

Microgreens — základ

Osvědčené chutě do každé kuchyně: sladké, pálivé, křupavé. Živé, bez pesticidů, 365 dní v roce.



Hrášek Frilly

Pisum sativum 'Frilly'

Jemné úponky místo listů — sladká hrášková chuť, křupavá textura.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ



Hrášek Jumbo

Pisum sativum 'Jumbo'

Velké šťavnaté listy, výrazně sladké. Do salátových misek, sendvičů, bowls — vydá nejvíc hmoty.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ

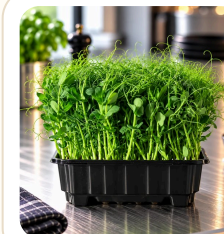


Hrášek Taiga

Pisum sativum 'Taiga'

Hrášek s dlouhými stonky a úponky, sladká, lehce travnatá chuť. Saláty, smoothie, ozdoba polévek.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ



Hrášek Afila

Pisum sativum 'Afila'

Bezlistý typ — samé úponky, křupavé a sladké. Nejphotogeničtější garnish: ryby, ústřice, koktejly.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ

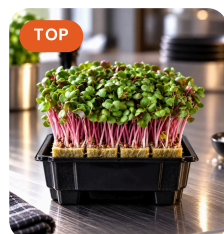


Hrášek Salad

Pisum sativum

Sladký, svěží, chuť mladého hrášku.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ



Ředkvička

Raphanus sativus

Pálivá, pepřová, s růžovými stonky. Sushi, ramen, tatarák, chlebičky — dodá ostrost i barvu.

SKLIZEŇ 6–8 DNÍ

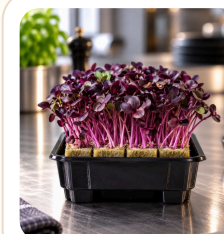


Ředkvička Rose

Raphanus sativus 'Rose'

Růžové stonky, mírně pálivá ředkvičková chuť. Saláty, sushi, sendviče — barevná varianta ředkvičky.

SKLIZEŇ 6–8 DNÍ

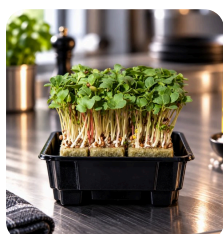


Ředkvička Red Rambo

Raphanus 'Red Rambo'

Celý fialovočervený list i stonky, výrazně pálivý.

SKLIZEŇ 6–8 DNÍ

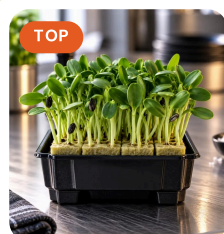


Daikon bílý

Raphanus sativus longipinnatus

Bílé stonky, jemně pálivá čistá chuť ředkve. Sushi, ryby, japonské a korejské pokrmy.

SKLIZEŇ 6–8 DNÍ



Slunečnice

Helianthus annuus

Ořechová, křupavá, šťavnatá. Saláty, sendviče, smoothie, ozdoba polévek — sytá porce hmoty.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ

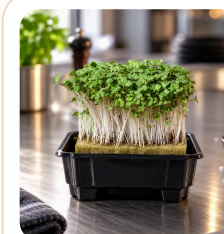


Řeřicha

Lepidium sativum

Pepřová, svěží, klasická řeřicha. Vejce, chlebičky, saláty, bramborové pokrmy.

SKLIZEŇ 6–8 DNÍ



Rukola

Eruca sativa

Oříškově pikantní rukola v živé misce. Pizza, carpaccio, těstoviny, saláty — stříháte přímo na talíř.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ

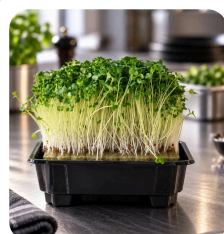


Brokolice

Brassica oleracea italica

Jemně kapustová, mírně nasládlá, plná sulforafanu. Saláty, smoothie, sendviče, ozdoba polévek.

SKLIZEŇ 7–9 DNÍ



Brokolice Raab

Brassica rapa var. ruvo

Výraznější než brokolice — lehce hořká, pepřová. Italská kuchyně: těstoviny, focaccia, pečené maso.

SKLIZEŇ 7–9 DNÍ

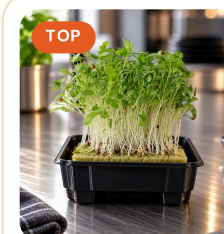


Amarant

Amaranthus tricolor

Sytě rubínová barva, jemná řepná chuť. Dezerty, ryby, carpaccio, koktejly — nejbarevnější garnish.

SKLIZEŇ 10–14 DNÍ



Koriandr

Coriandrum sativum

Intenzivní koriandr v mladém listu, bez stonků. Ceviche, tacos, pho, curry, thajské polévky.

SKLIZEŇ 14–18 DNÍ

Microgreens — *prémium a pro šéfa*

Chutě, které v Praze nikdo jiný nepěstuje — pro degustační menu, bar a dezert.



Bazalka

Ocimum basilicum

Sladká janovská bazalka v miniaturě. Caprese, těstoviny, pizza, rajčatové saláty, dezerty s jahodami.

SKLIZEŇ 14–18 DNÍ



Bazalka Red Opal

Ocimum basilicum 'Red Opal'

Tmavě fialová bazalka, kořenitá s nádechem hřebíčku. Carpaccio, burrata, dezerty, koktejly.

SKLIZEŇ 14–18 DNÍ



Brutnák

Borago officinalis

Chuť čerstvé okurky, šťavnaté chlupaté listy. Gin tonic, ryby, gazpacho, saláty.

SKLIZEŇ 10–12 DNÍ



Lichořeřišnice

Tropaeolum majus 'Tom Thumb'

Pepřová, řeřichová chuť, kulaté listy. Saláty, ryby, chlebíčky, pesto.

SKLIZEŇ 10–14 DNÍ



Lichořeřišnice India

Tropaeolum majus 'Empress of India'

Tmavě zelené až bronzové listy, pepřová chuť. Tmavé talíře, steaky, ryby, tatarák.

SKLIZEŇ 10–14 DNÍ



Mizuna

Brassica rapa japonica

Jemně pepřová japonská hořčice, zpeřený list. Saláty, ramen, poke, ryby.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ

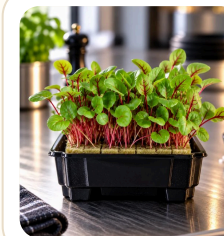


Mizuna Red Frills

Brassica rapa japonica

Fialový krajkový list, mírně pálivý. Asijská kuchyně, sushi, saláty, tmavé talíře.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ



Krvavý šťovík

Rumex sanguineus

Světle zelený list s krvavě červenou žilnatinou, kyselá citronová chuť.

SKLIZEŇ 14–18 DNÍ



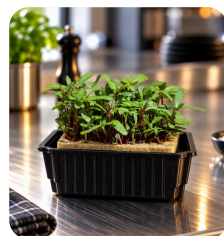
NOVÉ

Šungiku

Glebionis coronaria

List jedlé chryzantémy — bylinný, jemně hořký, s nádechem mrkve.

SKLIZEŇ 10–12 DNÍ



Aksamitník

Tagetes tenuifolia

Citrusově-kořeněná chuť s vůní mandarinky, růžové stonky. Ryby, dezerty, koktejly, ceviche.

SKLIZEŇ 12–16 DNÍ

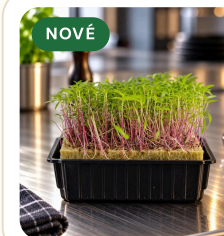


Aksamitník citronový

Tagetes tenuifolia 'Lemon'

Výrazně citronová aksamitníková chuť. Dezerty, ryby, gin koktejly, sorbety.

SKLIZEŇ 12–16 DNÍ



NOVÉ

Huacatay

Tagetes minuta

Peruánský aksamitník huacatay — chuť mrkve a citrusů z listu.

SKLIZEŇ 12–16 DNÍ



Kadeřávek Nero

Brassica oleracea 'Nero'

Toskánský černý kale — jemně kapustový, sladký, tmavý list. Saláty, bowls, sendviče, steaky.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ



NOVÉ

Komacuna červená

Brassica rapa perviridis

Japonský hořčičný špenát, červené listy, mírně pálivý. Ramen, wok, saláty, sushi.

SKLIZEŇ 8–10 DNÍ



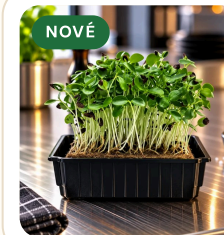
NOVÉ

Ibišek

Hibiscus sabdariffa

Ibiškové microgreens — kyselé, brusinkové, sytě červené stonky. Dezerty, koktejly, ryby, kachna.

SKLIZEŇ 12–14 DNÍ



NOVÉ

Toona

Toona sinensis

Čínský mahagon — chuť cibule a česneku s ořechovým nádechem, bronzové listy. Vejce, tofu, wok, dim sum.

SKLIZEŇ 14–18 DNÍ

Bylinky a jedlé květy

Koriandr na váhu a jedlé květy — indoor, celoročně. Pro asijskou kuchyni, dorty, koktejly a finální dotek na talíři.

BYLINKA



Koriandr — řezaný

Coriandrum sativum

Celé listy bez kořenů, sklizené ráno. Nic se nepřebírá — rovnou do práce. Pho, ramen, tacos, curry, ceviche, salsa.

OD 100 G DO 13 KG TÝDNĚ

TOP



Chrpa modrá

Centaurea cyanus

Jediný sytě modrý jedlý květ, jemně kořeněný. Dorty, saláty, koktejly, sýry.

TRVANLIVOST 7 DNÍ



Chrpa — směs barev

Centaurea cyanus

Modrá, růžová, bílá, fialová — směs chrp. Dorty, saláty, koktejly.

TRVANLIVOST 7 DNÍ

NOVÉ



Tařicovka (alyssum)

Lobularia maritima

Drobné bílé a fialové kvítky s medovou vůní. Zimní jedlý květ — dezerty, sýry, saláty.

TRVANLIVOST 4 DNÍ



Begónie

Begonia boliviensis

Křupavé kyselé okvětní lístky s chutí citronu. Dezerty, saláty, ryby.

TRVANLIVOST 3 DNÍ

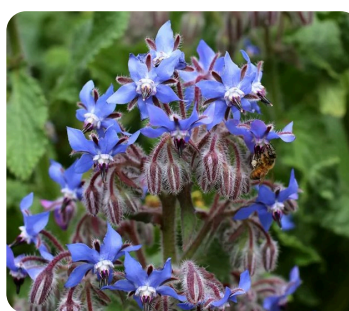


Šťável (oxalis)

Oxalis triangularis

Fialové trojlístky, jemně kyselé. Dezerty, saláty, ozdoba masa a ryb.

TRVANLIVOST 5 DNÍ

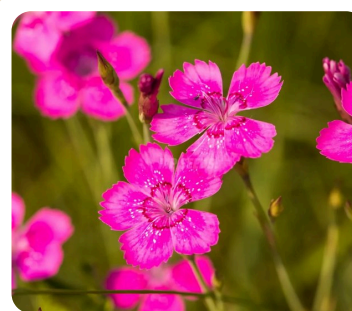


Brutnák — květ

Borago officinalis

Modré hvězdičky s chutí okurky. Gin tonic, saláty, ryby, ledové kostky.

TRVANLIVOST 4 DNÍ

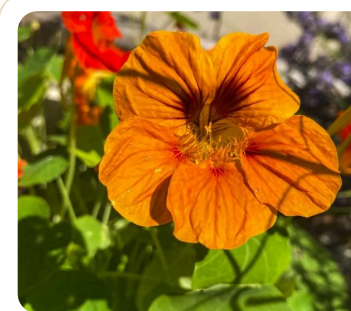


Hvozďík

Dianthus deltoides

Hřebíčková chuť, sytě růžová. Dorty, koktejly, saláty.

TRVANLIVOST 5 DNÍ



Lichořeřišnice — květ

Tropaeolum majus

Oranžové a červené květy, pepřová chuť. Saláty, chlebíčky, dorty, ryby.

TRVANLIVOST 4 DNÍ