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.

DEGUSTAČNÍ MENU
TASTING MENU

Mrkvová tartaletka, rozmarýn
Carrot Tart, Rosemary

Gougére, olomoucké tvarůžky, libeček
Gougére, Olomouc Cheese, Lovage

Uzený úhoř, černý česnek, pohanka
Smoked Eel, Black Garlic, Buckwheat

Žitný chléb Šumava & mléčný chléb s tymiánem, máslo s kulturou
Šumava Rye Bread & Milk and Thyme Bread, Cultured Butter

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

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

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

Doplňkový chod / Additional Course
Pečená kachna s medem, zelí, divoký česnek, kachní šťáva
Honey Roasted Duck, Cabbage, Wild Garlic, Jus Gras
690

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

---

Doplňkový chod / Additional Course
Heřmanický sýr s bílou plísní, jablečné balsamico, černý lanýž, sladový chléb
Heřmanice White-Mold Cheese, Apple Balsamic Vinegar, Black Truffle, Malt Bread
450

Kdoule, květy, růžový pepř
Quince, Flowers, Pink Peppercorn

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

Brusinkovo-skořicový bonbon | Hrušková tartaletka s medem a hřebíčkem | Becherovka želé
Cranberry and Cinnamon Bonbon | Pear, Honey and Clove Tart | Becherovka Jelly

3 500

Vinné párování | Wine pairing
Essence 2 150 | Timeless 3 990

DEGUSTAČNÍ MENU FLORA
TASTING MENU FLORA

Mrkvová tartaletka, rozmarýn
Carrot Tart, Rosemary

Květák, kapary z divokého česneku
Cauliflower, Wild Garlic Capers

Brambora, pažitka, houba
Potato, Chives and Mushroom Crisp

Žitný chléb Šumava, konopný olej
Šumava Rye Bread, Hemp Oil

Zimní lístky, řapíkatý celer, rozinky, krém ze slunečnicového Koji
Winter Leaves, Celery, Raisin, Sunflower Koji Cream

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

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

Kedlubna, tofu, BBQ povidla
Kohlrabi, Tofu, BBQ "povidla"

Kdoule, květy, růžový pepř
Quince, Flowers, Pink Peppercorn

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

Hrušková tartaletka s hřebíčkem | Brusinkový bonbon | Bezinkovo-rakytníkové Paté
Pear and Clove Tart | Cranberry Bonbon | Elderberry-Sea Buckthorn Paté

3 500

Vinné párování | Wine pairing
Essence 2 150 | Timeless 3 990

ESSENCE WINE PAIRING

2023 Sauvignon Blanc, Jakub Smrčka

2022 Viognier, Jean-Baptiste Soullard
2021 Sylvaner Reserve, Wagner Stempel

2021 Barolo Beri, Trediberri

2019 Gravettien Dobrý ročník, Nepraš & Co.
2011 Cabernet Sauvignon, Korenika Moškoň

2023 Ben Ryé, Donnafugata
2020 Château d'Armajan des Ormes

TIMELESS WINE PAIRING

2022 Sancerre Blanc Piechaud Silex, Paul Prieur

2022 Condrieu DePoncins, Francois Villard
2021 Barolo Beri, Trediberri

2022 Grüner Veltliner Kollmütz Smaragd, Rudi Pichler
2018 Bourgogne Hautes – Côtes de Beaune, Maison Roche de Bellene

2012 Reserve de la Comtesse, Chateau Pichon Comtesse de Lalande
2016 Petite Sirah, Ridge Vineyards Lytton Estate

2020 Grüner Veltliner Eiswein, Nigl
2011 Château Rieussec

* Restaurace si vyhrazuje právo na úpravu vinného párování
The restaurant reserves the right to adjust the wine pairing