘ 2025 / 2026

Velikonoční menu s našimi bylinkami 18.4. - 21.4.2025

Čarodějnické menu 25. - 27.4.2025

Den ochrany přírody 16. - 18.5.2025

Vegetariánská a veganská udržitelná menu s využitím lokálních a sezónních surovin

Mezinárodní den Afriky 23.5. - 25.5.2025

To nejlepší z Cesty do Afriky



Piknik u „Jezera hrochů“ červen - září 2025

Vyhlídku u Jezera hrochů, 2-8 osob

Africká večeře v „Café Karen“ červen - září 2025

Terasa Café Karen, 2-6 osob



Mezinárodní den zvířat 4.10.2025

Degustační menu 3.10. - 5.10.2025

Vegetariánská a veganská jídla jako symbol respektu k fauně

Dýňové menu „v týdnu duchů“ 24.10. - 2.11.2025

Svatomartinské menu 11.11. - 16.11.2025

Vánoční menu 24.12. - 28.12.2025

Silvestrovské menu 31.12.2025



Gastronomická stopa Africké cesty
Jiřího Hanzelky a Miroslava Zikmunda
9.1. - 8.3.2026

Valentýnské menu 14.2. - 16.2.2026

Mezinárodní den vody 22.3.2026

Degustační menu 21.3. - 23.3.2026. Lehká a hydratující jídla inspirovaná africkými řekami



NAŠE DESATERO

BEZ PALMOVÉHO OLEJE – U NÁS HO NENAJDETE

UDRŽITELNÉ MENU – JÍDLA ŠETRNÁ K PŘÍRODĚ, ROSTLINNÉ ALTERNATIVY A VYBRANÉ SUROVINY

PŘIPRAVUJEME VÝVARY, TĚSTOVINY, KÁVU A PEČIVO Z NAŠÍ PEKÁRNY VŽDY ČERSTVÉ A KVALITNÍ

VÝROBOU PIVA PŘÍSPÍVÁME NA OCHRANU NOSOROŽCŮ A VÝROBOU KÁVY NA ZEBRY BEZHŘÍVÉ

POUŽÍVÁME VEJCE „OD ŠŤASTNÝCH SLEPIČEK“ Z PODESTÝLKY

NAKUPUJEME KOLEM KOMÍNA + V AFRICE

CHOMBO KELÍMKY, DŘEVĚNÉ PŘÍBORY, PAPIROVÁ BRČKA, KELÍMKY A TALÍŘE

MAXIMÁLNÍ SNAHA O TŘÍDĚNÍ ODPADŮ

100% RECYKLOVANÝ PET NA NAŠE PIVNÍ LAHVE

ELEKTROMOBILITA V AREÁLU



MŮŽETE SI U NÁS KOUPIT

CHOMBO KELÍMKY + HOT CUP

50 Kč



SKLO S LOGEM SAFARI PIVOVARU

100 Kč



RUČNĚ MALOVANÝ HRNEK

690 Kč



ČOKOLÁDA BIG FIVE

ČOKOLÁDA BABY FIVE

59 Kč



SAFARI DEZERT

110 Kč

ČOKOLÁDA SAFARI 15 Kč



SAFARI COFFEE

250 G

290 Kč

500 G

490 Kč



PIVA Z NAŠEHO PIVOVARU

BIG FIVE BOX

420 Kč

5x 0,5 L SKLO

B&W BOX

280 Kč

2x 1 L PET



1L PET 109 Kč - 119 Kč



ZAMBEZI BEER, AFRICAN QUEEN BEER, KILI BEER, SAFARI BEER, BLACK RHINO BEER, WHITE RHINO BEER



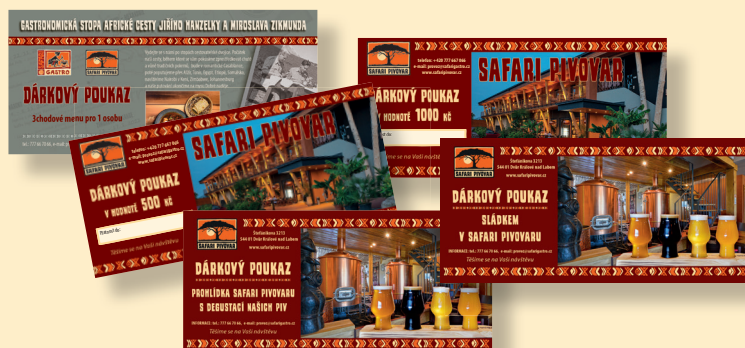
MŮŽETE SI U NÁS KOUPIT

ETIKETY, TÁCKY, SAMOLEPKY

20 Kč



DÁRKOVÉ POUKAZY



HALENA S AFRICKÝMI MOTIVY

990 Kč



POHLEDY OD NÁS

10 Kč



SVÍČKY ZE SVAZIJSKA

350 Kč



NOSOROŽEC, SLON, HROCH

180 Kč

MISKA HROCH MALÁ, MISKA MALÁ

190 Kč

SLON SVÍČEN, MISKA HROCH VELKÁ

320 Kč

MÍSA VELKÁ

730 Kč

MASTKOVÉ SOŠKY Z KENI



Sošky jsou ručně zhotoveny kameníky kmene Kisi z oblasti vesnice Tabaka, která je jediným místem v Keni, kde se těží kámen zvaný mastek. Kameníci hrubě opracují a poté ženy z komunity vyhladí, dekorují, nabarví a vyleští. Zisk z prodeje je použit na financování rozvoje komunitního centra Ostrov Naděje na Rusinga Island ve Viktoriině jezeře v Keni.

