Vítejte ve Zlaté Praze.

Návštěva u nás není jen o vynikajícím jídle, je to cesta do bohaté historie, která začala již v roce 1974.

Pod vedením šéfkuchaře Maroše Jambora naše kuchyně proměňuje ty nejlepší místní suroviny v pokrmy, které spojují eleganci, inovaci a autenticitu, a zároveň oslavují bohaté chutě každé sezóny.
Každý talíř vypráví příběh – o tradici, přírodě a řemesle, inspirovaný krásami okolní krajiny.

Naše menu se mění s ročním obdobím, což znamená, že každá vaše návštěva je novým zážitkem, dokonale doplněným pečlivě vybranými víny. Ať už u nás slavíte speciální příležitost, nebo si jen chcete dopřát radost, zveme vás, abyste si užili cestu chutí, umění a pohostinnosti – vše s nádherným výhledem na pražské panorama.

Vítejte a vychutnejte si to.

Welcome to Zlatá Praha.

Dining here is not only about enjoying a meal; it's a step into a rich, historical journey that began in 1974. Guided by the vision of Chef Maros Jambor, our kitchen transforms the finest ingredients from the region into dishes that balance elegance, innovation, and authenticity, as well as celebrating the rich flavours of the season.

Inspired by the bounty of the landscape, each plate tells a story of tradition, nature, and craftsmanship.

Our menu evolves with the seasons, ensuring every visit is a fresh experience, perfectly complemented by a thoughtfully curated wine selection. Whether you're here for a special occasion or simply to indulge, we invite you to savor a journey of taste, artistry, and hospitality, set against the stunning backdrop of Prague's skyline.

Welcome, and enjoy.

Maroš Jambor
Chef de Cuisine

Tomáš Vostradovský
Restaurant Manager

Vít Eliáš
Sommelier

Máte-li jakékoli obavy ohledně potravinových alergií, informujte prosím obsluhu před objednáním.
Všechny ceny jsou uvedeny v CZK a zahrnují DPH dle aktuální sazby.
Konečný účet bude u skupin šesti a více osob navýšen o 10% spropitné.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
All prices are listed in CZK and include VAT at the current rate.
10% gratuity will be added to the fnal bill for groups of six guests and above.

PŘEDKRMY STARTERS

Podzimní lístky, řapíkatý celer, rozinky, krém ze slunečnicového Koji
Autumn Leaves, Celery, Raisin, Sunflower Koji Cream

Marinovaný Alpský Siven, křen, okurka
Cured Arctic Char, Horseradish, Cucumber

Parfait z králíka, lanýž, řepa, červené víno
Rabbit Liver Parfait, Truffle, Beetroot, Red Wine

Dýňový pudink, rakytník, hnědé máslo
Pumpkin Custard, Sea Buckthorn, Brown Butter

Starověká pšenice, Korálovec ježatý, lanýž
Ancient Wheat Porridge, Lions Mane, Truffle

HLAVNÍ CHODY MAIN COURSES

Jeseter, fenykl, karamelizovaná smetana, kaviár
Sturgeon, Fennel, Caramelized Cream, Caviar

Candát, lanýž, velouté, brambora Annabelle
Pike Perch, Truffle Crust, Velouté, Annabelle Potato

Pečená kachna s medem, zelí, divoký česnek, kachní šťáva
Honey Roasted Duck, Cabbage, Wild Garlic, Jus Gras

Dančí hřbet a klobása, celer, borovicová šiška, bezový Pontack
Fallow Deer Loin and Sausage, Celeriac, Pine Cone, Elderberry Pontack

Brambora Annabelle, smažený Trsnatec lupenitý, houbová omáčka
Annabelle Potato, Fried Maitake, Mushroom Sauce

Kedlubna, tofu, BBQ povidla
Kohlrabi, Tofu, BBQ “povidla”

DEZERTY DESSERTS

Makový mousse s tmavými třešněmi a griotkou
Sour Cherry Griotte and Poppy Seed Mousse

Delice z tmavé čokolády, lískových ořechů a meruněk
Dark Chocolate, Hazelnut and Apricot Delice

Teplý topinambur, verjus, popcorn se slaným karamelem
Warm Jerusalem Artichoke, Verjus, Salted Caramel Popcorn

2 500

Tříchodové menu zahrnuje jeden hlavní chod. | Three Course Menu includes one main course.