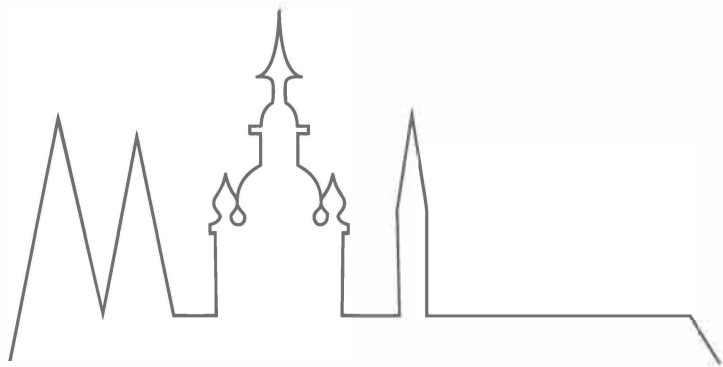




Vítejte ve Zlaté Praze.

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 in here is not just 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 region into dishes that balance elegance, innovation, and authenticity as well as celebrates 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.



PŘEDKRMY STARTERS

Jarní ředkev a lístky, koji emulze, tymiánový vinaigrette **510**

Spring Radish and Leaves, Spicy Cream, Thyme Vinaigrette

Marinovaný Siven alpský, křen, okurka **550**

Cured Arctic Char, Horseradish, Cucumber

Parfait z králíka, lanýž, řepa, červené víno **590**

Rabbit Liver Parfait, Truffle, Beetroot, Red Wine

Hráškový puding, hrachové lusky, chrpa **510**

Pea Custard, Sugar Snap, Cornflower

Starověká pšenice, Korálovec ježatý, lanýž **590**

Ancient Wheat, Lions Mane, Truffle

HLAVNÍ CHODY MAIN COURSES

Jeseter, fenykl, karamelizovaná smetana, kaviár **750**

Sturgeon, Fennel, Caramelized Cream, Caviar

Candát, rak, zelený chřest **690**

Pike Perch, Crayfish, Green Asparagus

Pečená kachna s medem, bílý chřest, kachní šťáva **810**

Honey Roasted Duck, White Asparagus, Jus Gras

Roláda z králíka, slanina, mrkev, smrže **810**

Rabbit Ballotine, Bacon, Carrot, Morels

Zelený chřest, brambora, mandle, černý česnek **590**

Green Asparagus, Potato, Almond, Black Garlic

Kedlubna, tofu, BBQ povidla **620**

Kohlrabi, Tofu, BBQ "povidla"

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 final bill for groups of six guests and above.

DEZERTY DESSERTS

Jahody a rebarborový mousse **550**

Strawberry and Rhubarb Mousse

Delice z tmavé čokolády, lískových ořechů a meruňka **610**

Dark Chocolate, Hazelnut and Apricot Delice

Teplý topinambur, Verjus, popcorn se slaným karamellem **530**

Warm Jerusalem Artichoke, Verjus, Salted Caramel Popcorn

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 final bill for groups of six guests and above.



DEZERTNÍ VÍNA SWEET WINES

2019 Ben Ryé Passito di Pentelleria,
Sicily, Italy Donnafugata, 50 ml **395**

2020 Château d'Armajan des Ormes,
Sauternes, France, 50 ml **265**

2023 Moscato d'Asto La Serra,
Marchesi di Gresy, 100 ml **285**

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 final bill for groups of six guests and above.



DEGUSTAČNÍ MENU TASTING MENU

Mrkvová tartaletka, rozmarýn
Carrot Tart, Rosemary

Gougère, olomoucké tvarůžky, libeček
Gougère, Olomouc Cheese, Lovage

Brokolice, kaviár ze pstruha, šťovík
Broccoli, Trout Roe, Sorrel

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

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

Hráškový puding, hrachové lusky, chrpa
Pea Custard, Sugar Snap, Cornflower

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

Roláda z králíka, slanina, mrkev, smrže
Rabbit Ballotine, Bacon, Carrot, Morels

Šťovík, zelené jablko
Sorrel, Green Apple

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

Jablečný koláč, rebarborovo – zázvorový bonbon, Becherovka želé
Apple Tart, Rhubarb and Ginger Bonbon, Becherovka Jelly

2990 CZK

Párování vína Wine pairing **1750 CZK**



DEGUSTAČNÍ MENU FLORA

TASTING MENU FLORA

Mrkvová tartaletka, rozmarýn
Carrot Tart, Rosemary

Hrášek a šťovík
Peas and Sorrel

Brambora, pažitka, houba
Potato, Chives and Mushroom

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

Jarní ředkev a lístky, koji emulze, tymiánový vinaigrette
Spring Radish and Leaves, Spicy Cream, Thyme Vinaigrette

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

Zelený chřest, brambora, mandle, černý česnek
Green Asparagus, Potato, Almond, Black Garlic

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

Šťovík, zelené jablko
Sorrel, Green Apple

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

Jablečný koláč, rebarborový bonbon, paté z řepy
Apple Tart, Rhubarb Bonbon, Beetroot Paté

2990 CZK

Párování vína Wine pairing **1750 CZK**

