

S P O J K A
KARLÍN

Jídlo, které dává smysl, taková je nová restaurace Spojka Karlín

V červnu dokončila stavební firma Skanska v pražském Karlíně novou kancelářskou budovu Praga Studios. Její součástí je i nová restaurace Spojka Karlín. Mezinárodní kuchyně se snaží vytvořit nové chutě, které uspokojí vegany, vegetariány, ale také milovníky masa.



„Po třech letech úspěšného provozování vegetariánské a veganské restaurace Etnosvět na pražských Vinohradech otevíráme novou restauraci v Karlíně. Spojujeme u jednoho stolu všechny, kteří chtějí jíst dobře. Bez předsudků a bez ohledu na to, jestli se jedná o vegana, vegetariána, nebo milovníka masa,“ říká jednatel firmy Andrej Zaitsev a dodává: „Ve Spojce přemýšlíme o tom, co jíme. Myslíme na svoje zdraví, a tak chceme, aby jídlo na talíři dávalo smysl.“

Hlavní myšlenkou Spojky je ukázat lidem, že to jde i jinak. Spojka se hlásí k novému a udržitelnějšímu směru, který nyní hýbe světem, a to flexitariánství (maso si dej střídavě, a pokud už si ho dáváš, tak ať je z volných chovů a se zvířetem ať je šetrně zacházeno).

„Nepoužíváme žádné průmyslově zpracované potraviny, rafinovaný cukr. Naopak se snažíme používat naklíčené luštěniny, fermentované potraviny jako kombuchu, zázvorové pivo i kvašené okurky. Veškerá jídla, která servírujeme, připravujeme od základu za použití čerstvých surovin. Spojujeme se s dodavateli a projekty, kteří stejně jako my věří, že to jde i jinak. Maso odebíráme od BioParku, vejce máme od slepic z volného výběhu. Také alkohol se snažíme brát lokální. V našem lístku najdete českou whisky a český gin. Pivo podáváme čerstvé a nepasterizované přímo z minipivovaru Záhora, jehož majitel stál i za projektem místní office budovy. Projekt Rekrabička nám zase pomáhá vyřešit obaly na jídlo s sebou,“ vysvětluje Andrej Zaitsev.

Restaurace svoji silnou filozofii nepřenáší jen na talíř, ale také do interiéru, který jim pokojovými květinami zaplnila česká botanická laboratoř Haenke, a tak zde různě visí a postává 356 nádherných květin. Interiér je v duchu mezinárodního směřování kuchyně vytvořen z masivních materiálů, ale nebojí se jít do barevných vzorů.

Restaurace má otevřeno v týdnu od 8:00, nabízí snídaňové menu, kterému dominují lívance z čirokové mouky nebo ovesná kaše s kokosovým mlékem a mandlovým máslem. Na snídaních si pochutnáte do 11:30, o víkendu od 9:00 až do 14 hodin!

Výborné polední menu si můžete dát mezi 11:30 – 15:30, další hlavní jídla v časech mezi 11:30 – 16:00 a 17:00 – 22:30. Menu je vždy upravováno podle sezonní nabídky. Aktuálně vyzkoušejte například Involtini z mangoldu, Špíz z mořského dřasa nebo Falafel burger.

Přijďte se přesvědčit sami, že to jde i jinak!

Kontakt:

Adresa: Pernerova 697/35, 186 00 Karlín

Telefon: 226 203 888

E-mail: info@spojka-karlin.cz

Otevírací doba:

pondělí - pátek: 8:00 – 23:00

sobota - neděle: 9:00 – 23:00

www.spojka-karlin.cz

Kontakt pro média: Anna Štumpf | GSM 777 905 671 | anna.stumpf@seznam.cz