

## **Ve Spojce jídlo spojuje, všechny a bez předsudků**

**První flexitariánská restaurace v České republice vznikla v pražském Karlíně před rokem. Její hlavní myšlenkou je, aby se všichni, kteří si přejí zasednout společně k jednomu stolu, najedli dobře. Milovníci masa, vegetariáni, vegani, celiaci, nebo cukrovkáři... Aby nikdo nemusel dělat při volbě jídla ústupky v kvalitě a aby se všichni najedli spolu, u jednoho stolu.**

Spojka chce ukázat lidem, že to jde i jinak, hlásí se k novému směru, který nyní hýbe světem, a to **flexitariánství**. 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. „*Ve Spojce přemýšlíme o tom, co jíme. Myslíme na svoje zdraví, a tak chceme, aby jídlo na talíři dávalo smysl. Většinu jídel si připravujeme ručně od základu, za použití čerstvých surovin a s jistotou kvality jejich původu,*“ říká jednatel firmy Andrej Zaitsev a dodává: „*Nepoužíváme prakticky žádné průmyslově zpracované potraviny či rafinovaný cukr. Naopak se snažíme používat naklíčené luštěniny a hodně fermentujeme. Například kombuchu, zázvorové pivo, okurky, červenou řepu, zelí nebo kvašáky. Zároveň nás baví 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. Veškeré maso, které se zde podává, je v bio kvalitě nebo z volného chovu, 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. A bílým cukrem u nás krmíme pouze tibi krystalky a kombuchu. Projekt REkrabička nám pomáhá vyřešit obaly na jídlo s sebou. A pivo podáváme čerstvé a nepasterizované rovnou z minipivovaru Záhora.*“

### **Pestrý výběr z menu na vás čeká po celý den**

**Menu** je vždy upravováno podle sezonní nabídky a koncept podniku se mění v průběhu dne. **Ráno a dopoledne** je Spojka příjemnou kavárnou s kvalitní kávou a vydatnými snídaněmi, vhodnou jak pro obchodní schůzky, tak pro samostatnou práci s počítačem. Díky členitému interiéru si každý najde svůj klidný koutek. Snídaně se podávají v týdnu od 8 do 11:30, sobotní brunch si můžete užít od 10 až do 16 hodin! „**V době obědů** pak servírujeme rychlá nutričně vyvážená jídla nejen pro zaměstnance z okolních kancelářských budov a odpoledne se u nás často střídají maminky s dětmi na kávu, čaj či dezert,“ doplňuje Andrej Zaitsev.

### **Zážitkové večere s kvalitním vínem**

Večer se restaurace promění v hravou vinárnu s širokou nabídkou vín a dalších drinků, ke kterým nechybí pestrý výběr pokrmů z **a la carte menu**. V něm najdete masovou i vegetariánskou/veganskou verzi hlavních jídel, na své si tak přijde opravdu každý. Ujít byste si neměli nechat například květákové gnocchi s králíkem, případně ve vegetariánské verzi s lesními houbami, srílanské jehněčí (nebo cizrnové) curry, či asiské rýžové nudle s krutím masem nebo ve veganské variantě s uzeným tempehem. K jídlu si můžete dopřát signature koktejly nebo vybírat ze široké nabídky kvalitních vín.

### **Interiér zdobí více než 400 živých květin**

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 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](mailto:info@spojka-karlin.cz)

**Otevírací doba:**

Po – Pá: 8:00 – 23:00

So: 10:00 – 23:00

[www.spojka-karlin.cz](http://www.spojka-karlin.cz)