

Jak nejlépe začít den? Dokonalou snídani ve Spojce!

Domácí kváskový chleba, vajíčka z rodinné farmy, šunka bez cukru a bez přidaných konzervantů, výběrová káva a čerstvý fresh nebo s láskou připravená fermentovaná limonáda.... Už si to představujete? To vše jen pro vás, bez práce, navíc v útulném prostředí, obklopeni desítkami živých rostlin. Může být něco lepšího, než začít den pestrou a nutričně vyváženou snídaní ve Spojce?

Spojka v pražském Karlíně letos oslavila rok od otevření, za tu dobu se stala velmi oblíbenou a vyhledávanou restaurací. U jednoho stolu se zde totiž spojují všichni, kteří chtějí jíst dobře. Bez předsudků a bez ohledu na to, jestli se jedná o vegana, vegetariána nebo milovníka masa. **Spojka je první flexitariánskou restaurací v České republice.** Jedná se o udržitelný směr, který maso a živočišné produkty zcela neomezuje, pouze je lehce redukuje s ohledem na ekologické dopady. Veškeré maso, které se zde podává, je v bio kvalitě nebo z volného chovu. **Menu** je vždy upravováno podle sezonní nabídky a většina jídel se připravuje ručně od základu, za použití čerstvých surovin a s jistotou kvality jejich původu. „Baví nás bořit předsudky a ukazujeme, že to jde i jinak! Spojujeme se proto s dodavateli, kteří věří stejným hodnotám jako my. Například vajíčka odebíráme z rodinné farmy pana Kubáta, kde mají slepice téměř jeden hektar vlastního volného výběhu. Šunku nám v Maso Domů dokonce připravují exkluzivně pouze pro nás, a to bez cukru a bez přidaných konzervantů. Další maso odebíráme z BioParku, do kterého je zapojeno několik desítek českých ekofarem z podhorských oblastí. Projekt REkrabička nám pomáhá vyřešit obaly na jídlo s sebou. A pivo podáváme čerstvé a nepasterizované rovnou z minipivovaru Záhora,“ vysvětluje Andrej Zaitsev, jednatel firmy.

Koncept podniku se mění v průběhu dne. „Ráno a dopoledne jsme příjemnou kavárnou s kvalitní kávou a vydatnými snídaněmi, vhodnou jak pro obchodní schůzky, tak pro posezení s přáteli. Díky členitému interiéru si každý najde svůj klidný koutek,“ říká Andrej Zaitsev. **Snídaně** se podávají v týdnu od 8 do 11:30, sobotní brunch si můžete užít od 10 až do 16 hodin! Mezi specialitami snídaňového menu najdete muffin burger nebo například pošírovaná vejce. Pochutnat si můžete také na omeletě s bylinkami a šunkou nebo s kozím sýrem, oblíbená je i šakšuka nebo avokádový toast. Na své si přijdou i milovníci sladkých snídaní, pro které je v nabídce ovesná kaše, granola a palačinka s borůvkovým tvarohem. **„V době obědů** servírujeme rychlá nutričně vyvážená jídla nejen pro zaměstnance z okolních kancelářských budov, odpoledne často přichází na dobrou kávu a lehký dezert maminky s dětmi a **večer** si u nás užijete zážitkovou večeři s širokou nabídkou vín a jiných drinků, ke kterým nechybí pestrý výběr pokrmů z a la carte menu. V něm najdete masovou i vegetariánskou/veganskou verzi hlavních jídel, protože naše jídlo spojuje, bez předsudků,“ doplňuje 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 402 nádherných živých květin. Interiér je v duchu mezinárodního směřování kuchyně vytvořen z masivních materiálů, ale nebojí se jít i do barevných vzorů.

Přijďte se přesvědčit sami, že jídlo spojuje!

Kontakt:

Adresa: Pernerova 697/35, 186 00 Karlín

Telefon: 226 203 888

E-mail: info@spojka-karlin.cz

Otevírací doba:

Po – Pá: 8:00 – 23:00

So: 10:00 – 23:00

www.spojka-karlin.cz

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