

Legenda FOXX: Tam, kde se rodí noc

Všechno začalo jedinou myšlenkou: vytvořit místo, které by bylo stejně mnohotvárné jako povaha lišky – chytré, drzé a zatraceně okouzující. Nechtěli jsme otevřít „jen další bar“. Snili jsme o prostoru, kde se gastronomický šik setkává s nezkrotnou energií noci.

Jak se zažehl první oheň

Zakladatelé FOXX věřili, že dokonalý večer se skládá ze tří prvků: chuti, rytmu a tajemství.

Chuť jsme hledali celé měsíce, když jsme v jedné kuchyni spojovali odvážné experimenty šéfkuchařů s jednoduchým, poctivým jídlem. Chtěli jsme, aby každé sousto bylo událostí.

Rytmus přišel sám – prostřednictvím špičkových zvukových systémů a DJů, kteří cítí dav stejně jemně, jako dravec cítí les.

Tajemství se zhmotnilo v našem barovém menu. Každý koktejl ve FOXX je alchymie. Sbírali jsme recepty z celého světa, abyste právě tady, mezi těmito zdmi, mohli ochutnat nápoje s charakterem.

Víc než jen zdi

Název FOXX nebyl zvolen náhodou. Liška je symbolem elegance a umění užívat si života. Přes den je náš podnik stylovým místem pro setkání a vytríbené obědy, kde se každý host cítí výjimečně.

Jakmile se ale město ponoří do soumraku, FOXX odhazuje masky.

Světla se ztlumí, led v šejkrech začne udávat rytmus a začíná ta pravá magie. Naše party se staly legendárními, protože si neklademe hranice. Vytvořili jsme místo pro ty, kdo jsou připraveni hořet naplno, tančit až do rána a vážit si každého okamžiku.

Dnes a navždy

Dnes už FOXX není jen bodem na mapě. Je to komunita lidí, kteří vědí, co znamená skutečný odpočinek. Přicházejí sem za těmi nejlepšími koktejly, zůstávají kvůli kuchyni a vracejí se pro atmosféru svobody, kterou nelze napodobit.

Vítejte ve smečce.

Vítejte ve FOXX

Легенда FOXX: Там, где рождается ночь

Всё началось с одной-единственной мысли: создать место, которое было бы таким же многогранным, как характер лисы — умной, дерзкой и чертовски обаятельной. Мы не хотели открыть «просто ещё один бар». Мы мечтали о пространстве, где гастрономический шик встречается с необузданной энергией ночи.

Как разгорелся первый огонь

Основатели FOXX верили, что идеальный вечер состоит из трёх элементов: вкуса, ритма и тайны.

Вкус мы искали месяцами, когда в одной кухне соединили смелые эксперименты шеф-поваров с простой, честной едой. Мы хотели, чтобы каждый кусочек становился событием.

Ритм пришёл сам — благодаря первоклассным звуковым системам и диджеям, которые чувствуют толпу так же тонко, как хищник чувствует лес.

Тайна воплотилась в нашем барном меню. Каждый коктейль в FOXX — это алхимия. Мы собирали рецепты со всего мира, чтобы именно здесь, между этими стенами, вы могли попробовать напитки с характером.

Больше, чем просто стены

Название FOXX было выбрано не случайно. Лиса — символ элегантности и умения наслаждаться жизнью. Днём наше заведение — стильное место для встреч и изысканных обедов, где каждый гость чувствует себя особенным.

Но как только город погружается в сумерки, FOXX сбрасывает маски.

Свет приглушается, лёд в шейкерах начинает задавать ритм — и начинается настоящая магия. Наши вечеринки стали легендарными, потому что мы не ставим границ. Мы создали место для тех, кто готов гореть на полную, танцевать до утра и ценить каждое мгновение.

Сегодня и навсегда

Сегодня FOXX — уже не просто точка на карте. Это сообщество людей, которые знают, что такое настоящий отдых. Они приходят сюда за лучшими коктейлями, остаются ради кухни и возвращаются за атмосферой свободы, которую невозможно повторить.

Добро пожаловать в стаю.

Добро пожаловать в FOXX.

FOXX

restobar

MENU

Všechny uvedené ceny v tomto ceníku jsou uvedeny v CZK (Kč).

Все указанные цены в этом прайс-листе приведены в CZK (Kč).

All prices listed in this price list are in CZK (Kč).

PŘEDKRMY

Закуски

HOVĚZÍ TATARÁK *Шартар из говядины* 329,-

Vaječný žloutek, uzená majonéza, parmažánový chips / Яичный желток, копчёный майонез, пармезановый чипс

TUŇÁK TATAKI *Шатаки из тунца* 335,-

Houby shimeji, ponzu omáčka, marinovaná mrkev, jarní cibulka, marakuja / Грибы шимэдзи, соус понзу, маринованная морковь, зелёный лук, маракуйя

LOSOS GRAVLAX *Лосось гравлакс* 249,-

Omáčka ze žlutých paprik, kopr, citrusy / Соус из жёлтого перца, укроп, цитрусы

PALAČINKY S KAVIÁREM *Блинчики с икрой* 265,-

Avokádo, sýr philadelphia, uzený losos / Авокадо, сыр Philadelphia, копчёный лосось

TYGRÍ KREVETY *Тигровые креветки* 345,-

Sušený rajčata a beurre blanc omáčka / Вяленые томаты и соус beurre blanc

BURRATA *Буррата* 265,-

Rukola, jahody a pistácie / Руккола, клубника и фисташки

KREVETY TEMPURA *Креветки темпура* 225,-

Mango-chilli mayo / Манго-чили майо

SÝROVÝ TALÍŘ *Сырная тарелка* 355,-

Variace čtyř druhů sýru, fíkové chutney, vlašské ořechy / Ассорти из четырёх видов сыра, инжирный чатни, грецкие орехи

SALAMOVÝ TALÍŘ *Мясная тарелка* 365,-

Mix uzenin, kapary, olivy / Микс мясных деликатесов, каперсы, оливки

OVOCNÝ TALÍŘ *Фруктовая тарелка* 385,-

Mix sezonního ovoce / Ассорти сезонных фруктов

ŠPANĚLSKÉ OLIVY *Испанские оливки* 160,-

MIX PRAŽENÝCH OŘÍŠKU *Микс жареных Орехов* 160,-

SALÁTY

Салаты

CAESAR SALÁT S KUŘECÍM MASEM <i>Салат «Цезарь» с курицей</i>	285,-
kuřecí prso, listy salátu, dresink, vejce, krutony / куриная грудка, листья салата, соус-дрессинг, яйцо, гренки	

ŘECKÝ SALÁT <i>Греческий салат</i>	255,-
feta sýr, okurka, paprika, rajčata, olivy, červená cibule / сыр фета, огурец, перец, помидоры, оливки, красный лук	

ŘEPOVÝ SALÁT S CITRUSY <i>Свекольный салат с цитрусами</i>	279,-
malinový dresink, kozím sýrem, ořechový crumble / малиновый дрессинг, козий сыр, ореховая крошка	

MANGOVÝ SALÁT S KREVETAMI <i>Манговый салат с креветками</i>	325,-
grilované krevety, mango, avokado / Креветки, манго, авокадо	

POLÉVKY

Супы

HOVĚZÍ VÝVAR S NUDLEMI <i>Говяжий бульон с лапшой</i>	155,-
hovězí, nudle, kořenová zelenina / говядина, лапша, корнеплоды	

ŽAMPIONOVÝ KRÉM S KRUTONY A LANÝŽOVÝ OLEJ	189,-
<i>Крем-суп из шампиньонов с гренками и трюфельным маслом</i>	

TOM YAM <i>Том Ям</i>	245,-
krevety, mořské plody, limetkový listy, jemně pikantní chilli, rýže / креветки, морепродукты, листья лайма, слегка острый перец чили, рис	

HLAVNÍ JÍDLA

Основные блюда

HOVĚZÍ STEAK MIGNON <i>Стейк Миньон</i> brambory hasselback, peřová omáčka, divoká brokolice / картофель «Хассельбек», перечный соус, дикая брокколи	465,-
RIB EYE STEAK <i>Стейк рибай</i> omáčka z červeného vína, baby brambor / соус из красного вина, мини-картофель	419,-
LOSOSOVÝ STEAK SE ŠPENÁTEM, HOLANDSKÁ OMÁČKA <i>Стейк из лосося со шпинатом, голландский соус</i>	399,-
CHOBOTNICE S UZENOU PAPRIKOU, LISTY SALATU <i>Осьминог с копчёной паприкой, листья салата</i>	495,-
VEPŘOVÉ MEDAILONKY S BRAMBOROVÝM PYRE A HOUBOVOU OMÁČKOU <i>Свинные медальоны с картофельным пюре и грибным соусом</i>	360,-
KUŘECÍ PRSO S KOŘENOVOU ZELENINOU A ESTRAGONOVOU OMÁČKOU <i>Куриная грудка с корнеплодами и соусом с эстрагоном</i>	365,-
JEHNĚČÍ KOTLETY S HRÁŠKOVÝM PYRE, MRKVI A HOŘČIČNOU OMÁČKOU <i>Бараньи котлеты с гороховым пюре, морковью и горчичным соусом</i>	415,-
HOVĚZÍ BURGER S BATATOVÝMI HRANOLKAMI, A DOMÁCÍ BARBECUE OMÁČKOU <i>Говяжий бургер с батат-фри и домашним соусом барбекю</i>	335,-
ŠPAGETY S RAJČATY A KREVETAMI <i>Спагетти с томатами и креветками</i>	299,-
ŠAFRÁNOVÉ RIZOTO S CHORIZEM A CUKETOU <i>Шафрановое ризотто с чоризо и цуккини</i>	375,-

DEZERTY

Десерты

DEZERT PAVLOVA <i>Десерт «Павлова»</i> mučenka, vanilka, mascarpone / маракуйя, ваниль, маскарпоне	225,-
Le Mistral <i>Ле Мистраль</i> pistácie, mandle, meruňka / фисташки, миндаль, абрикосы	230,-
Tartaletka <i>Тарталетка</i> hruška, mandle, mascarpone, vanilka / груша, миндаль, маскарпоне, ваниль	245,-