





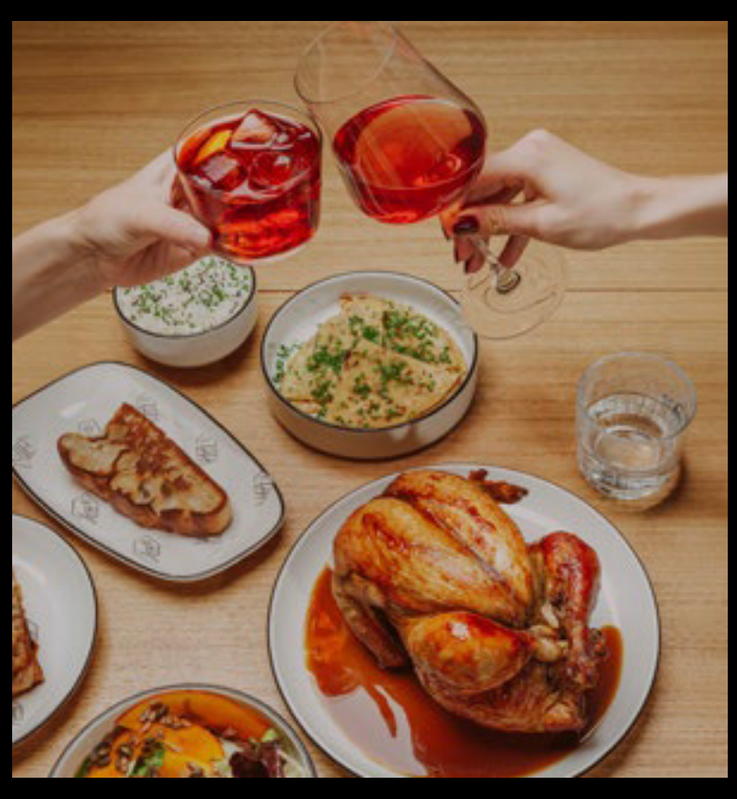




KRO

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.



KRO

Vojta Václavík

Founder & Executive Chef of KRO

Vojtěch Václavík je pražský šéfkuchař a restauratér, 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 potkávají 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

Vejce Caesar, římské listy, hořčičné semínko, slaninový prach, pórkové furikake

Kachní BBQ konfit, naše švestková hoisin omáčka, knedlík slider, zelný slaw, jarní cibulka, arašídy

Crème brûlée, slaný karamel, náš vaječňák, miso, fazole tonka

krokitchen.cz

LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

CUBAN VEGGIE BOWL LIVE!

SUSHI RÝŽE, ČERNÉ FAZOLE, PEČENÉ BATÁTY, RAJČATA, KUKUŘICE, VÝHONKY, LIMETKA, MANGO SALSA S CHILLI

HAVANA LOADED FRIES LIVE!

POMALU PEČENÉ VEPŘOVÉ MASO V MOJO MARINÁDĚ, STEAKOVÉ HRANOLKY, NAKLÁDANÁ CIBULE, ČESNEKOVÁ AIOLI, KORIANDR

CARVING STATION LIVE!

PEČENÁ KRŮTÍ PRSA S KARIBSKOU CITRUSOVOU SALSOU

HOVĚZÍ FLANK STEAK S TYMIÁNEM A PEPŘOVOU OMÁČKOU

BULGUR S BYLINKAMI, RAJČATY A POTOČNICÍ

ZELENINOVÉ CHOP SUEY

DEZERT LIVE!

YUZU SORBET, KARAMELIZOVANÝ ANANAS, MARAKUJOVÝ GEL, KOKOSOVÁ ESPUMA, CHILLI CRUMBLE

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE

OPEN BAR

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

ŠUMIVÉ NEALKOHOLICKÉ VÍNO FINES BULLES, ROSÉ, VINTENSE (0,0 % ALK.)

BÍLÉ VÍNO PINOT BLANC, DOG IN DOCK, CZ /12

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

ČERVENÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTE, FR /12

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

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM

PREMIER CLUB

CENA: 2 000 Kč



* Tato ikona označuje vegetariánské pokrmy.

MENU

PREMIER CLUB

CENA: 2 000 Kč

STUDENÉ PŘEDKRMY

ZELENÁ ČOČKA, MRKVOVÝ HUMMUS S TAHINI PASTOU,
PEČENÁ DÝNĚ S CHILLI, PLANÁ ŘEŘICHA

POŠÍROVANÝ LOSOS S BOUQUET GARNI,
SALÁT Z MINI BRAMBOR A MARINOVANÉ ŠALOTKY,
BYLINKOVÝ OLEJ

KUŘECÍ PRSA S PANCETTOU, NAKLÁDANÉ KEDLUBNY
A ŘEDKVIČKY, CITRUSOVÝ JOGURT

VEPŘOVÁ PANENKA, SALÁT Z HNĚDÝCH ŽAMPIONŮ,
LANÝŽOVÁ MAJONÉZA, VÝHONKY KUKUŘICE

HOVĚZÍ DIAMOND MUSCLE, QUINOA TABBOULEH SALÁT,
KONFITOVANÁ RAJČATA, HOŘČIČNÝ DIP

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ

OSTRÝ ASIJSKÝ SALÁT S DRESINKEM Z TOFU

SALÁT Z FIALOVÉ MRKVE, CUKETY, MINI RAJČAT,
BROKOLICE A DRESINKU S VŮNÍ ŠAFRÁNU



TEPLÉ POKRMY

PEČENÁ TRESKA COD LOIN, CUKETOVÉ VELOUTÉ,
PETRŽELOVÁ GREMOLATA

POLLO GUISADO - PORTORICKÉ DUŠENÉ KUŘE SE ZELENINOU
A OREGANEM

DUŠENÉ HOVĚZÍ ADOBO, JALAPEÑOS

PŘÍLOHY

GRATINOVANÉ BRAMBORY

RÝŽE SE SOFRITEM A KURKUMOU

KUKUŘIČNÁ KAŠE S BYLINKOVÝM MÁSLEM

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ

SEMIFREDDO Z BÍLÉ ČOKOLÁDY S MALINOVÝM COULIS

CHEESECAKE S LESNÍMI PLODY

HRUŠKOVÝ PIE SE ZÁZVOREM

2 | 2

* Tato ikona označuje vegetariánské pokrmy.