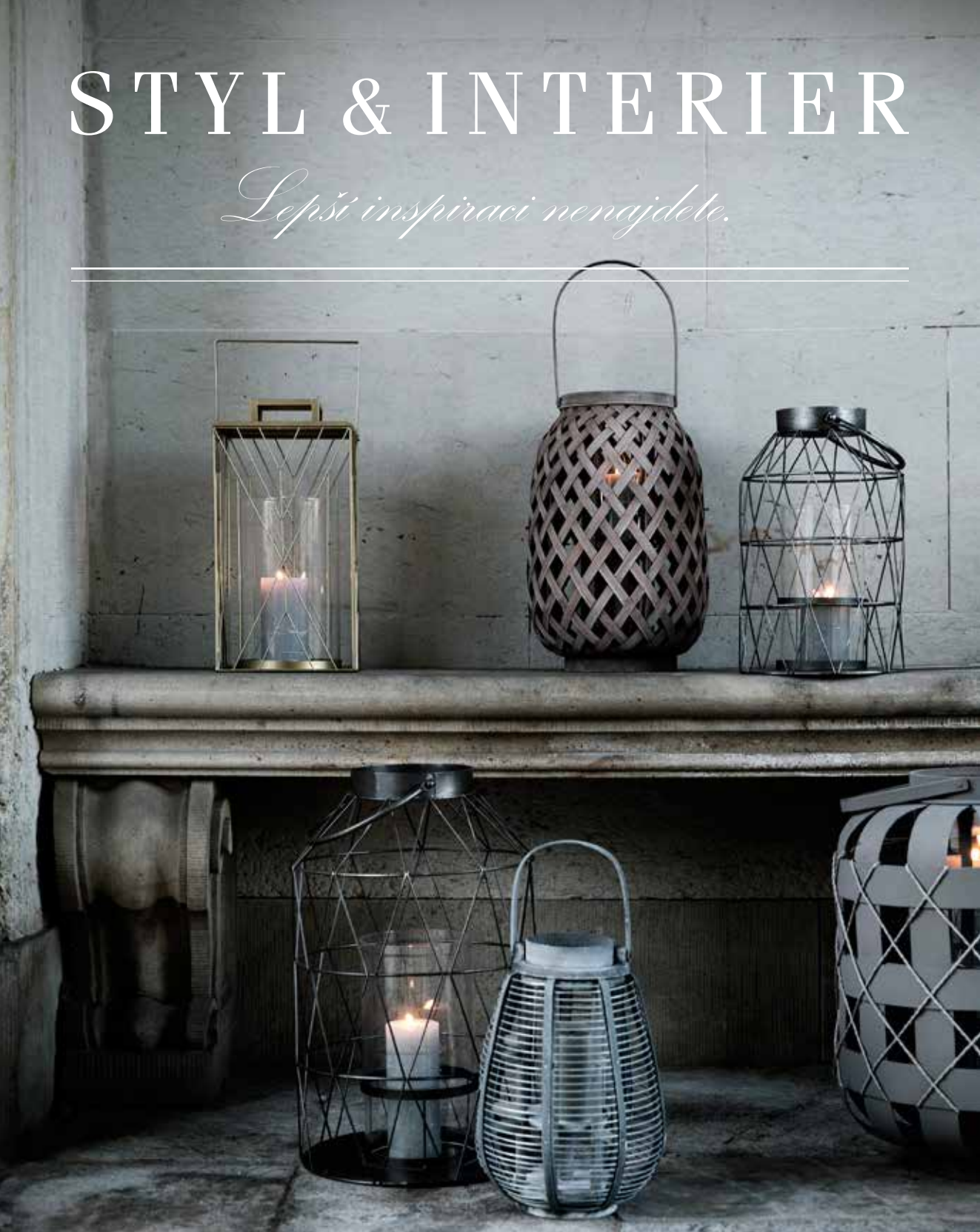
STYL & INTERIER

Lepší inspiraci nenajdete.




CAFE
ST
REGIS



Zimní inspirace
O naší kavárně
Recept
Báječné nápady
pro Vaše bydlení



Originální lucerny
se zajímavým dekorem
najdete v bílém, šedém
a hnědém provedení.

Jedinečné kolekce: ZIMA V S&I

Zimní atmosféru dokonale naladí příjemné světlo z luceren a svícnů. V naší kolekci najdete velké lucerny vhodné na terasu, originální doplňky na okenní parapety i romantické lucerny na stůl.



6.



5.



1.



2.



3.



4.



1. Bílá keramická lucerna, 17 cm | RI402765-15 | **530 Kč**
2. Modrá keramická lucerna, 24 cm | TT54462998 | **1 277 Kč**
3. Modrá keramická lucerna, květiny, 24 cm | RI402778-15 | **840 Kč**
4. Šedá keramická lucerna, květiny, 24 cm | RI402770-15 | **840 Kč**
5. Svícen Antik, bronz, 13 cm | RI306936-15 | **457 Kč**
6. Svícen Antik, silver, 19 cm | RI306932-15 | **727 Kč**



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

1. Kovová lucerna v měděné barvě, 28 cm | IF71111270 | **1 806 Kč**
2. Kovová lucerna v měděné barvě, 21 cm | IF71111269 | **1 445 Kč**
3. Elegantní lucerna ve vintage stylu, 30 cm | RI380048-15 | **1 311 Kč**
4. Skleněná lucerna ve vintage stylu, 18 cm | IF71111277 | **965 Kč**
5. Drátěný svícen Filiare, 31 cm | AZ 0080672 | **544 Kč**
6. Lucerna Beamton pro čajovou svíčku, 18,7 cm | IF14466003 | **770 Kč**
7. Měděný svícen Yoda, 10x7 cm | IF71111622 | **623 Kč**
8. Bambusová lucerna, 30 cm | RI008908-15 | **1 603 Kč**



Kouzelně
prostřená snídaně?
S námi žádný
problém.



Kouzelné bydlení:
PROSTŘETE SI...





1.



2.



3.



4.



6.



5.

7.





8.

1. Mělký keramický talíř, šedozelená glazura | IF14531033 | **349 Kč**
2. Hrnek s ouškem, 10 cm | IF14531565 | **259 Kč**
3. Keramická konvice na čaj | IF14531030 | **893 Kč**
4. Keramická mísa v šedozelené glazuře | IF14531034 | **755 Kč**
5. Sada keramických misek na nožičkách | IF14441071 | **357 Kč**
6. Mléčenka v šedozelené glazuře | IF14531053 | **496 Kč**
7. Polévková mísa v šedozelené glazuře | IF14531031 | **269 Kč**
8. Dezertní keramický talíř | IF14441074 | **314 Kč**

Báječné nápady:
DEKORATIVNÍ STROMEČEK

Zimní dekorace nemusí být křiklavé a okázalé. I s jemnými přírodními tóny a skvělým nápadem dokážete vytvořit nádhernou atmosféru.

Jednoduchý nápad, jak si vyzdobit svůj domov.







Nejlepší dárek pro Vaše nejmilejší: LUXUSNÍ RATAN



1.



2.



3.



4.



5.

1. Velký ratanový koš, 66x46x46 cm | DTMCS 387 | **3 377 Kč**
2. Koš s koženými popruhy, 26x35x28 cm | HT50988M | **1 155 Kč**
   Koš s koženými popruhy, 33x45x37 cm | HT50988V | **1 890 Kč**
3. Velký ratanový koš na prádlo, 65 cm | DTMCS 479 | **4 545 Kč**
4. Tmavý proutěný koš, 48 cm | HT50985M | **1 155 Kč**
5. Velký ratanový koš, kulatý, 75 cm | HT KOM 50517 | **4 340 Kč**

My a naše kavárna:
O KÁVĚ



Přijďte k nám do kavárny ochutnat jedinečnou kávu La Boheme Revolution, praženou pomalu v malých dávkách, aby si co nejdéle zachovala maximální svěžest.

Espresso La Boheme Revolution má divoce ovocnou chuť s vyváženou, příjemnou kyselinkou. Prožijete s ní nezaměnitelnou chuť čokolády s příchutí lesního ovoce, sušených jahod s nuancemi vlašských ořechů a jasmínu.

Vychutnejte si ji. V originálním šálku z francouzské kolekce, dokonale vymazlenou od našich baristek.

1.





2.

1. Keramický džbán s motivem ryby | AZ14719 | **736 Kč**
2. Malá keramická miska s motivem ryby | AZ14715 | **158 Kč**


Naši kávu si zamilujete!

Naše cukrárna:
CHEESECAKE Z RAKYTNÍKU

Rakytníkové želé:
150 ml rakytníkové šťávy
1 větší pomeranč
1 balení dortového želé
20 g cukru

Náplň:
600 g mascarpone
500 g creme fresh
1,5 balení ztužovače
100 g cukru

Těsto na perníčky / korpus:
250 g hladké mouky
100 g moučkového cukru
1 lžička cukru
1 lžička perníkového koření
20 g másla
50 g medu
10 ml mléka
4 vejce

Těsto/korpus:
Do mísy dejte mouku, cukr, sodu a perníkové koření. Vše promíchejte, přidejte máslo, žloutky, med, mléko a vypracujte těsto. Hned po zpracování těsta můžete vyválet asi 0,8 cm tlustý plát a z části vykrájet srdíčka na ozdobu. Pečte na 170 °C asi 10 minut. Po vychladnutí vykrojte kolo do dortové formy.

Náplň:
Mascarpone smíchejte s creme fresh, přidejte šťávu z poloviny pomeranče a kůru z celého, přidejte cukr. Vedle v míse rozmíchejte ztužovač dle návodu, ke ztužovači přimíchejte postupně připravenou směs. Směs vlijte na korpus do dortové formy.

Rakytníkové želé:
Smíchejte rakytníkovou šťávu se šťávou z jednoho pomeranče a cukrem, přidejte dortové želé, na plotýnce nechte půl minuty provařit a hned stáhněte z ohně.

Po mírném vychladnutí nalejte na připravenou směs v dortové formě (směs musí být úplně studená). Nechte alespoň 3 hodiny tuhnout v lednici.



Jeho chuť Vás dostane!



Kavárna

Showroom

Bistro

STYL & INTERIER