



KRO = POCTIVĚ A OD ZÁKLADU

KRO je síť bister, pekárny a kaváren, kterou propojuje jednoduchá základní myšlenka: i každodenní „obyčejné“ jídlo má přinést člověku radost a zážitek – tím, že je detailně promyšlené co do chuti i textury, zdravé a připravené z pečlivě vybraných surovin.

KRO VINOHRADY

Naše úplně první bistro, nově přesunuté do větších, komfortnějších prostor. Rotisserie inspirovaná nezaměnitelnou vůní grilovaných kuřat našeho dětství, nedělními obědy u babičky, i zeleninou z nedalekých farmářských trhů.

KRO COFFEE

Kavárna a pekařství na náměstí Jiřího z Poděbrad, kde nakoupíte naše vyhlášené křupavé pečivo a kdykoli během dne zaženete malý i větší hlad.

KRO VRŠOVICE

Bistro, kavárna a pekárna, kde vám servírujeme všechno, co máte v KRO nejraději, od snídaně až po večeři. V zázemí pak najdete naši fermentační kuchyni, kde vznikají kimchi, tempeh, miso i omáčky pro celou síť.

KRO LIBEŇ

Naše nová vlajková loď kousek od Palmovky. Bistro, kavárna, bar, lahůdkářství, pekárna KRO BAKERY, odkud zásobujeme kváskovým chlebem a pečivem celou KRO rodinu i eventový prostor pod jednou velkorysou střechou.

KRO CATERING

KRO chuť a filosofie střižená na míru vaší svatbě, večírku nebo coffee breaku. Maso nás baví stejně jako zelenina, nealko nápojům dopřáváme stejnou péči jako alkoholu a stejně jako při vaření v našich bistrech i v cateringu přísaháme na sezónnost, vyladěné chutě a servírování jídel, která potěší všechny smysly.



Vojta Václavík

Founder & Executive Chef of KRO

Vojtěch Václavík je pražský šéfkuchař a restaurátor, který stojí za několika výraznými gastronomickými projekty. Vedle KRO založil také Alma Prague, velkorysý Michelinem oceněný kulinární a kulturní prostor propojující restauraci, kavárnu, vinný bar, koktejlový bar, fermentační laboratoř a prostory pro eventy. Společně s kolegy je také spoluzakladatelem Alma Wines, importní společnosti a obchodu zaměřeného na autentická přírodní vína z Čech i Evropy. Jeho restaurace nejsou jen místem, kde se jí a pije, ale i prostředím, kde se setkávají kultura, architektura, hudba, design a komunitní život. Silně ho ovlivňuje téma udržitelnosti a cirkularity a spolu s kolegy rád hledá způsoby, jak z nevyužitých surovin a kuchyňských zbytků tvořit nové chutě, fermenty nebo originální nápoje.

MENU

Pečená řepa, krémová brynza, kadeřávkové pesto, uzené mandle, ostružiny, výběr pečiva z KRO Bakery

Kuřecí kroketa, omáčka z pečených paprik, zakysaná smetana, kapary, chilli crunch, medvědí česnek

Karamelový srobník s ořechy, krém z bílé čokolády, chlebové miso, pekany, naše kombucha

LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

SÝRY LIVE!

PRÉMIOVÉ SÝRY, ČERSTVÉ A SUŠENÉ OVOCE,
OVOCNÉ CHUTNEY, TYČINKY Z LISTOVÉHO TĚSTA 

HOVĚZÍ PASTRAMI LIVE!

KYSANÉ ZELÍ, EMENTÁL, OPEČENÝ KMÍNOVÝ CHLÉB,
HOŘČIČNÁ MAJONÉZA

TRADIČNÍ CZECH SPECIAL LIVE!

DAŇČÍ HŘBET, ZAUZENÉ DÝŇOVÉ PYRÉ, KADERÁVEK,
JALOVCOVÝ SPONGE, BOROVÍČKOVÝ JUS

CARVING STATION LIVE!

KACHNÍ PRSA S ROZMARÝNEM
A OMÁČKOU Z LESNÍCH PLODŮ 

POMALU PEČENÝ TELECÍ HŘBET
S RŮŽOVÝM PEPŘEM  

ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S MÁSLOVÝMI KAŠTANY  
ZELENÉ FAZOLKY SE SLANINOU A ŠALOTKOU  

DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY LIVE!

VANILKOVÝ KRÉM 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE  

OPEN BAR

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO,
FRIZZANTE MILLESIMATO, DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO PINOT BLANC, DOG IN DOCK, CZ

BÍLÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS BLANC,
CHARLES BROTTE, FR

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04% ALK.)

ČERVENÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS ROUGE,
CHARLES BROTTE, FR

PIVO STAROPRAMEN EXTRA CHMEL
STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

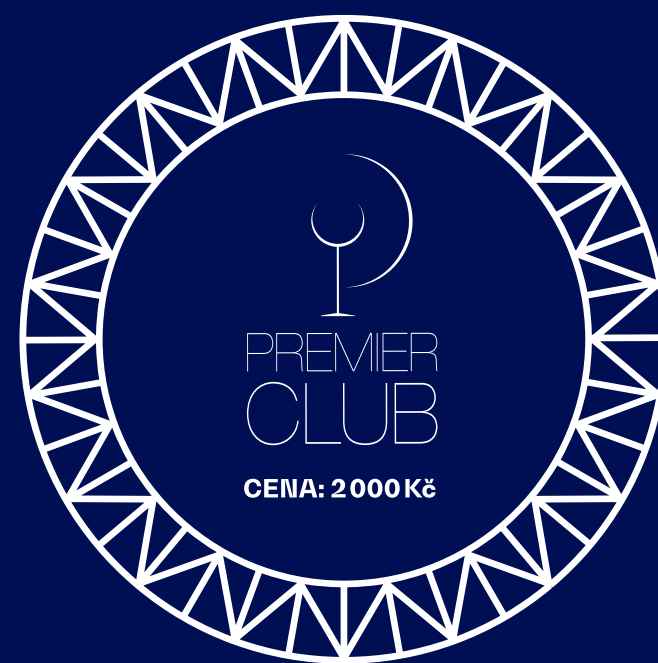
COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC
CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%,
MULTIVITAMIN

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA

RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



ISU
FIGURE SKATING
WORLD CHAMPIONSHIPS
20 **PRAGUE** 26

1 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

MARINOVANÁ CUKETA, QUINOA SALÁT
S BYLINKAMI, OLIVY HOJIBLANCA,
ARTYČOKY   

BÍLÁ ČEKANKA S KOZÍM SÝREM,
POMERANČOVO-MEDOVÝ DRESINK,
KRVAVÝ ŠTOVÍK  

NÁŠ MARINOVANÝ LOSOS, KŘEPELČÍ VEJCE,
GIN & TONIC OKURKA, KLÍČKY HOŘČICE  

KUŘECÍ PRSA S OREGANEM,
ZELENINOVÁ CAPONATA,
KONFITOVANÁ MINI RAJČATA, PINIOVÉ OŘÍŠKY  

DO RŮŽOVA PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA,
KEDLUBNOVÝ SALÁT, CRÈME FRAÎCHE
S KONFITOVANÝM ČESNEKEM 

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ
A DOPLŇKŮ   

SALÁT NIÇOISE 

CHEF'S SALÁT S VAJÍČKEM, ŠUNKOU, SÝREM
A KRUTONY

TEPLÉ POKRMY

TRESKA COD LOIN S ŘAPÍKATÝM CELEREM,
MINI RAJČATY A OMÁČKOU
Z MOŘSKÝCH PLODŮ  

MEDAILONKY Z KRŮTÍCH PRSOU
S HOUBOVOU OMÁČKOU A PLOCHOU PETRŽELKOU
DUŠENÁ VEPŘOVÁ LÍČKA S KOŘENOVOU
ZELENINOU A PERLOVÝMI CIBULKAMI,
ČERSTVÁ MAJORÁNKA 

PŘÍLOHY

RAGÚ Z ČERNÉ ČOČKY BELUGA SE ZAHRADNÍ
ZELENINOU   

TĚSTOVINY STROZZAPRETI  

PASTINÁKOVÉ PYRÉ S LANÝŽOVÝM MÁSLEM  

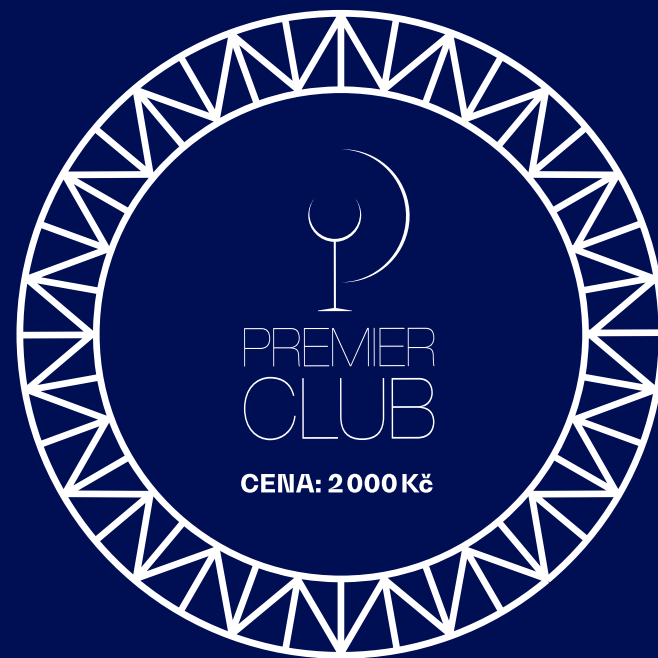
DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

ŠAMPAŇSKÝ KRÉM S ROZINKAMI  

OŘECHOVÝ LOUSKÁČEK 

ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES S JAHODOVÝM COULIS 



2 | 2