

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

Dýňový pudink, rakytník, hnědé máslo
Pumpkin Custard, Seabuckthorn, Brown Butter

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

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

Šťovík, zelené jablko, vanilkový krém
Sorrel, Green Apple, Vanilla Cream

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

2 990

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

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

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

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

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

Šťovík, zelené jablko, vanilkový krém
Sorrel, Green Apple, Vanilla Cream

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

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

2 990

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

