

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, bohémů 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 urbane-
stickou 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 kvašené a fresh mrkve, arašídý	215 Kč
Sandwich s trhaným hovězím hrudím, cheddarem a naší bbq omáčkou	280 Kč
Sandwich s trhaným hovězím hrudím, třemi druhy sýra a lanýžovou mayo	295 Kč
Anglické klobásky, bramborová placka, uzený crème fraiche, gremolata z petržele	145 Kč
Grilovaná kukuřice, koriandr, křupavá kuřecí kůže	95 Kč

Stavba začala. Holka spojí Holešovice s Karlínem přes ostrov Štvanice

Hlavní město Praha zahájilo stavbu nové vltavské lávky, kte-
rá 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 pítí
(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 destilováním 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“ materiálu koupeného od E. Cummingové z palírny Cardhu. Do dnešních dnů palírna zůstala v ruce rodiny Grantových. Glenfiddich byla první 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.



The Arthur’s Times

Late Edition

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

No., 27

Křížíkova



Abychom z Česka nemuseli při takovém stýskání pokaždé prchnout, zrodila se myšlenka. Myšlenka vytvořit takové místo, které by naší prázdnotu a stesk vyplnilo. Místo, kam bychom mohli přenést tu radost a inspiraci, nasbíranou na našich cestách. A voilá! Semínko Arthur’s Pub bylo zasazeno. A proč zrovna 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 umístění 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 nadchnou. Zaženou nejen žízeň, ale oblaží i další smysly. Pivo, které vás donutí dát si další (a další), protože jste nikde tak dobré neměli. Čím to? Za vším stojí naši mistři tekutého řemesla. Věhlasný šéfbarmán Peter Rajkovič, milující neotřelé experimenty (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.



SUMMER & CHILL

Útulná kaštanová oáza s letním barem, na jehož střeše najdete naši bylinkovou zahrádku – 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.

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 z lesních hub, grilované kukuříčné pyré	215 Kč
Kuřečí Satay Arašídová omáčka, koriandr	175 Kč

Velká jídla

Ceasar salad Slanina, vejce, little gem	
Sýrová kroketa / Kuře / Krevety	245 / 285 / 295 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
Buffalo wings Dip z modrého sýra, cruditéš	245 Kč
Hot / Hot & BBQ	

Ústřice & Kaviár

Trio ústřic v úpravě dle šéfkuchaře	295 Kč
6 ústřic mignonette & citrón	590 Kč
12 ústřic mignonette & citrón	995 Kč

Poslední objednávky do 22:00	
Seznam alergenů na vyžádání	
HEETS	120 Kč

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
Naše kombucha 0,25 l	145 Kč
Čaj sypaný	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	145 Kč
Krokety	155 Kč
Kroketa s cheddarem a kroketa s divokých hub a estragonu	
Parfait z drůbežích jater, želé z rebarbory a zázvoru, naše pečivo	175 Kč
Grundle s majonézou z černého česneku	135 Kč
Výběr našeho pečiva, máslo uzené senem	75 Kč

Přílohy

Hranolky Smažené v hovězím loji, tatarka	115 Kč
Hranolky Smažené v hovězím loji, cheddar, slanina, omáčka z grilovaných paprik	215 Kč
Ředkvičky Uzený crême fraiche, kopr, jarní kvítí	95 Kč
Kukuříčné pyré Restované lesní houby	135 Kč
Miska domácích pickles	75 Kč

Dezerty

Jahodový pohár Grilované jahody, jasmínový puding, květy fenyklu	165 Kč
Babka Borůvkovo - tymiánová babka, bílá čokoláda, zmrzlina z mořských řas	165 Kč

Charcuterie a sýry

Výběr sýrů a uzenin pro 2 osoby	285 Kč
Výběr sýrů pro 2 osoby	280 Kč
Výběr sýrů a uzenin pro 4 osoby	395 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
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
Weingut Kramer, Gruner Veltliner 0,15 l	100 Kč
Domaine Doudet-Naudin, Chardonnay AOC 0,15 l	125 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 třešňovice 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 Elixir 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

KOMBUCHA & TANGUERAY GIN	175 Kč
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	220 Kč
(skotská whisky, zázvor, med, citrón, kouř)	
RUBY ROCK	220 Kč
(gin, campari, sladký vermut, amaretto)	
MAUREEN	190 Kč
(gin, broskev, levandule, růže)	
BOHEMIAN	190 Kč
(gin, kopřiva, meduňka, pampeliška)	
DUBLINER	190 Kč
(irská whiskey, earl grey, tonic, angostura)	
ARTHUR’S ONE	250 Kč
(irská nebo skotská whisk(e)y, med, vlašský ořech)	