

THE
ONE

BRUNCH MENU

sobota 18. 4. 2026 od 11:30 to 15:00

CENA: 948 Kč/osoba vč. DPH za **neomezený** brunch bufet

Děti do 6 let zdarma

Děti 6-12 let 474 Kč/dítě

Pro rodiny s dětmi otevřený dětský koutek ZDARMA!

Pro členy **FIT2LIFE** 20% sleva.

REZERVACE

+420 736 630 166 

info@blueorange.cz 



naskenuj mě:

ASIJSKÁ INSPIRACE

PROVEDEME VÁS CHUTĚMI ASIE OD LEHKÝCH PŘEDKRMŮ PŘES VÝRAZNÁ HLAVNÍ JÍDLA AŽ PO HRAVÉ DEZERTY, KTERÉ PROPOJUJÍ SLADKÉ, SLANÉ I PIKANTNÍ TÓNY.

Studené
předkrmy

Předkrmy

Křupavé závitky Nem Ran s vepřovým masem a zeleninou, podávané s omáčkou nuoc cham

Veganské jarní závitky s rýží a zeleninou, podávané s tahini-sójovou omáčkou

Jemné knedlíčky gyoza s krevetami a zeleninou, podávané se sladko-pálivou omáčkou

Aromatická thajská polévka s kokosovým mlékem

Tataki z lososa se salátem z mořských řas

Osvěžující thajský salát z bílé ředkve a okurky

Hlavní
jídla

Hlavní jídla

Nadýchané bao buns s trhaným kachním masem a teriyaki omáčkou

Nasi goreng s krevetami, kuřecím masem a zeleninou

Křupavé tempura sushi rolls s krevetou a avokádem

Maki sushi se zeleninou

Maki sushi s tuňákem a okurkou

Nigiri sushi s lososem

Nigiri sushi s krevetou

Pomalu glazovaný vepřový bok s melounem a hoisin omáčkou

Yakitori špízy z kuřecích stehien a jater, glazované redukovanou sójovou omáčkou

Dezerty

Dezerty

Nadýchané dorayaki s fazolovo-matcha náplní

Grilovaný ananas s chilli

Jemné rýžové mochi koláčky

THE
ONE

BRUNCH MENU

Saturday, April 18, 2026

11:30 AM–3:00 PM

PRICE: CZK 948 / person incl. VAT for an **unlimited** brunch buffet

Children up to 6 years free of charge

Children from 6 to 12 years CZK 474/child

A complimentary kids' club will be available during brunch.

FIT2LIFE members can enjoy an additional 20% discount.

RESERVATIONS

+420 736 630 166 

info@blueorange.cz 



Scan me:

ASIAN INSPIRATION

WE'LL TAKE YOU ON A JOURNEY THROUGH THE FLAVORS OF ASIA, FROM LIGHT STARTERS TO BOLD MAIN COURSES AND PLAYFUL DESSERTS, BLENDING SWEET, SAVORY, AND SPICY NOTES.

Cold Starters

Starters

Crispy Nem Ran spring rolls with pork and vegetables, served with nuoc cham

Vegan spring rolls with rice and vegetables, served with tahini–soy sauce

Delicate gyoza dumplings with shrimp and vegetables, served with sweet chili sauce

Aromatic Thai coconut soup

Salmon tataki with seaweed salad

Refreshing Thai salad with white radish and cucumber

Main Courses

Main Courses

Fluffy bao buns with pulled duck and teriyaki sauce

Nasi goreng with shrimp, chicken and vegetables

Crispy tempura sushi rolls with shrimp and avocado

Maki sushi with vegetables

Maki sushi with tuna and cucumber

Nigiri sushi with salmon

Nigiri sushi with shrimp

Slow–glazed pork belly with melon and hoisin sauce

Yakitori skewers of chicken thighs and liver, glazed with reduced soy sauce

Desserts

Desserts

Fluffy dorayaki with red bean and matcha filling

Grilled pineapple with chili

Delicate rice mochi cakes