

## AGUAS FRESCAS

<b>Cucumber &amp; Chia</b> Okurka & Chia semínka	0.4l	95 Kč
<b>Jamaica</b> (Hibiscus, Tropical flower) Ibiškový ledový čaj	0.4l	95 Kč
<b>Horchata</b> Tradiční mexická voda z rýže, mléka, vanilkové trestí a skořice	0.4l	95 Kč
<b>Tamarindo</b> (Tropical fruit) Sladkokyselé tropické ovoce tamarind	0.4l	95 Kč

## CONGA

0.7l 140 Kč

Orange, pineapple and cranberry juice with fresh banana.  
Mix pomerančového, ananasového a brusinkového džusu  
s čerstvým banánem.

## JUICES

0.4l 90 Kč

Orange / Pineapple / Cranberry / Grapefruit / Tomato  
Pomeranč / Ananas / Brusinka / Grep / Rajče

## SODAS

<b>Coca cola</b>	0.33l	95 Kč
<b>Sprite</b>	0.33l	95 Kč
<b>Fanta</b>	0.33l	95 Kč
<b>Coca zero</b>	0.33l	95 Kč
<b>Ginger ale</b>	0.25l	80 Kč
<b>Tonic water</b>	0.25l	80 Kč
<b>Jarritos Mexican Sodas</b>	0.33l	99 Kč
<b>Sparkling Water / Perlivá voda</b>	0.33l	65 Kč

## BEBIDAS CALIENTES

<b>Espresso</b>	69 Kč
<b>Americano</b>	75 Kč
<b>Cappuccino</b>	79 Kč
<b>Latte</b>	82 Kč
<b>Tea</b>	75 Kč
<b>Chocolate Azteca</b> (Mexican style)	105 Kč
<b>Ice Coffee</b>	0.4l 125 Kč

Espresso, milk, sugar syrup.  
Espresso, mléko, cukrový sirup.

## tequila

Is a regional distilled spirit made from the blue agave plant (Weber), primarily in the state of Jalisco, México. Tequila is aged in wood oak barrels in 3 different styles: **Blanco** is aged for no more than 2 months; it has intense and clear taste in its purest form. **Reposado** is aged from 2 to 12 months; takes a golden hue and taste of wood flavours. **Añejo** is aged for at least 1 year; the colour darkens to amber and becomes a bit softer and sweet.

Tradiční pálenka výhradně z Weberovy Modré Agáve dle mexických zákonů produkovaná pouze v jednom z pěti regionů, převážně však v provincii Jalisco. Tequila se dělí do třech základních skupin podle délky stažení.

**Blanco** je tequila ve své nejčistší podobě. Je stáčená do láhví bezprostředně po destilaci. Tequila **Reposado** stažena dva měsíce až jeden rok v sudu. Reposado se pyšní lehkým závojem dubového dřeva. **Añejo** stárne alespoň jeden rok. Tequila tmavší barvy, komplexní, jemnější a sladší chuti.

## mezcal

Is a spirit originally from the state of Oaxaca in southern México, although Agave plants grow in many states like Guanajuato, Guerrero, Zacatecas, etc. which can also produce Mezcal. The hearts of Agave piñas are cooked using wood-fired ovens inside the earth, giving the spirit a pungent smokiness. Mezcal is aged from a few months to several years and it can be made out of more than 40 different types of Agave plants (Espadín, Tobalá, Pechuga, Minero, Cuishe, Barril, etc). We call it the drink of the gods and the right way to drink it, it's to sip it.

V překladu z aztéčtiny „pec-vařená-agáve“. I když rostliny agave rostou i ve státech Guanajuato, Guerrero, Zacatecas, palírný mezcalu jsou převážně ve státě Oaxaca v jižním Mexiku. Srdce agáve, tzn. piñas, jsou uzena v pecích v zemi, a tak si tato pálenka získává svou specifickou kouřovou chuť a vůni. Mezcal je klasicky stažen od několika měsíců do několika let. Vyrábí se z rozličných, až 40 druhů agáve. Mezi ty nejznámější patří Espadín, Tobalá, Pechuga, Minero, Cuishe, Barril, atd. Nazývá se nápojem Bohů a doporučujeme jej vychutnávat po malých doušcích.



@alebrijescm



Alebrijes Cocina Mexicana



Alebrijes Cocina Mexicana



alebrijescocinamexicana.com



**Alebrijes**  
cocina mexicana

