

Dům u Kazdů

Památkový dům U Kazdů jsme si pro náš podnik nevybrali náhodou. Kde jin-
de bychom mohli vzdát hold irské tradici než v domě s tak bohatou historií.
Činžovní dům pořadového čísla 176 byl původně dostaven roku 1836. Pan
architekt Kazda se poté zasloužil o jeho rekonstrukci. Dům tak dostal nové
půdní prostory, zprovoznila se přízemní plzeňská restaurace, pivnice, tan-
čírna a později i první pražský kuřecí gril. V průběhu první republiky se dům
U Kazdů stal vyhledávaným objektem pražských umělců, bohemů i snobů.
Nástup totalitního režimu však na domě napáchal vážné škody, které
byly napraveny až v rámci celkové rekonstrukce a modernizace mezi lety
2011–2015. Dále pak i půdní vestavbou zcela nového mezonetového bytu
a vstupem z pavlače 3. patra domu, dle návrhu pana architekta Škúrka.
Celý tento památkově chráněný objekt na adrese Křížíkova 27 se tak může
znovu honosit věhlasností a komfortními službami tak, jak tomu býva-
lo kdysi. Symbolicky nese jméno po svém někdejším majiteli Antonínu
Kazdovi i nadále. Dům U Kazdů je součástí památkové zóny a má punc
jednoho z nejhezčích a nejvyhledávanějších domů pro bydlení či podni-
kání v dané lokalitě. A nyní je i domovem našeho malého Irska v Praze.



Žižkovský tunel

Žižkovský tunel byl původně určen k ochraně obyvatelstva, jako
kryt v době válečného konfliktu, podzemní prostory jsou stále udr-
žované. Vešlo by se tam 1250 lidí. Tunel pod Vítkovem neměl až do
roku 2014 oficiální jméno. Toho roku v prosinci se rozhodlo, že po-
nese název Žižkovský. Kdo se tunelem vydá z Žižkova do Karlína
nebo obráceně, ušetří čas. Je to bezkonkurenčně nejrychlejší spoje-
ní těchto dvou pražských čtvrtí. Ujde 303 metry, šířka tunelu se po-
hybuje mezi 4,4 a 4,8 metry, maximální výška činí 3,40 metru, pře-
výšení 28,89 metru s průměrným stoupáním 8,1 %. Tunel je z kopce.



Budoucí podoba Florence: Autobusové nádraží, nové ulice, malá náměstí i tržnice

Podle města dnes okolí autobusového nádraží trpí „zejmé-
na bariérami v prostoru, nejasným vymezením zástavby, ne-
vzhlednými veřejnými prostranstvími i absencí kvalitní zeleně“.
Florenc je jedním z nejvytíženějších pražských dopravních uzlů, ale
částečně také zanedbaným územím, tzv. brownfieldem. Město Pra-
ha se proto domluvilo s majiteli pozemků ČSAD Praha holding a Masa-
ryk Station Development a společně za podpory městského Institutu
plánování a rozvoje (IPR) vyhlásilo v březnu 2021 mezinárodní urba-
nistickou soutěž s názvem Florenc21. Vítěze vybrala mezinárodní porota.
Vítězný návrh předpokládá vznik nové čtvrti, kterou budou tvořit tradič-
ní ulice, vymezené fasádami domů s obchody a restauracemi v přízemí.

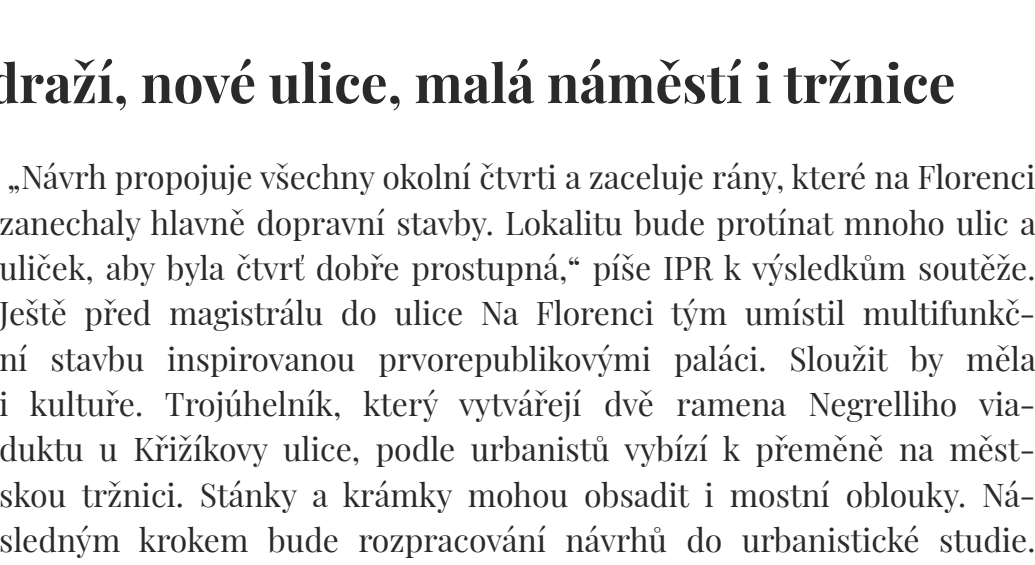


GRILL

Grilovaná Makrela na našem chlebu, salát z fenyklu, medvědího česneku	190 Kč
Sandwich s trhaným hovězím hrudím, cheddarem a naší bbq omáčkou	210Kč
Sandwich s trhaným hovězím hrudím, třemi druhy sýra a lanýžovou mayo	255 Kč
Anglické klobásky, bramborová placka, uzený crème fraîche, gremolata z petržele	145 Kč
Grilovaný chřest, peaso, žloutek, strouhanka	95 Kč

Stavba začala. HolKa spojí Holešovice s Karlínem přes ostrov Štvanice

Hlavní město Praha dnes zahájilo stavbu nové vltavské láv-
ky, která propojí Karlín s Holešovicemi přes ostrov Štvanice. Stav-
bu provádí Skanska, která šla do soutěže s cenou 298 milionů ko-
run, předpoklad magistrátu byl 197 milionů. Hotovo má být ještě letos.



„Návrh propojuje všechny okolní čtvrti a zaceluje rány, které na Florenci
zanechaly hlavně dopravní stavby. Lokalitu bude protínat mnoho ulic a
uliček, aby byla čtvrť dobře prostupná,“ píše IPR k výsledkům soutěže.
Ještě před magistrátu do ulice Na Florenci tým umístil multifunkč-
ní stavbu inspirovanou prvorepublikovými paláci. Sloužit by měla
i kultuře. Trojúhelník, který vytvářejí dvě ramena Negrelliho via-
duktu u Křížíkovy ulice, podle urbanistů vybízí k přeměně na měst-
skou tržnici. Stánky a krámký mohou obsadit i mostní oblouky. Ná-
sledným krokem bude rozpracování návrhů do urbanistické studie.

„All the News
From
Arthur’s Pub“

23. února 2022

O nás

Láska k Irsku, Skotsku a tamní kul-
tuře, to je oč nám v Arthur’s Pub
běží. Dlouho jsme po světě cesto-
vali, ochutnávali skvělé jídlo a pití
(whisky je skutečně naše gusto) a
coby nadšenci do architektonické
estetiky obdivovali jedinečný de-
sign nejrůznějších míst. Praze jsme
srdcem i duší zůstali vždy věrní, avšak
pokaždé, když jsme se vrátili do
rodného kraje, něco nám tu chybělo.

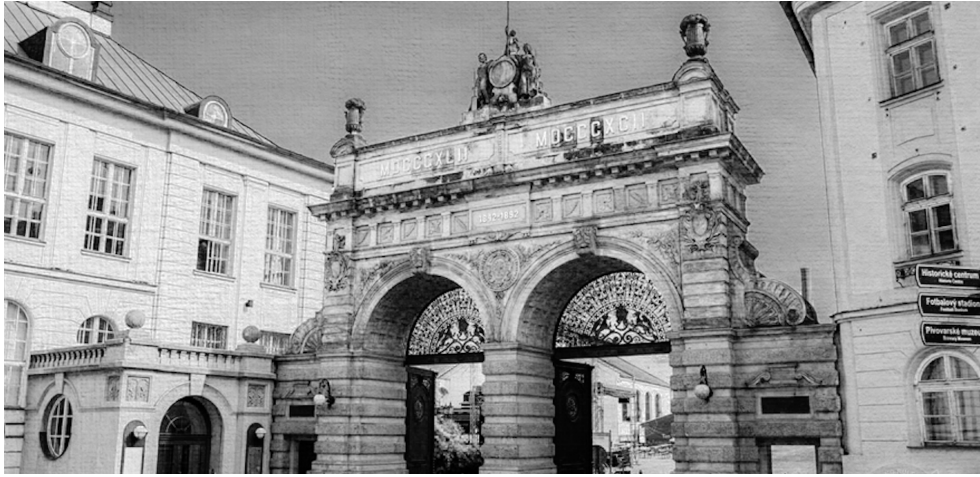
Irish whiskey nebo Scotch whisky ?

Irská whiskey se od skotské liší v tom, že v irských sladovnách se nepoužívá rašelinový oheň. To
znamená, že v irských whiskey chybí kouřový tón. Původně byla irská whiskey vyráběna pouze desti-
lováním sladu. Před 150 lety se však kvůli vysokým daním začal do sladu přimíchávat surový ječmen.
Výsledkem tohoto míchání sladu vznikl specifický způsob nazývaný pot-still whiskey, jenž je značen
i na etiketách. Dalším rozdílem mezi irskou a skotskou whisky je, že irská whiskey je třikrát pálená.



Glenfiddich je ten správný paroháč z Dufftownu!

Palírnu Glenfiddich založil William Grant v r.
1886 za použití „second-handového“ materi-
álu koupeného od E. Cummingové z palírny
Cardhu. Do dnešních dnů palírna zůstala v ru-
kou rodiny Grantových. Glenfiddich byla prv-
ní skotská palírna, která vyvážela single malt
whisky do zahraničí. Výjimečností také je, že
celý proces výroby od destilace přes zrání po
lahvování probíhá na jediném místě. Rovněž
ječmen se částečně pěstuje na rodinné farmě.



Fish and Chips

Pro mnohé je jedním z nejtradičnějších brit-
ských pokrmů, základním kamenem, který
si po celá desetiletí udržuje svou popularitu,
geniální kombinace obalovaných ryb a hra-
nolků. Ryba obalovaná v těstíčku je dokon-
ce zmiňována již roku 1839 v knize Charlese
Dickense „Oliver Twist“, ve které autor po-
pisuje ulici plnou krámků a obchod se sma-
ženými rybami. Co jste ale určitě netušili je
fakt, že jídlo bylo vytvořeno díky kulinár-
ským dovednostem židovských imigran-
tů, kteří prchali z kontinentální Evropy na
Britské ostrovy, kde našli svůj nový domov.



SUMMER & CHILL

Útulná kaštanová oáza s letním barem, na jehož střeše najdete naši bylinkovou
zahradku – takže až tu uvidíte pobíhat šéfkuchaře Ondru, nebojte se, nezbláznil
se, jenom hledá tu pravou (bylinku), která dokonale vyladí váš pokrm. Aby se
vám tady jedlo, pilo a bavilo se ještě o kus příjemněji, připravili jsme pro vás
živé letní hudební Tech House Sessions s Djem. Akce s názvem Arthur’s calling
se budou konat každou sobotu od 17 do 22 hodin. Věříme, že vás budou bavit,
příjemně vás naladí na víkend a dokreslí idylickou atmosféru s drinkem a přáteli.

Late Edition

Chceme s vámi sdílet to, co máme na
Zeleném ostrově nejraději. Proto jsme
vytvořili unikátní irský bar, kde se mů-
žete skvěle najíst i napít, posedět s přá-
teli a zasmát se v příjemném prostředí v
srdci Karlína. Stejně jako v Irsku.

No., 27 Křížíkova

Abychom z Česka nemuseli při takovém stý-
skání pokaždé prehnout, zrodila se myšlen-
ka. Myšlenka vytvořit takové místo, které by
naši prázdnotu a stesk vyplnilo. Místo, kam
bychom mohli přenést tu radost a inspiraci,
nasbíranou na našich cestách. A voilà! Semín-
ko Arthur’s Pub bylo zasazeno. A proč zrov-
na Arthur’s Pub? To bylo snadné. Arthur bylo
křestní jméno zakladatele oblíbeného pivovaru
Guinness. Tomu jménu zkrátka nešlo odolat.

O naší kuchyni...

Jaký styl kuchyně ochutnáte od našeho
týmu vedeného šéfkuchařem Ondřejem
Molinou, který procestoval kus světa,
vařil v oceněných restauracích v Anglii
a na Novém Zélandu, učil se severskou
filosofii v Kodani a na Faerských
ostrovech? Nemáme rádi škatulková-
ní, proto pojmenování necháme na Vás.
Důležitý pro nás je původ surovin, ze
kterých vaříme, zápal, jež do našeho
řemesla dáváme, stejně tak jako dopad
který máme na přírodu.

O našem baru...

Nejen jídlo u nás hraje prim. Stejně umístě-
ní na žebříčku důležitosti zabírají drinky, a to
od obyčejné vody až po vytříbenou whiskey.
Nechceme, aby byly pouhým doplňkem k jídlu,
nýbrž plnohodnotnou položkou na vašem stole.
Drinky, které vás překvapí, osvěží i nadechnou.
Zaženou nejen žízeň, ale oblaží i další smysly.
Pivo, které vás donutí dát si další (a další), proto-
že jste nikde tak dobré neměli. Čím to? Za vším
stojí naši mistři tekutého řemesla. Věhlasný
šéfbarmán Peter Rajkovič, milující neotřelé ex-
perimenty (a vy si je zamilujete také, za to dáme
ruku do ohně!) a báječný mistr výčepní Martin,
který zase razí heslo „nic se nesmí uspěchat“,
a každému pivu tak věnuje náležitou péči.

VÍTEJTE V ARTHUR’S PUB

Malá jídla

Krevety na toastu Náš toast, marie rose omáčka, salát	195 Kč
Skotské vejce ze zvěřiny Omáčka z kvašených paprik, pickles	165 Kč
K pivu Terina z přeštického kolena, kachní srdce, pastrami z hovězího jazyka, marmeláda z cibule a ginu, pivní cracker	215 Kč
Treska Kyjev Plněná máslem ze smržů, mayo z medvědího česneku, sušený žloutek	215 Kč
Fish pie Český pstruh duhový, treska skrei, krevety, čedarová kaše	195 Kč

Velká jídla

Mušle vařené v cideru Kořenová zelenina, náš chléb	255 Kč
Sika wellington Houbové duxelles, black pudding, jarní cibulky	425 Kč
Fish & Chips Hráškové pyré, nejlepší tatarka	355 Kč
Vepřo, Knedlo, Zelo Bůček, krkovice, bao bun, zelí	375 Kč
Letní quiche a salát Sezóní zelenina, černé olivy, výběr salátových listů	285 Kč

Ústřice & Kaviár

Trio ústřic v úpravě dle šéfkuchaře	280 Kč
6 ústřic mignonette & citron	480 Kč
12 ústřic mignonette & citron	860 Kč
Kaviár Tradition Prestige 30g / 50g	2000 / 3000 Kč
Kaviár Oscietra Classic 30g / 50g	2200 / 3200 Kč
(Podává se s bliny, lehce zauzeným crème fraîche a pažitkou)	

Nápoje

Romerquele 0,33 l / 0,75 l	45/90 Kč
Romerquele perlivá 0,33 l / 0,75 l	45/90 Kč
Fritz-kola original 0,33 l	80 Kč
Coca-cola 0,33 l	50 Kč
Coca-cola Zero 0,33 l	50 Kč
Red bull Tropical, sugar free 0,25 l	75 Kč
Organics tonic 0,25 l	75 Kč
Thomas Henry Tonic 0,33 l	80 Kč
Thomas Henry Cherry Blossom 0,33 l	80 Kč
Bohemsa Tonic 0,25 l	90 Kč
Dietz juice jablko, pomeranč, rybíz, ananas, rajče 0,25 l	70 Kč
Organics limonáda berry, ginger, orange, mate 0,25 l	85 Kč
Wostok limonáda 0,33 l	90 Kč
Mia Tea	70 Kč
Espresso	55 Kč
Esspresso lungo	55 Kč
Capuccino	65 Kč
Flat white	75 Kč
Arthurs Irish coffee	90 Kč
Mia hot chocolate	80 Kč

Snacks

Nakládané olivy v bylinkách a česneku	95 Kč
Sea bites Treska, krevety, kalamáry, chipotle mayo	135 Kč
Domácí hovězí jerky	155 Kč
Flank steak z farmy Naše farma	
Parfait z drůbežích jater,	175 Kč
želé z rebarbory a zázvoru, naše pečivo	
Grundle s majonézou z černého česneku	135 Kč
Výběr našeho pečiva, máslo uzené senem	145 Kč
Kváskový chléb, soda bread, sezónní focaccia, babka	

Přílohy

Hranolky Smažené v hovězím loji, tatarka	115 Kč
Ředkvičky Uzený crème fraîche, kopr, jarní kvítí	95 Kč
Grilovaný chřest Peaso & makové máslo, strouhanka, žloutek	135 Kč
Miska domácích pickles	75 Kč

Dezerty

Jahodový pohár Grilované jahody, jasmínový pudíng, květy fenyklu	165 Kč
Rebarborový zmlinový sandwich Růžové mléko, grilovaná rebarbora	165 Kč

Charcuterie a sýry

Výběr sýrů pro 2 osoby	200 Kč
Výběr sýrů a uzenin pro 2 osoby	240 Kč
Výběr sýrů pro 4 osoby	340 Kč
Poslední objednávky do 22:00	
Seznam alergenů na vyžádání	
HEETS	120 Kč

Pivo & Víno

Únětické pivo 8° - letní speciál 0,4 l	45 Kč
Únětické pivo 10° - nefiltrované 0,4 l	45 Kč
Únětické pivo 10,7° - filtrované 0,4 l	50 Kč
Únětické pivo 12° - nefiltrované 0,4 l	55 Kč
Guinness 0,4 l / 0,5 l	105 / 130 Kč
Krkonošský medvěd ALE 0,4 l	65 Kč
Šnyt Únětice 10°, 11°, 12°	40/45/50 Kč
Mléko Únětice 10°, 11°, 12°	35/40/45 Kč
Stella Artois NA 0,33 l	70 Kč
Hoegaarden white 0,33 l	95 Kč
Crémant Domaine B&B Bouché, Blanquette de Limoux 0,15 l	125 Kč
Crémant Domaine B&B Bouché, Crémant Rosé 0,15 L	130 Kč
Vignerons Catalans, Rose Pampa Grenache/Syrah 0,15 l	100 Kč
Champagne Boizel, Brut Reserve 0,15 l	195 Kč
Domaine Doudet-Naudin, Chardonnay AOC 0,15 l	90 Kč
Weingut Kramer, Gruner Veltliner 0,15 l	100 Kč
Weingut Kramer Zweigelt 0,15 l	90 Kč
Bodegas Navajas, Vino Tinto 0,15 l	100 Kč

Ovocné pálenky

Baron Hildprandt ze zralých hrušek 40% 0,04 l	90 Kč
Baron Hildprandt ze zralých švestek 40% 0,04 l	90 Kč
Baron Hildprandt ze zralých malin 40% 0,04 l	90 Kč
Baron Hildprandt ze zralých meruněk 40% 0,04 l	90 Kč
Baron Hildprandt slivovice 50% 0,04 l	80 Kč
Baron Hildprandt třeshňovice 50% 0,04 l	80 Kč

Vodka

Stolichnaya 0,04 l	90 Kč
Grey Goose 0,04 l	110 Kč
Absolut vodka 0,04 l	90 Kč
Absolut Elyx 0,04 l	180 Kč
Beluga 0,04 l	180 Kč
Beluga noble celebration 0,04 l	290 Kč

Gin

Greenails London Dry Gin 0,04 l	90 Kč
Greenails wild berry 0,04 l	90 Kč
Greenails blueberry 0,04 l	90 Kč
Gin Mare 0,04 l	150 Kč
Garage 22 gin 0,04 l	140 Kč
Bohemian gin 0,04 l	150 Kč
Whitley Neill - Rhubarb 0,04 l	100 Kč
Endorphin gin 0,04 l	130 Kč
Gunpowder Irish gin 0,04 l	150 Kč
Tanqueray gin 0,04 l	100 Kč
Malfy gin 0,04 l	140 Kč
Ki - No - Bi gin 0,04 l	170 Kč

Tequila

Jose Cuervo Reposado 0,04 l	90 Kč
Olmecca Blanco 0,04 l	90 Kč
Olmecca Reposado 0,04 l	90 Kč
Mezcal san Cosme Joven 0,04 l	130 Kč

Absinth

Absinthe St. Antoine Žufánek 0,04 l	180 Kč
Pernod Absinthe 0,04 l	160 Kč

Likéry

Becherovka 0,04 l	80 Kč
Becherovka Unfiltered 0,04 l	80 Kč
Jägermeister 0,04 l	90 Kč
Sambuca Ramazzotti 0,04 l	90 Kč
Amaro Montenegro 0,04 l	90 Kč
Amaro Ramazzotti 0,04 l	90 Kč
Baileys 0,04 l	90 Kč
Fernet Branca 0,04 l	90 Kč
Drambuie 0,04 l	90 Kč
Aperol 0,04 l	90 Kč
Pear Godet 0,04 l	190 Kč

Rum

Flor de Caña 4 y.o. 0,04 l	90 Kč
Flor de Caña 12 y.o. 0,04 l	110 Kč
Flor de Caña 18 y.o. 0,04 l	140 Kč
Flor de Caña 25 y.o. 0,04 l	450 Kč
El Clásico Elixír 0,04 l	90 Kč
El Clásico XO 0,04 l	110 Kč
Goslings black rum 0,04 l	90 Kč
Havana Club 3 y.o. 0,04 l	90 Kč
Havana Club 7 y.o. 0,04 l	120 Kč
Havana Club 15 y.o. 0,04 l	990 Kč
Stroh 0,04 l	90 Kč
Malibu 0,04 l	90 Kč
Legendario 0,04 l	90 Kč
Diplomatico 0,04 l	140 Kč
Zacapa 23 y.o. 0,04 l	210 Kč

SUMMER COCKTAILS

SPRITZ BY ORGANICS	140 Kč
HUGO BY ORGANICS	120 Kč
OLD BAVOR BY ORGANICS	140 Kč
HIGHLAND LEMONADE BY ORGANICS	170 Kč
WILD FOREST	180 Kč
CRÉMANT + MALINY	130 Kč
APEROL SPRITZ	135 Kč
MAI TAI	180 Kč
SKINNY BITCH	95 Kč
PENICILIN	180 Kč
KARLÍNSKÝ GIN TONIC (GARAGE 22)	180 Kč
GIN TONIC PINK (MALFY GIN)	160 Kč
GIN TONIC BLUE (GREENAILS GIN)	180 Kč
GIN TONIC REBARBORA (WHITLEY NEIL GIN)	160 Kč

Signature cocktails

DR. FLEMING (skotská whisky, zázvor, med, citrón, kouř)	220 Kč
RUBY ROCK (gin, campari, sladký vermut, amaretto)	220 Kč
MAUREEN (gin, broskev, levandule, růže)	190 Kč
BOHEMIAN (gin, kopřiva, meduňka, pampeliška)	190 Kč
DUBLINER (irská whiskey, earl grey, tonic, angostura)	190 Kč
ARTHUR'S ONE (irská nebo skotská whisk(e)y, med, vlašský ořech)	250 Kč