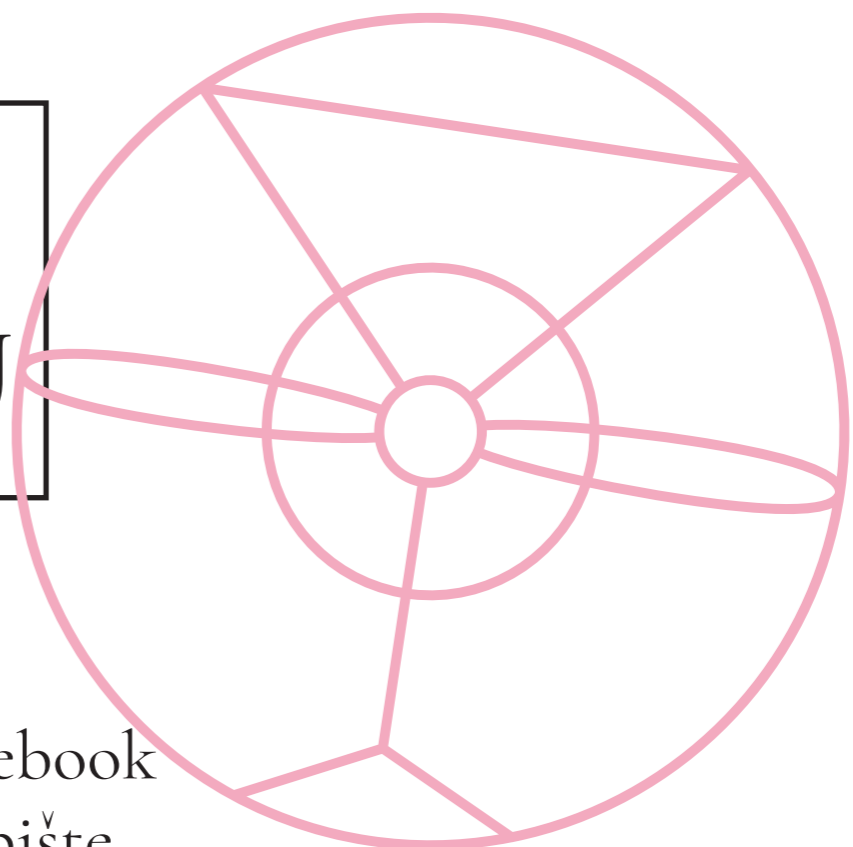


CAFÉ BAR PILOTŮ DELIVERY COCKTAIL MENU



Přátelé, již jsme připraveni zavážit přímo k Vám domů.

Každou středu a pátek od 16:00 - 20:00 dovezeme cocktaily až k vašim dveřím, po Praze zdarma. Objednávky přes Instagram/Facebook do půlnoci předešlého dne. Vyberte z nabídky, případně nám napište

Vaši představu, kterou naceníme a společně doladíme. Nutno zadat Vaši adresu, kontakt a čas, kdy budete doma. Platby hotově či předem na účet. Případně si je můžete vyzvednout osobně na baru každou so-ne 13-18, či v jiný čas po dohodě. Všechny jsou v obsahu 500 ml, led dodáme na požádání zdarma. Ačkoliv se jedná o klasické cocktaily, jsou to naše twistové verze v podání Pilots Original. Těšíme se na Vás, Pilots Crew.

WINTER COCKTAILS:

ŠÍPEK / GIN

Šípek je krásná surovina. A tak jsme z ní vytvořili náš domácí gin, který jsme zkombinovali s elegantním pomerančovým likérem Grand Marnier, ovocným vínem a kapkou sladkého sherry, které tomu dodá podzimní/zimní nádech.

Geniálně vyvážený gimlet, kde kambodžský pepř od Pepper Field v pozadí podtrhne celkový zážitek.

6 porcí 890,-

JASMÍN / VODKA

Vůni jasmínu milujeme už dlouho, ale trik je v tom jak ho dostat do drinku, aniž by zhořkl a byl co nejvíce intenzivní.

Nakonec jsme dokázali vytvořit jasmínovou vodu, rychlou infuzí v espumě, dodali mandarinkový likér, domácí

zázvorový sirup a jasmínový čaj nakonec. Krásné, hladké, jemné a křehké.

6 porcí 790,-

ČOKOLÁDA / BOURBON

Čokoláda, ale ne sladká. Ještě jednou, ne sladká :) Ale jak ji dostat do whisky? Žádný likér ale kakaové boby, které necháme po tři dny macerovat v bourbonu nám dá možnost vytvořit krásný Manhattan s nahořklou chutí kakaa, kde višnovka od pana Žufánka a premiové vermuty sice hrají v pozadí, ale bez nich bychom balanc chutí hledali marně.

6 porcí 890czk

ŠVESTKA / RUM

Po švestkové chuti už jdeme pár let. Vyzkoušeli jsme snad všechny švestkové limonády, povidla, bittersy atd... A stále nic...

Nakonec jsme narazili na švestkový Bernard, který když smícháte s kvalitním rumem Ocumare Añejo, přidáte kurkumový domácí sirup, hořký likér z citrusové kůry a limetu... Je konečně na světě švestkový koktejl,

na který bychom si zašli do baru také :)

3 porce 460czk

VOUCHER na počet cocktailů, 1 cocktail 170czk. Příklad, voucher na 4 cocktaily bude stát 680 czk (minimum 2 - max. nekonečno :)

Pouze k objednávce s cocktailem, či osobní odběr.

SPECIÁLNÍ VÁNOČNÍ NABÍDKA CHAMPAGNE

790czk (pouze k objednávce s cocktailem, nebo osobní odběr)

GASTON CHIQUET BRUT INSOLENT

Oblast | podoblast: Champagne | Vallee de la Marne

Klasifikace: Champagne AOC

Odrůdy: 75 % Pinot Meunier, 7 % Pinot Noir, 18 % Chardonnay

Obsah alkoholu: 12,5 %

Objem: 0,75 l

Nejllepší k pití: 2020 - 2024

Hrozny pro toto víno pocházejí z vinic, které jsou situované v okolí slavných vesniček Hautvillers, Crugny a Nanteuil-la-Forêt.

Gaston Chiquet Brut Insolent se může pochlubit slámově žlutou pěnou a intenzivní ovocnou vůní po citronech, grapefruitech a

zelených jablíčkách. V chuti plně svěžesti dominuje obrovské množství malých temperamentních bublinek a výrazná stopa citrusů a

zelených jablíček. V lahvi na kvasinkách zraje dlouhých 18 až 24 měsíců.

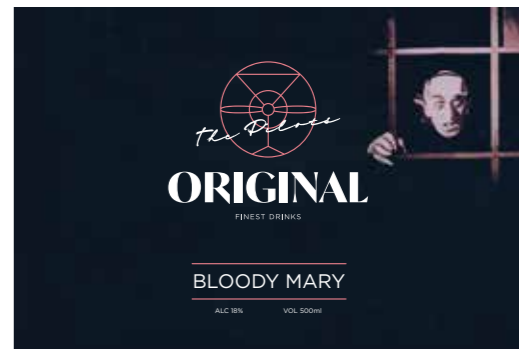
PILOTS ORIGINAL

Bloody Mary Pilots Original

Naše vyhlášená Bloody Mary, vodka, asijská omáčka z kořenové zeleniny, domácí sriracha, celerový bitter, pepř,

sůl, tabasco, crystal sauce, limeta.

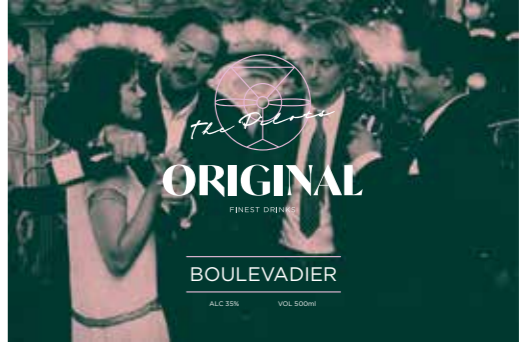
4 porce – 440,-



Boulevardier peated Version

Klasická verze na bourbonu pro nás moc není. Proti hořkosti Campari stavíme skotskou, a to hned krásnou, silně kouřovou Kilchoman Machir bay, která se svou ovocnou chutí není v pozadí, ale hezky vyrovnává balanc chutí. Mancino stařený vermut a Dubonnet dezertní víno dohladí veškeré nerovnosti. Tenhle cocktail z Paříže zdobí etiketa z filmu "Midnight in Paris" a za nás je to krásná podzimní volba.

6 porcí – 890,-



Manhattan paní Šéfové

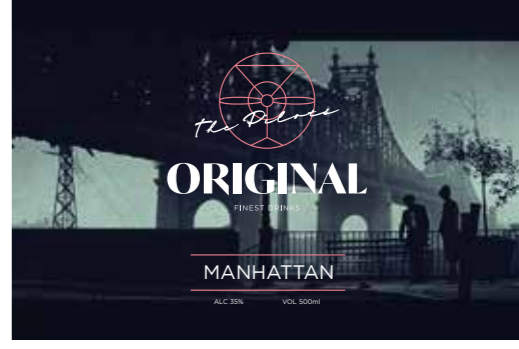
Tenhle Manhattan jsme namíchali už v prvních měsících po otevření. Receptura je stále stejná a neměnili bychom.

Bourbon Wild Turkey, jeden z nejkvalitnějších vermutů Carpano Antica Formula, stařené Martini Riserva a

třešňový likér Heering. Poté co ochutnáte, už není cesty zpět. Je to výhled na Brooklynský most ze scény filmu

Manhattan od Woodyho Allena a New York ve sklence. Hotovo.

6 porcí – 890,-



Old Fashioned slightly Mandarin

Bourbon fashioned postavený na Bulleit bourbonu. Doplněný stařeným Martini Riserva, prémiovým

mandarinkovým likérem (jen kapkou), dezertním vínem Dubonnet a pomerančovými Regan's bitters.

Kdyby old fashioned dělali Frankovi Sinatovi, stejně jako ho děláme my, myslíme že by neměnil.

6 porcí 890,-



Scotch Fashioned for Ron Burgundy

Pro milovníky skotské whisky jednoznačná záležitost. Opravdu suchý fešák postavený na krásné 12leté

singel malt whisky GlenGarry. Její ovocnou chuť jsme jenom trochu podtrhli meruňkovým prémiovým likérem,

dali kapku sladkého sherry a dokončili Regan's pomerančovými bitters.

6 porcí - 890,-



Martini citrus Cocktail s materiďouškou z Krkonoš

Předem varujeme, pokud pijete Martini suché jak prašná cesta, tak tohle není pro Vás. Ale pokud se chcete

nechat trochu rozmazlit chutí materiďoušky, domácím citrusovým ginem a suchým vermutem, rozhodně nešlápnete

vedle. Za nás opravdu krásná záležitost, dostatečně suchá i ovocná a kapka bitters na konci je to, co chybí k

dokonalosti. Každý, kdo zkusil Martini cocktail s pomerančovými bitterem, nám dá snad za pravdu.

6 porcí 740czk



Negroni feat. Žufánek

I když milujeme klasické Negroni s poměrem 3:3:3, rádi ho děláme sušší, ovocnější a více svěží. Tanqueray Gin a

Campari jsou jistota. Ovocnou chuť udává Višňovka od pana Žufánka, kombinace stařeného červeného

Martini a bílého suchého francouzského vermutu. Život je změna, tak proč nezkusit Negroni trochu jinak.

6 porcí 740czk



Mezcal Negroni

Když už nakouřeny Mezcal tak at si ho užijete. Nedali jsme tolik prostoru Campari, k hořkosti pomáhá francouzský

likér z pomerančů China China. Bílý vermut Noilly Prat nám to hezky vysuší a osvěží. Červený vermut dodá

ovocnou chuť. Když budete mít štěstí, možná narazíte i na láhev s červíkem :)

6 porcí 790czk



Máslový Ležák

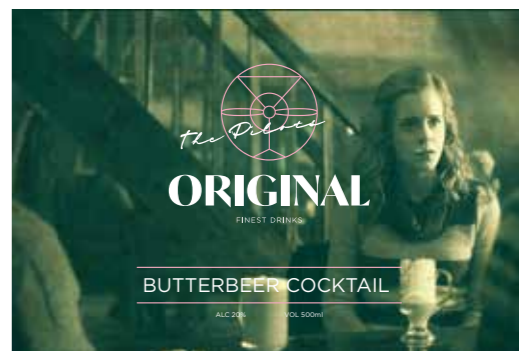
Originální tajná receptura, kterou nám po pár kolech ležáků prozradila majitelka hospody Tří Košťat.

Domácí máslový sirup s kořením, spiced rum do vanilky a limeta. To je základ jednoho z našich největších

bestsellerů. K tomu dostanete láhev Matušky California 12, 0,75 l. Ideální poměr smíchání jest 1 del premixu

a 80 ml piva. Tohle jsou prostě Vánoce ve sklence.

6 porcí. 640,-



Šípkový pepper field Gin

Náš domácí šípkový gin. Suchost Tanqueray london dry ginu jsme zachovali, sušenými šípkami a červeným

kampotským pepřem ho macerujeme 72 h, následně filtrujeme přes kávové filtry. K premixu 4 ks Tonic Fever Tree

a limeta k tomu. Krásná podzimní záležitost.

12,5 porce 740czk



Brusinkovo Trnkový Gin

Tanqueray fúzovaný 72 h sušenými brusinkami, smíchaný s trnkovým ginem, nakonec filtrovaný přes kávové filtry.

Krásná, ovocná, zimní záležitost s 4 ks Fever Tree toniků a limetou zdarma.

12,5 porce 740czk

