

palos verde

K Á V A

ESPRESSO / 45
DOUBLE ESPRESSO / 55
AMERICANO / 50
CAPPUCCINO / 75
LATTE / 80
FLAT WHITE / 85
+ EXTRA SHOT / 15

ESPRESSO TONIC / 90

BATCH BREW / 65

MATCHA LATTE / 90
GOLDEN MILK/ 95
CHAI LATTE /80
ŘEPNÉ LATTE / 80
BEETROOT

HORKÁ ČOKOLÁDA / 95
HOT CHOCOLATE

+ SÓJOVÁ ŠLEHAČKA / 20
SOY WHIPPED CREAM

- všechny kávy je možno připravit i na ledu
all coffee drinks can be prepared on ice
- automaticky podáváme s ovesným mlékem
automatically served with oat milk
- používáme 100 % arabicu z lokálních pražičen
we use 100% arabica from local roasters

VODA - WATER

Mattoni neperlivá/ perlivá 0,33 l / 35
still/ sparkling
Mattoni neperlivá/ perlivá 0,75 l / 75
still/ sparkling

ČAJ - TEA 0,5 L

bílý Pai mu Tan / 70 <i>white Pai mu Tan</i>	kopřiva / 65 <i>nettle</i>
černý - Derjeeling / 70 <i>black - Derjeeling</i>	citronová tráva / 65 <i>lemon grass</i>
zelený jasmínový / 70 <i>green jasmine</i>	ibišek / 65 <i>hibiscus</i>
ovocný sen / 65 <i>fruit dream</i>	heřmánkový / 65 <i>chamomile</i>
yerba maté / 85	

ČERSTVÝ ČAJ - FRESH TEA 0,5 L

zázvorový / 65 <i>ginger</i>	mátový / 65 <i>mint</i>
---------------------------------	----------------------------

DOMÁCÍ LIMONÁDY 0,4 L

homemade limonades

levandule-citron / 65 <i>lavender-lemon</i>	marakuja-pomeranč / 75 <i>passion fruit-orange</i>
grep / 65 <i>greppfruit</i>	ibišek-limetka / 60 <i>hibiscus-lime</i>

LAHVOVÉ LIMONÁDY 0,33 L

bottled lemonades

Proviant cola / 70
Proviant rebarbora - *rhubarb* / 70
Proviant granátové jablko - *pomegranate* / 70
Bacilli green tea kombucha / 75
Bacilli malinovka - *raspberry* / 75
Bacilli Fizzy ginger / 75
Seicha matcha greppfruit / 75
Tomas Henry tonic 0,2 l / 65
Vigo imunity shot 0,1 l / 75

DŽUSY 0,3 L

juices

pomerančový fresh džus / 70
fresh orange juice
gřepový fresh džus / 70
fresh greppfruit juice
jablečný mošt/ 60
apple juice

SNÍDANĚ

BREAKFAST

po - pá/ mo - fri -> 8:00 - 10:45
so - ne/ sut - sun -> 8:00 - 12:45

HOTELOVÉ SNÍDANĚ HOTEL BREAKFAST

Předložte svou hotelovou kartu obsluze a
vyberte si z nabídky snídaní + batch brew/ čaj +
mošt

*Show your hotel card to the staff and choose
from the breakfast menu + batch brew / tea +
apple juice*

SCRAMBLED TOFU / 1, 6, 10, 11	165
míchaná tofička, párek, pečená cherry rajčátka, salátek, chléb s máslem <i>scrambled tofu eggs, sausage, roasted cherry tomatoes, salad, bread with butter</i>	
KIMCHI OMELETTE / 1, 6, 10, 11	175
cizrnová kimchi omeleta, salátek, sojanéza, chléb s máslem <i>chickpea kimchi omelette, salad, soyonnaise, bread with butter</i>	
OATMEAL / 5, 6, 8	165
ovesné vločky s rostlinným mlékem, skořice, arašídový krém, agávosý sirup, semínka, čerstvé ovoce, ořechy <i>oatmeal with plant-based milk, cinnamon, peanut cream, agave syrup, seeds, fresh fruit, nuts</i>	
YOGHURT X GRANOLA / 5, 6, 8	145
sójový jogurt s domácí granolou, arašídový krém, semínka, čerstvé ovoce, ořechy <i>soy yogurt with homemade granola, peanut cream, seeds, fresh fruit, nuts</i>	
GUACAMOLE TOAST / 1, 11	175
guacamole s cherry rajčátky, sezam, klíčky, kváskový chléb <i>guacamole with cherry tomatoes, sesame, sprouts, sourdough bread</i>	
AVO TOAST / 1, 11	170
domácí hummus, avokádo, koriandr, granátové jablko, sezam, klíčky, kváskový chléb <i>homemade hummus, avocado, coriander, pomegranate, sesame, sprouts, sourdough bread</i>	
PECAN-BANANA BREAD / 1, 5, 6	95
pekanovo-banánový chlebiček, arašídový krém, semínka, ovoce <i>pecan-banana bread, peanut cream, seeds, fruit</i>	
CHOCOLATE WAFFLES / 1, 5, 6, 8	175
wafle, čokoládový krém, arašídový krém, čerstvé ovoce, šlehačka <i>waffles, chocolate cream, peanut cream, fresh fruit, whipped cream</i>	
MAPLE SIRUP WAFFLES / 1, 6, 8	170
wafle, javorový sirup, rostlinné máslo, čerstvé ovoce, ořechy, šlehačka <i>waffles, maple syrup, vegetable butter, fresh fruit, nuts, whipped cream</i>	
SMOOTHIE BOWL / 5, 6	175
acai smoothie, domácí granola, semínka, čerstvé ovoce, ořechy <i>acai smoothie, homemade granola, seeds, fresh fruit, nuts</i>	

HLAVNÍ JÍDLA

MAIN DISHES

palos verde

po - pá/ mo - fri -> 11:00 - 21:30

so - ne/ sut - sun -> 13:00 - 21:30

- PALO VERDE BOWL/ 5, 6, 8, 11** **245**
quinoa, čočka beluga, tempeh, cizrna, pečené batáty, směs listových salátů, marinovaná řepa, avokádo, brokolice, granátové jablko, pomeranč, tahini dip, lískooříškový dresink
quinoa, beluga lentils, tempeh, chickpeas, roasted sweet potatoes, salad mix, marinated beets, avocado, broccoli, pomegranate, tahini dip, orange, hazelnut dressing
- TOM KHA SOUP/ 6, 11** **185**
rýžové nudle, shitake houby, hnědé žampióny, nekuřecí maso, koriandr, kokosové mléko, citronová tráva, limetové listy
rice noodles, shitake mushrooms, brown mushrooms, non-chicken meat, coriander, coconut milk, lemon grass, lime leaves
- SÓJOVÉ VÝPEČKY 1, 6, 10.** **185**
sójové výpečky, cibulová omáčka, červené zelí, houskové knedlíky
roasted soy pieces, onion sauce, red cabbage, sourdough dumplings
- RISOTTO** **190**
risotto z pečených paprik a rajčat, tempeh, šalvějový olej, parmezán
risotto from roasted peppers and tomatoes, tempeh, sage oil, parmesan
- LASAGNE BOLOGNESE/ 1, 6** **225**
domácí pláty pasty, bolognese směs, tomatová omáčka, parmezán
homemade plates of pasta, bolognese mixture, tomato sauce, parmesan
- MUSHROOM RAVIOLI/ 1, 6** **245**
domácí hlívkové ravioli s liškami se smetanovou omáčkou, parmezán
homemade oyster mushroom ravioli with chanterelles and cream sauce, parmesan
- (NO)FISH/ 1, 6, 10** **185**
(ne)rybí karbanátky se sójou, bramborový salát
(non) fish patties with soy, potato salad
- PULLED SOY MEAT BURGER/ 1, 6, 10, 11** **165/ 215**
domácí bulka, trhané sójové maso, barbecue sojanéza, kyselá okurka
MENU + sojanéza + hranolky
homemade bun, pulled soy meat, barbecue soy mayo, pickles
MENU + soy mayo + french fries
- DOUBLE CHEESE BURGER/ 1, 6, 9, 10, 11** **185/ 235**
dvojtý "hovězí" burger, sýr cheddar, domácí bulka, sojanéza, čerstvé rajče, ledový salát
MENU + sojanéza + hranolky
double "beef" burger, cheddar cheese, homemade bun, soy mayo, fresh tomato, lettuce
MENU + soy mayo + french fries

TAPAS

po - pá/ mo - fri -> 11:00 - 21:30
so - ne/ sut - sun -> 13:00 - 21:30

NACHOS/ 6

zapečené nachos se sýrem, sójové maso, jalapeños, guacamole, cherry rajčátka
baked nachos with cheese, soy meat, jalapeños, guacamole, cherry tomatoes

165

NO-PATÉ/ 1, 6

houbová napaštika na červeném víně, bylinková bagetka 2 ks

mushroom paté on red wine, herb baguette 2 pcs

125

TOFU EGG SPREAD/ 1, 6, 10

tofičková pomazánka, bylinková bagetka 2 ks
tofu egg spread, herb baguette 2 pcs

125

NO-CHICKEN POPCORN/ 1, 6, 10

smažené nekuřecí kousky 130 g, sojanéza
fried no-chicken pieces 130 g, soy mayo

145

CROQUETAS/ 1, 6, 10

bešamelové krokety s "klobásou" 5 ks, sojanéza
bechamel croquettes with "sausage" 5 pcs, soy mayo

115

EMPANADAS/ 1, 6, 10

ručně balená taštičky s nemasovou směsí 5 ks/ 1, 6
pastry with no-meat mixture 5 pcs / 1, 6

145

JALAPEÑOS/ 6

plněné čerstvé jalapeños papričky s chedarovou náplní 5 ks
stuffed fresh jalapeno peppers with cheddar filling 5 pcs

125

HUMMUS / 1, 6

domácí hummus s kváskovým chlebem
homemade hummus with sourdough bread

95

OLIVES

výběr oliv naložených v oleji s česnekem a sušenými rajčaty, bylinková bagetka
selection of olives marinated in oil with garlic and sun-dried tomatoes, herb baguette

115

PLATO DE TAPAS / 1, 6, 8, 11

výběr tapas pro dva
selection of tapas for two

245

PŘÍLOHY A DIPY

SIDE DISHES AND DIPS

HRANOLKY 45
FRENCH FRIES

/ 1

BYLINKOVÉ BAGETKY 2 KS 50
HERB BAGUETTE 2PCS

/ 1, 6

SOJANÉZA 30
SOY MAYO

/ 6, 10

CHILLI-TOMATO DIP 30
CHILL-TOMATO DIP

EXTRA PARMESAN +25
/ 8

EXTRA CHLEBA +15
EXTRA BREAD

/ 1

BEZLEPKOVÝ CHLEBA +20
GLUTEN FREE BREAD

palos verde

K O K T E J L Y

COCKTAILS

PINK PANTHER / 145

PINK gin, thomas henry tonic, limeta, jahody

PINK gin, thomas henry tonic, lime, strawberry

APPLE PIE / 135

whiskey, jablečný džus, skořice, limeta, sušenka

whiskey, apple juice, cinnamon, lime, biscuit

GIN & TONIC CLASSIC / 115

OMG gin, thomas henry tonic, limeta

OMG gin, thomas henry tonic, lime

MARGARITA / 135

blanco tequila, pomerančový likér, limetková šťáva

blanco tequila, orange liqueur, lime juice

SWIMMING POOL / 105

vodka, kokos, smetana, citrusový likér, ananasový džus

vodka, coconut, cream, citrus liqueur, pineapple juice

MIMOSA / 105

cava, pomerančový džus

cava, orange juice

SANGRIA 115 / 525

červené víno, fresh džus, brandy, ovoce

red wine, fresh juice, brandy, fruit



SVAŘÁK / 90

10 000 hores červené víno, pomeranč, skořice, badyán, hřebíček

HOT WINE

10,000 hores red wine, orange, cinnamon, star anise, cloves

D E S T I L Á T Y 0,04

DISTILLATES

ŽUFÁNEK

višňovka 20% / 65 *cherry*

slivovice 50% / 85 *plum*

hruškovice 45% / 85 *pears*

TATRA TEA

acai 27% / 65

lesní ovoce 62% / 85 *forest fruit*

jablko hruška 67% / 85 *apple pear*

RUSSIAN STANDARD VODKA / 65

BECHEROVKA / 65

OMG GIN / 85

P I V O A C I D E R

BEER

TOČENÉ PIVO - DRAFT BEER

KOZEL

0,3 l / 40 - 0,5 l / 50

LAHVOVÉ PIVO - BOTTLED BEER

Pilsner Urquell 0,5 l / 55

NEALKOHOLICKÉ PIVO -

NON-ALCOHOLIC BEER

Birell / 50

CIDER TÁTŮV SAD 0,33 L

polosuchý / 65

semi-dry

**WIFI: SALVATOR
HESLO: WIFISALVATOR**



KONCEPT



PALO VERDE - NAJDI LÁSKU

Naším hlavním cílem je ukázat rozmanitost rostlinné stravy a nabízet kvalitní jídla, která zachutnají všem lidem bez ohledu na to, zda tuto stravu cíleně vyhledávají, či nikoli.

Věříme, že rostlinná strava je správným krokem pro naše zdraví, planetu i duši. Úzce spolupracujeme se Statkem Radosti, proto budeme rádi, pokud podpoříte jeho činnost na www.statekradosti.cz

Bistro je součástí prvního veganského hotelu v Praze Hotel Salvator Verde. Více info najdete na www.paloverdebistro.cz

OTEVÍRACÍ DOBA

PO - NE 8:00 - 22:30

poslední objednávka do kuchyně 21:30
poslední objednávka na bar 22:15

po - pá snídaně 8:00 - 11:00 / stálá nabídka a polední menu 11:00 - 21:30

so - ne snídaně 8:00 - 13:00 / stálá nabídka 13:00 - 21:30

*tips nejsou započítány v ceně

wifi: Salvator
heslo: wifisalvator

Kontakt
paloverdebistro@gmail.com
+420 775 285 430
Žitná 45, Praha 1, 110 00

Rezervace a dárkové vouchery na:
www.paloverdebistro.cz

@paloverdebistro



CONCEPT



PALO VERDE - FIND LOVE

Our main goal is to show the diversity of plant food and offer quality meals that will be enjoyed by all people, regardless of whether they are looking for plantbased food or not. We believe that a plant-based diet is the right step for our health, planet and soul.

We work closely with the Statek Radosti, so we will be happy if you support its activities at www.statekradosti.cz

The bistro is part of the first vegan hotel in Prague, Hotel Salvator Verde. You can find more info at www.paloverdebistro.cz

OPENING HOURS

MON - SUN 8:00 - 22:30

last order to the kitchen: 21:30
last order at the bar: 22:15

Mon - Fri breakfast 8:00 - 11:00 /
lunch and dinner menu 11:00 - 21:30

Sat - Sun breakfast 8:00 - 13:00 /
lunch and dinner menu 13:00 - 21:30

*tips are not included in the price

wifi: Salvator
password: wifisalvator

Contact
paloverdebistro@gmail.com
+420 775 285 430
Žitná 45, Prague 1, 110 00

Reservations and gift vouchers at:
www.paloverdebistro.cz

@paloverdebistro





ŠUMIVÁ VÍNA

OLIVER CAVA BRUT NATURE

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O. Cava
Odrůdy: Xarel·lo, Macabeo, Parrellada
0,1 l - 70 / 0,75 l - 450

NATURELOVERS CAVA BRUT NATURE RESERVA

Vinař: Montesquius, Region: D.O. Cava
Odrůdy: Xarel·lo, Macabeo, Parrellada
0,1 l - / 0,75 l - 750

TINC SET ANCESTRAL

Vinař: Mas Candi, Region: D.O. Penedés
Odrůdy: Xarel·lo, Macabeo
0,1 l - / 0,75 l - 650

CAP DE PARDALS ROSÉ

Vinař: Mas Candi, Region: D.O. Penedés
Odrůdy: Mando
0,1 l - / 0,75 l - 810

OLIVER CAVA BRUT NATURE ROSÉ

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O. Cava
Odrůdy: Garnatxa, Pinot Noir
0,1 l - 80 / 0,75 l - 545

RŮŽOVÁ VÍNA

10 000 HORES ROSÉ

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O.
Penedés Odrůdy: Tempranillo, Merlot
0,1 l - 65 / 0,75 l - 420



VEGANSKÁ VÍNA

Při výrobě se nepoužila žádná číridla živočišného původu.



BIO VÍNA

Organické (bio) víno má přírodnější chuť a vůni, má minimální negativní účinky na organismus v důsledku mnohem nižšího obsahu použitých chemických látek.

ČERVENÁ VÍNA

10 000 HORES NEGRE

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O.
Penedés Odrůdy: Tempranillo, Syrah
0,1 l - 65 / 0,75 l - 420

BAUDILÍ NEGRE

Vinař: Ramon Jane Oliver, Region: D.O.
Penedés Odrůdy: Cab. Sauv., Xarel·lo, Parellada
0,1 l - 85 / 0,75 l - 590

CAL PLA NEGRE

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O.
Penedés Odrůdy: Garnacha Tinta, Cariñena
0,1 l - / 0,75 l - 650

BÍLÁ VÍNA

10 000 HORES FLORAL BLANC

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O.
Penedés Odrůdy: Moscatel, Sauvignon Blanc
0,1 l - 70 / 0,75 l - 450

10 000 HORES XAREL·LO

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O.
Penedés Odrůdy: Xarel·lo
0,1 l - 65 / 0,75 l - 420

LA TEMPTACIÓ

Vinař: Sadurní Oliver, Region: D.O.
Penedés Odrůdy: Malvasia de Sitges
0,1 l - / 0,75 l - 750

GESSAMÍ

Vinař: Gramona, Region: D.O. Penedés
Odrůdy: Moscatel, Sav. Blanc, Gewürztraminer
0,1 l - / 0,75 l - 790

BAUDILÍ BLANC

Vinař: Ramon Jane, Region: D.O. Penedés
Odrůdy: 65% Xarel·lo, 35% Parellada
0,1 l - 85 / 0,75 l - 580



NATURÁLNÍ VÍNA

Jde o výrobu s min. zásahem do celého jejího procesu. Nepoužívají se chemické přípravky a réva se nechá růst přirozeně s místní faunou i flórou. Většinou se nečirí ani nefiltruje. Každé víno je tak naprosto unikátní. Některá vinařství se ohlížejí při výrobě i na astrologii.



SPARKLING WINES

OLIVER CAVA BRUT NATURE

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O.
Cava varieties: Xarel-lo, Macabeo, Parrellada

0,1 l - 70 / 0,75 l - 450

NATURELOVERS CAVA BRUT

NATURE RESERVA

viticulture: Montesquiús, Region: D.O. Cava varieties: Xarel-lo, Macabeo, Parrellada

0,1 l - / 0,75 l - 750

TINC SET ANCESTRAL

viticulture: Mas Candi, Region: D.O. Penedés varieties: Xarel-lo, Macabeo

0,1 l - / 0,75 l - 650

CAP DE PARDALS ROSÉ

viticulture: Mas Candi, Region: D.O. Penedés varieties: Mando

0,1 l - / 0,75 l - 810

OLIVER CAVA BRUT NATURE ROSÉ

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O. Cava varieties: Garnatxa, Pinot Noir

0,1 l - 80 / 0,75 l - 545

ROSÉ

10 000 HORES ROSÉ

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O. Penedés varieties: Tempranillo, Merlot

0,1 l - 65 / 0,75 l - 420



VEGAN WINE

No clarifiers of animal origin were used in the production.



BIO WINE

Organic (bio) wine has more natural taste and aroma, it has minimal negative effects on the organism due to lower content of chemicals.

RED WINES

10 000 HORES NEGRE

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O. Penedés varieties: Tempranillo, Syrah

0,1 l - 65 / 0,75 l - 420

BAUDILÍ NEGRE

viticulture: Ramon Jane Oliver, Region: D.O. Penedés varieties: Cab. Sauv., Xarel-lo, Parrellada

0,1 l - 85 / 0,75 l - 590

CAL PLA NEGRE

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O. Penedés varieties: Garnacha Tinta, Cariñena

0,1 l - / 0,75 l - 650

WHITE WINES

10 000 HORES FLORAL BLANC

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O. Penedés varieties: Moscatel, Sauvignon Blanc

0,1 l - 70 / 0,75 l - 450

10 000 HORES XAREL-LO

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O. Penedés varieties: Xarel-lo

0,1 l - 65 / 0,75 l - 420

LA TEMPTACIÓ

viticulture: Sadurní Oliver, Region: D.O. Penedés varieties: Malvasia de Sitges

0,1 l - / 0,75 l - 750

GESSAMÍ

viticulture: Gramona, Region: D.O. Penedés varieties: Moscatel, Sav. Blanc, Gewürztraminer

0,1 l - / 0,75 l - 790

BAUDILÍ BLANC

viticulture: Ramon Jane, Region: D.O. Penedés varieties: 65% Xarel-lo, 35% Parrellada

0,1 l - 85 / 0,75 l - 580



NATURAL WINES

It is production with minimal intervention in its whole process. No chemicals are used there and the vines grow naturally with the local fauna and flora. It is usually not clarified or filtered. Each wine is completely unique. Some wineries also use astrology during the production.