

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 okouzlující. 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.

Chut' 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 vytříbené obědy, kde se každý host cítí výjimečně.

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

Světla se ztlumí, led v šejkách začne udávat rytmus a začíná ta pravá magie. Naše party se staly legendárními, protože si neklademě 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 (Кč).

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

# PŘEDKRMY

## Закуски

<b>HOVĚZÍ TATARÁK</b> <i>Партар из говядины</i>	<b>329,-</b>
Vaječný žloutek, uzená majonéza, parmezánový chips / Яичный желток, копчёный майонез, пармезановый чипс	
<b>TUŇÁK TATAKI</b> <i>Патаки из тунца</i>	<b>335,-</b>
Houby shimeji, ponzu omáčka, marinovaná mrkev, jarní cibulka, marakuja / Грибы шимэдзи, соус понзу, маринованная морковь, зелёный лук, маракуйя	
<b>LOSOS GRAVLAX</b> <i>Лосось гравлац</i>	<b>249,-</b>
Omáčka ze žlutých paprik, kopr, citrusy / Соус из жёлтого перца, укроп, цитрусы	
<b>PALAČINKY S KAVIÁREM</b> <i>Блинчики с икрой</i>	<b>265,-</b>
Avokádo, sýr philadephia, uzený losos / Авокадо, сыр Philadelphia, копчёный лосось	
<b>TYGŘÍ KREVETY</b> <i>Пигровые креветки</i>	<b>345,-</b>
Sušený rajčata a beurre blanc omáčka / Вяленые томаты и соус beurre blanc	
<b>BURRATA</b> <i>Буррата</i>	<b>265,-</b>
Rukola, jahody a pistácie / Руккола, клубника и фисташки	
<b>KREVETY TEMPURA</b> <i>Креветки темпурा</i>	<b>225,-</b>
Mango-chilli mayo / Манго-чили майо	
<b>SÝROVÝ TALÍŘ</b> <i>Сырная тарелка</i>	<b>355,-</b>
Variace čtyř druhů sýru, fíkové chutney, vlašské ořechy / Ассорти из четырёх видов сыра, инжирный чатни, греческие орехи	
<b>SALAMOVÝ TALÍŘ</b> <i>Мясная тарелка</i>	<b>365,-</b>
Mix uzenin, kapary, olivy / Микс мясных деликатесов, каперсы, оливки	
<b>OVOCNÝ TALÍŘ</b> <i>Фруктовая тарелка</i>	<b>385,-</b>
Mix sezonního ovoce / Ассорти сезонных фруктов	
<b>ŠPANĚLSKÉ OLIVY</b> <i>Испанские оливки</i>	<b>160,-</b>
<b>MIX PRAŽENÝCH OŘÍŠKU</b> <i>Микс жареных орехов</i>	<b>160,-</b>

# SALÁTY

## Закуски

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

**285,-**

**ŘECKÝ SALÁT** Греческий салат  
feta sýr, okurka, paprika, rajčata, olivy, červena cibule / сыр фета, огурец, перец,  
помидоры, оливки, красный лук

**255,-**

**ŘEPOVÝ SALÁT S CITRUSY** Свекольный салат с цитрусами  
malinový dresink, kozím sýrem, ořechový crumble / малиновый дрессинг,  
козий сыр, ореховая крошка

**279,-**

**MANGOVÝ SALÁT S KREVETAMI** Манговый салат с креветками  
grilované krevety, mango, avokado / реветки на гриле, манго, авокадо

**325,-**

# POLÉVKY

## Супы

**HOVĚZÍ VÝVAR S NUDLEMÍ** Телячий бульон с лапшой  
hovězí, nudle, kořenová zelenina / говядина, лапша, корнеплоды

**155,-**

**ŽAMPIONOVÝ KRÉM S KRUTONY A LANÝŽOVÝ OLEJ**  
*Крем-суп из шампиньонов с гренками и трюфельным маслом*

**189,-**

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

**245,-**

# HLAVNÍ JÍDLA

## Основные блюда

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

# DEZERTY

## *Deserty*

**MEDOVNÍK** *Медовик* **190,-**  
med, vlašské ořechy, meruňka / мёд, грецкие орехи, абрикос

**DEZERT PAVLOVA** *Десерт «Павлова»* **225,-**  
mučenka, vanilka, mascarpone / маракуйя, ваниль, маскарпоне

**Le Mistral** *Ле Мистраль* **230,-**  
pistácie, mandle, meruňka / Фисташки, миндаль, абрикосы

**Tartaletka** *Тарталетка* **245,-**  
hruska, mandle, mascarpone, vanilka / Груша, миндаль, маскарпоне, ваниль