



menu

WINTER/SPRING 2025



otevírací doba

/ opening hours

PO-NE od 7:30 do 22:30 (provoz kuchyně do 22:00)
/ MON-SUN from 7.30am to 10:30pm (last orders ends at 10pm)

Servisní poplatek / Service Charge Notice

10% servisní poplatek pro skupinu o 8 a více osobách
/ 10% service charge will be added to groups of 8 people and more

Seznam alergenů v menu / List of allergens in our menu

- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1 Lepek / gluten | 8 skořápkové plody / nuts |
| 5 arašídy / peanuts | 10 hořčice / mustard |
| 6 sója / soy | 11 sezamová semínka / sesame seed |



Podpořte nás recenzí!
Support us with a review!

PLATBY POUZE KARTOU / CARD PAYMENTS ONLY

wifi: **Salvator**, heslo(password): **wifisalvator**

o nás

ABOUT US

Vítejte v Palo Verde Bistro, které vzniklo v roce 2020 pod rukama Domči a Vasila s vizí ukázat, že i veganská kuchyně může být nejen chutná, ale i kreativní a plná nových zážitků. Snažíme se překonat omezení tradiční gastronomie a otevřít dveře k nekonečným možnostem, které rostlinné stravování nabízí. Naše menu je výsledkem vášně, zvědavosti a především lásky ke všem živým bytostem. Specializujeme se především na tapas a domácí pastu, které pro vás vždy proměňuje dle sezóny šéfkuchař Ondra. Z nápojové nabídky pak Silvi míchá originální nápoje a koktejly, které ladí k počasí a vaší náladě. Dnes se náš tým skládá z téměř 30 nadšenců a těšíme se, kam nás další měsíce a roky zavedou. Jsme rádi, že jste součástí naší cesty.

Welcome to Palo Verde Bistro, which was created in 2020 under the hands of Dominika and Vasil with the vision to show that vegan cuisine can be not only tasty, but also creative and full of new experiences. We try to overcome the limitations of traditional gastronomy and open the door to the endless possibilities that plant-based eating offers. Our menu it is the result of passion, curiosity and above all love for all living beings. We specialise primarily in tapas and homemade pasta, which is changed for you according to the season by our chef Ondřej. From the drinks menu, Silvi mixes original drinks and cocktails that match the weather and your mood. Today, our team consists of almost 30 enthusiasts and we look forward to where the next months and years will take us. We are glad to have you as part of our journey.

*palo
verde*

nápoje

DRINKS

káva/coffee

espresso
double espresso
americano
cappuccino
latte
flat white
batch brew
+extra shot

matcha latte
caramel matcha latte
chai latte

turmeric latte

horká čokoláda / hot chocolate

hazelnut hot chocolate with
whipped cream and marshmallows

+extra šlehačka

/ extra whipped cream

dobrý čaj/tea

zelený / green
bílý / white
černý / black
ovocný / fruit
bylinkový / herbal
čerstvá máta / fresh mint
čerstvý zázvor / fresh ginger

***all coffee drinks can be prepared on ice** / všechny kávové nápoje lze připravit na ledu

***oat, coconut, pea milk** / ovesné, kokosové, hrachové mléko

***coffee beans from local roasteries** / káva z lokálních pražírén

naše limonády / our lemonades

domácí kombucha / homemade kombucha

domácí rakytníková kombucha / homemade sea buckthorn kombucha

Dobrá limonáda malina-rozmarýn / raspberry-rosemary

Dobrá limonáda hruška-skořice / pear-cinnamon

matcha limonáda / matcha lemonade

horké jablko se skořicí / hot apple with cinnamon

destiláty / local spirits

from Dlabka distillery 0,02

slivovice / plum brandy

hruškovice / pear brandy

naše višňovka / our cherry liqueur

nápoje

DRINKS

nápoje / beverages

Amity Cola

pomerančový fresh, jablečný mošt / fresh juice (orange/apple)

Matonni neperlivá, perlivá / Matonni still, sparkling

Dobrá karafa s ovocem a mátou / carafe with fruit and mint

koktejly / cocktails

Sangría

(10.000 hores negre, Dlabka brandy, orange liqueur, fresh orange juice, triple sec)

Popcorn Espresso Martini

(Dlabka vodka, espresso, coffee liqueur, popcorn syrup, caramel)

Cinnamon roll

(homemade kombucha, Dlabka vodka, cinnamon, vanilla)

Sex in the snow

(coconut liqueur, coconut milk, vanilla, hazelnut)

Gin & Tonic (Dlabka London dry gin, Sūpāsawā, Double Dutch indian tonic)

***nealko varianta** / virgin option (Pearons London Botanicals, 0,0%)

Margarita (Tequila Topantino, Sūpāsawā, triple sec)

***nealko varianta** / virgin option (Seven Giants Blanco style 0,0%)

Cosmopolitan (Dlabka vodka, cranberry)

Mimosa (Oliver Viticultors Cava, fresh orange juice)

Skinny Bitch (Dlabka vodka, Sūpāsawā, soda)

pivo / beer

čepované / draft

- Kozel 11°

lahvové / bottled

- Amity Cider apple-pear
- Pilsner Urquell
- Birell 0,00%

snídaně

BREAKFAST

po-pá / mon-fri – 7.30-11.00, so-ne / sat-sun – 7.30-13.00

Open Sandwich

grilovaná zelenina, červené pesto, nakládané cibulky, kešu creme fraîche
/grilled vegetables, red pesto, pickled onions, cashew creme fraîche

*alergeny: 1, 8 / allergens: gluten, nuts

Krupicová kaše s mákem / Poppy seed porridge

višňový rozvar, arašídovo-kakaový krém, nakládaná hruška, domácí drobenka
máslo /cherry compote, peanut-cacao cream, pickled pear, homemade crumble, butter

*alergeny: 1,5,8 / allergens: gluten, peanuts, nuts

Vafle / Waffles

lískooříškový krém, domácí granola, sušené maliny, borůvky, šlehačka / hazelnut
cream, homemade granola, freeze dried raspberries, blueberries, whipped cream

*alergeny: 1, 6, 8 / allergens: gluten, soy, nuts

Kimchi omeleta / Kimchi Omelette

cizrnová kimchi omeleta, salátek, kadeřávek, "sýr", sojanéza, chléb, bylinkové
máslo / chickpea kimchi omelette, salad, kale, "cheese", soyannaise, bread, herb butter

*alergeny: (1), 6 / allergens: gluten (GF option), soy

Tofička / Scrambled Tofu

míchaná tofička, chorizo párek, pečená rajčátka, salát, chléb, bylinkové máslo
/ scrambled tofu, sausage, roasted tomatoes, salad, bread, herb butter

*alergeny: (1), 6, 11 / allergens: gluten (GF option), soy, sesame seed **39g of protein**

Snídaňový croissant / Breakfast Croissant

2x croissant, čokoládo-arašídový krém, ovoce, kešu creme fraîche, variace
salámů / 2x croissant, chocolate-peanut cream, fruit, cashew creme fraîche, salami variation

*alergeny: 1, 5, 6 / allergens: gluten, peanuts, soy

● Menu je 100% rostlinné. / The menu is 100% plant-based.

tapas

po-pá / mon-fri – 11.00–22.00, so-ne / sat-sun – 13.00–22.00

Tatarák/ *Steak tartare*

cibule, dijonská hořčice, pickles, česneková topinka
/ onion, dijon mustard, pickles, garlic bread

*alergeny: 1,6,10/ allergens: gluten, soy, mustard 15g of protein

Loaded fries

kořenené hranolky, trhaný jackfruit, nakládaná cibule a chilli, nacho "sýr"
/ seasoned fries, pulled jackfruit, pickled onions and chillies, nacho "cheese"

Sweet & sour "chicken" popcorn

"kuřecí" kousky v sladkokyselém chilli omáčce
/ sweet and sour chilli "chicken" bites

*alergeny: 1,6/ allergens: gluten, soy 23g of protein

Corn ribs

kořenená kukuřice, kešu creme fraîche, limeta
/ seasoned corn ribs, cashew creme fraîche, lime

*alergeny: 8/ allergens: nuts

Olivy/ *Olives*

kalamata olivy, česnekový olej, polosušené cherry rajčata, feta "sýr"
/ kalamata olives, garlic oil, semidried cherry tomatoes, feta "cheese"

Menu je 100% rostlinné. / The menu is 100% plant-based.

hlavní chody

MAINS

po-pá / mon-fri - 11.00-22.00, so-ne / sat-sun - 13.00-22.00

Steak frites

"beef" steak, pepřová omáčka, nakládané cibulky, lanýžové hranolky
/ "beef" steak, peppercorn sauce, pickled onions, truffle fries

*alergeny: 6,10 / allergens: soy, mustard (32g of protein)

Domácí lasagne s červeným pestem

/ *Homemade red pesto lasagna*

pesto ze sušených rajčat, cuketa, sojové mleté "maso", bešamel, marinara sauce
/ sundried tomato pesto, courgette, soy minced "meat", bechamel, marinara sauce

*alergeny: 1, 6 / allergens: gluten, soy (14g of protein)

Pelmeni

plněné mletou sójovou směsí, "sýrem", zakysaná smetana, kysané zelí, koprovo-
petrželové pesto / stuffed with ground soy, "cheese", sour cream, sauerkraut, parsley
and dill pesto

*alergeny: 1,6 / allergens: gluten, soy

"Chicken" burger

"kuřecí" plátek v těstíčku, sladkokyselá chilli omáčka, ledový salát, koriandrové zelí,
sojanéza, domácí bulka, / "chicken" in batter, sweet and sour chilli sauce, cilantro
cabbage, lettuce, soyonnaise, homemade bun

*alergeny: 1, 6, 10 / allergens: gluten, soy, mustard (15g of protein)

fancy a side?

Jackfruit burger

trhaný jackfruit v barbecue omáčce, nakládaná cibule a okurka, Mr. nacho
"cheese", domácí bulka / pulled jackfruit in barbecue sauce, pickled onions and
cucumber, Mr. nacho "cheese", homemade bun

*alergeny: (1),11 / allergens: (gluten), sesame

fancy a side?

SIDES

seasoned fries

truffle fries

Mr. Nacho cheddar dip

kimchi

sauce / soyonnaise, ketchup, sriracha soyonnaise

pickled veggies

Menu je 100% rostlinné. / The menu is 100% plant-based.

známe naše dodavatele

WE KNOW OUR SUPPLIERS

Baví nás spolupráce s místními dodavateli, proto u nás najdete čerstvě praženou kávu z lokálních pražírén a to např. poděbradské Amáres Coffee. Ochutnat můžete i pálenky, které hřejí na těle i duši od Dlabka Destilery z údolí Svijanského Újezda, kteří pracují s těmi nejlepšími bylinkami a ovocem, které naše podnebí nabízí. Vína mají u nás na starost Dominik a Arseney z Wine office, kteří přiváží do Čech veganská, naturální a biodynamická vína z katalánských vinic. Kvašené produkty a rostlinné sýry pro nás vyrábí Karel z Plantobesto, s kterým rádi pořádáme i pop up akce. Dezerty se pečou v naší sesterské pobočka Share sweet bar, kde se pod vedením šéfcukrářky Anežky připravují i narozeninové a svatební dorty.

We enjoy working with local suppliers, that's why with work with freshly roasted coffee from local roasters like Amáres Coffee from Poděbrady. You can also taste distillates from Dlabka Distillery from the valley of Svijanské Újezd, who work with the best herbs and fruits that our climate offers. Dominik and Arseney from the Wine office are in charge of our wines. They bring vegan, natural and biodynamic wines to the Czech Republic from Catalan vineyards. Fermented products and vegetable cheeses are produced by Karel from Plantobesto, with whom we also love to organize pop-up events. Desserts are baked in our sister branch Share Sweet Bar, where under the guidance of pastry chef Anežka also birthday and wedding cakes are prepared.

palos
verde

Vinný lístek

WINE LIST

bílá vína / white wines

UVA ATTACK ŠUMIVÉ / SPARKLING

Galgo, Region: D.O. La Mancha  Airen

OLIVER CAVA BRUT NATURE ŠUMIVÉ / SPARKLING

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

10 000 HORES FLORAL BLANC

Oliver, Region: D.O. Penedés  Moscatel, Sauvignon Blanc

BAUDILÍ BLANC

Ramon Jane, Region: D.O. Penedés  65% Xarel-lo, 35% Parellada

10.000 HORES XAREL-LO


Oliver Viticultors, Region: D.O. Penedés  Xarel-lo

ružová vína / pink wines

OLIVER CAVA BRUT NATURE ROSÉ ŠUMIVÉ / SPARKLING

Oliver, Region: D.O. Cava  Garnatxa, Pinot Noir

10.000 HORES ROSÉ

Oliver Viticultors, Region: D.O. Penedés  Tempranillo, Merlot

červená vína / red wines

BAUDILÍ NEGRE

Ramon Jane, Region: D.O. Penedés  Cab. Sauv., Xarel-lo, Parellada

ONCE

Galgo, Region: D.O. La Mancha  Tempranillo

OSOTI CRIANZA

Vinedos Ruiz Jimenez, D. O. Ca. Rioja  Tempranillo, 12 months 



Španělská, veganská, přírodní a organická vína z malých butikových vinařství
Spanish, vegan, natural and organic, all from small boutique wineries

 Všechna vína jsou 100% veganská. / All wines are 100% vegan.

ekologická vína / ECOLOGICAL WINES

Vína vyráběna z hroznů pěstovaných bez syntetických pesticidů a hnojiv. Ve výrobě se minimalizuje použití chemických přísad, jako jsou sulfity. Vinaři musí získat certifikaci. Cílem je podporovat biodiverzitu a zlepšovat kvalitu vína i životního prostředí.

Wines are made from grapes grown without synthetic pesticides and fertilizers. The use of chemical additives such as sulfites is minimized in production. Winemakers must obtain certification. The aim is to support biodiversity and improve the quality of wine and the environment.

veganská vína / VEGAN WINES

Veganská vína jsou vyráběna bez použití živočišných produktů, které se běžně používají pro čištění a stabilizaci vína. Místo toho se využívají rostlinné nebo minerální látky, jako je bentonitová hlína nebo speciální enzymy.

Vegan wines are made without the use of animal products that are commonly used to purify and stabilize wine. Instead of that are used plant or mineral substances such as bentonite clay or special enzymes.

biodynamická vína / BIODYNAMIC WINES

Vína vycházejí z principů biodynamického zemědělství založených Rudolfem Steinerem, zahrnující speciální rostlinné a minerální přípravky a dodržování kosmických cyklů. Vinařství podporuje zdraví vinice a biodiverzitu, například kompostováním a pěstováním krycích plodin. Vína jsou certifikována například organizací Demeter.

The wines are based on the principles of biodynamic agriculture founded by Rudolf Steiner, including special plant and mineral preparations and observance of cosmic cycles. The winery promotes vineyard health and biodiversity by, for example, composting and growing cover crops. The wines are certified, for example, by the Demeter organization.

naturální vína / NATURAL WINES

Naturální vína se vyrábějí s minimálními zásahy, obvykle z organicky či biodynamicky pěstovaných hroznů, a bez přidaných kvasnic či jiných běžných pomocných látek. Mají často neobvyklé charakteristiky odrážející místní terroir. Přestože jsou ceněna pro svou autenticitu, mohou být vnímána jako méně konzistentní a nemají univerzální certifikační standardy.

Natural wines are made with minimal intervention, usually from organically or biodynamically grown grapes, and without added yeast or other common auxiliaries. They often have unusual characteristics reflecting the local terroir. Although they are valued for their authenticity, they can be perceived as less consistent and do not have universal certification standards.

pet-nat

"Pet Nat" je zkratka pro francouzský výraz "přirozeně perlivé." Tento typ vína se vyrábí starou metodou zvanou "méthode ancestrale," při které se víno lahvuje před dokončením první fermentace, což umožňuje dokončit fermentaci v lahvi a vytvořit přirozené bublinky. Pet Nat vína jsou známá svou svěžestí, často jsou méně předvídatelná a mohou mít různé chutě v závislosti na specifickém kvašení. Jsou to také obvykle méně filtrovaná a jasnější vína bez přidaného síranu.

"Pet Nat" is an abbreviation for the French term "naturally sparkling." This type of wine is made using an old method called the "méthode ancestrale," in which the wine is bottled before the first fermentation is complete, allowing the fermentation to finish in the bottle and create natural bubbles. Pet Nat wines they are known for their freshness, are often less predictable and can have different flavors depending on the specific fermentation. They are also usually less filtered and clearer wines with no added sulfate.

Dobrý výběr

pro udržitelnou budoucnost

V Palo Verde Bistro věříme, že provoz restaurace může a měl by být více než jen o jídle a pití. Věříme v udržitelnost a společenskou odpovědnost jako klíčové hodnoty, které by měly být základem každého podnikání. Naším cílem je stát se tou nejzodpovědnější veganskou restaurací v Česku. Název „Dobré“ nese nejen příslib skvělé chuti, ale i závazek k dobrým činům. Část peněz z každé prodané Dobré limonády, Dobré karafy a Dobrého čaje věnujeme každý měsíc na neziskové organizace, které si pečlivě vybíráme. Tímto způsobem podporujeme projekty, které nám pomáhají dosahovat naší vize. Děkujeme vám, že jste součástí naší cesty k udržitelné budoucnosti. Vaše podpora nám umožňuje pokračovat v naší misi a vytvářet lepší svět pro nás všechny.

S láskou a vděčností, Tým Palo Verde Bistro

At Palo Verde Bistro, we believe that running a restaurant can and should be more than just about food and drink. We believe in sustainability and social responsibility as key values that should underpin every business. Our goal is to become the most responsible vegan restaurant in the Czech Republic. The name "Dobry" ("good") carries not only the promise of great taste, but also a commitment to good deeds. We donate a portion of the money from every Good lemonade, Good carafe and Good tea sold every month to a non-profit organisation that we carefully select. In this way, we support projects that help us achieve our vision. Thank you for being part of our journey to a sustainable future. Your support allows us to continue our mission to create a better world for all of us.

With love and gratitude, The Palo Verde Bistro Team

*palo
verde*

naše vize

our vision

Naším cílem a vizí je nabídnout všem skvělé jídlo, bez ohledu na jejich stravovací preference, a nabízet inovativní rostlinné koncepty, aby si více lidí mohlo vychutnat tradiční pokrmy v plnohodnotné rostlinné verzi. Chceme lidem ukázat, že veganská strava může být dostupná, chutná a přispívat k udržitelnější budoucnosti.

Our goal and vision is to offer great food to everyone, regardless of their dietary preferences, and to offer innovative plant-based concepts so that more people can enjoy traditional dishes in a fully plant-based version. We want to show people that a vegan diet can be affordable, tasty and contribute to a more sustainable future.

palos
verde



Děkujeme
za návštěvu

Thank you for your visit!

