



F

The
HOLIDAYS
of WONDER



Celebrate the Season in Timeless Elegance

Join us at Fairmont Golden Prague for a spectacular lineup of festive events designed to enchant and delight. From exquisite themed brunches to elegant fine dining dinners, immerse yourself in a warm and vibrant atmosphere filled with live music and joyful celebrations. Whether you're gathering with loved ones or entertaining guests, our thoughtfully curated experiences promise unforgettable moments wrapped in festive elegance.

Oslavte sváteční sezónu v duchu nadčasové elegance

Přijďte si užít kouzelnou atmosféru do Fairmont Golden Prague, kde jsme pro vás připravili pestrý program svátečních událostí, které potěší všechny smysly. Od tematických brunchů až po vytříbené fine dining večeře – čeká vás hřejivá atmosféra plná živé hudby a radostných oslav. Ať už trávíte čas s rodinou nebo přáteli, naše pečlivě připravené zážitky vám přinesou nezapomenutelné chvíle ve slavnostním duchu.

RESERVATION | REZERVACE

E goldenprague.restaurants@fairmont.com

T +420 292 333 215



St. Nicholas Brunch MIKULÁŠSKÝ BRUNCH

6. prosince 2025
December 6, 2025

Advent brunch ADVENTNÍ BRUNCH

13. a 20. prosince 2025
December 13 and 20, 2025

KAFKA BRASSERIE
12:30 – 15:30

THE FAIRMONT BRUNCH

Join us at Kafka Brasserie for a truly magical festive brunch experience with live music by Jazz trio with Elena Sonenshine, where the spirit of the season comes alive through every delightful bite.

Sip on rich, velvety hot chocolate and savor the aromatic notes of mulled wine, perfectly paired with our selection of special holiday desserts. Our live culinary stations will bring the festive flavors offering freshly prepared dishes.

For our youngest guests, the celebration continues at the supervised kids' corner along with engaging games and festive activities to keep the little ones entertained.

On December 6th, enjoy a magical visit from Saint Nicholas, the devil, and the angel—bringing festive charm and delight for all.

Price

Fairmont Brunch: 2 500 CZK per person
(includes soft drinks)

Indulgence: 3 300 CZK per person
(includes Fairmont Brunch, Bloody Mary bar, cocktails, wine, beer, Crémant)

Celebration: 4 300 CZK per person
(includes Indulgence, champagne Veuve Clicquot)

Terms & Conditions
Additional service charge of 10% will be applied.

Přijďte si vychutnat kouzelný sváteční brunch do restaurace Kafka Brasserie za doprovodu živé hudby jazzového tria s Elenou Sonenshine. Nechte se unést sváteční atmosférou, která ožívá v každém lahodném soustu.

Dopřejte si bohatou, sametově jemnou horkou čokoládu a vychutnejte si aromatické tóny svařeného vína, dokonale sladěné s naší nabídkou speciálních svátečních dezertů. Naše live kulinářské stanice ožíví sváteční chutě přímo před vašimi očima a nabídnou čerstvě připravené pokrmy.

Pro naše nejmenší hosty je připraven hlídáný dětský koutek s oblíbenými pochoutkami, zábavnými hrami a tematickými aktivitami, které je zabaví po celou dobu brunchu.

6. prosince se můžete těšit na speciální návštěvu Mikuláše, čerta a anděla, kteří přinesou dětem i dospělým spoustu zábavy.

Cena

Fairmont Brunch: 2 500 Kč za osobu
(zahrnuje nealkoholické nápoje)

Indulgence: 3 300 Kč za osobu
(zahrnuje Fairmont Brunch, Bloody Mary bar, koktejly, víno, pivo, Crémant)

Celebration: 4 300 Kč za osobu
(zahrnuje Indulgence, šampaňské Veuve Clicquot)

Podmínky rezervace
K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.

Christmas Dinner
VÁNOČNÍ VEČEŘE

24. a 25. prosince 2025
December 24 and 25, 2025

ZLATÁ PRAHA
18:00 – 23:00

Celebrate Christmas in unforgettable style at our rooftop restaurant Zlatá Praha, where the magic of the season meets breathtaking views.

Indulge in a 6-course Tasting Menu with option to be paired with exquisite wines, all while enjoying the ambiance of a live jazz band with Elena Sonenshine.

An elegant evening of fine dining, festive cheer, and unforgettable moments awaits.

Price

5 990 CZK per person for 6-course menu

2 900 CZK per person for wine pairing

Terms & Conditions
Full prepayment is required at the time of booking. To receive a refund, cancellations must be made at least 14 days before the event. No refunds will be issued for cancellations made less than 14 days in advance. Additional service charge of 10% will be applied.

Oslavte vánoční čas s nejbližšími ve velkém stylu v naší střešní restauraci Zlatá Praha, kde se kouzlo svátků snoubí s dechberoucím výhledem.

Dopřejte si šestichodové degustační menu s možností pečlivě vybraného vinného párování a nechte se unášet živými melodiemi jazzové kapely s Elenou Sonenshine.

Čeká vás elegantní večer plný vytříbené gastronomie, sváteční atmosféry a nezapomenutelných zážitků.

Cena

5 990 Kč za osobu za šestichodové menu

2 900 Kč za osobu za párování vín

Podmínky rezervace
Při rezervaci je vyžadována plná platba předem. Pro možnost vrácení platby je nutné zrušit rezervaci nejpozději 14 dní před datem konání akce. Stornování rezervace méně než 14 dní před datem konání akce není možné a uhrazená platba v tomto případě nebude vrácena. K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.





Christmas Dinner VÁNOČNÍ VEČEŘE

24. prosince 2025
December 24, 2025

Celebrate the magic of Christmas with a festive buffet dinner offering an extensive array of seasonal dishes designed to satisfy every taste.

Immerse yourself in a cozy and vibrant ambiance, accompanied by live music from the Jazz Trio with Eva Emingerová, as you share memorable holiday moments with your loved ones.

Price

Christmas Dinner Buffet: 2 700 CZK per person
(includes buffet, soft drinks)

Christmas Dinner Deluxe: 3 500 CZK per person
(includes buffet, soft drinks, wine, beer, cocktails, Crémant)

Christmas Dinner Premium: 4 500 CZK per person
(includes buffet, soft drinks, wine, beer, cocktails, champagne Veuve Clicquot)

Terms & Conditions
Full prepayment is required at the time of booking. To receive a refund, cancellations must be made at least 14 days before the event. No refunds will be issued for cancellations made less than 14 days in advance. Additional service charge of 10% will be applied.

KAFKA BRASSERIE
17:00 – 20:30

Oslavte kouzlo Vánoc při slavnostní večeři formou bufetu, s pestrou nabídkou sezonních specialit, které potěší všechny vaše chuťové buňky.

Užijte si příjemnou atmosféru za doprovodu živé hudby v podání Jazz Tria s Evou Emingerovou a prožijte nezapomenutelné sváteční chvíle se svými nejbližšími.

Cena

Christmas Dinner Buffet: 2 700 Kč za osobu
(včetně rautu, nealkoholických nápojů)

Christmas Dinner Deluxe: 3 500 Kč za osobu
(včetně rautu, nealkoholických nápojů, vína, piva, koktejlů, Crémant)

Christmas Dinner Premium: 4 500 Kč za osobu
(včetně rautu, nealkoholických nápojů, vína, piva, koktejlů, šampaňského Veuve Clicquot)

Podmínky rezervace
Při rezervaci je vyžadována plná platba předem. Pro možnost vrácení platby je nutné zrušit rezervaci nejpozději 14 dní před datem konání akce. Stornování rezervace méně než 14 dní před datem konání akce není možné a uhrazená platba v tomto případě nebude vrácena. K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.



Christmas Brunch VÁNOČNÍ BRUNCH

25. prosince 2025
December 25, 2025

KAFKA BRASSERIE
12:30 – 15:30

THE FAIRMONT BRUNCH

Step into the enchanting world of holiday elegance with a refined Christmas brunch at Kafka Brasserie, accompanied by the sounds of a live jazz trio featuring Markéta Smejkalová. Immerse yourself in a festive ambiance where every exquisite bite is a celebration of the season.

Enjoy the warm, lively atmosphere with live music as you dine and make cherished holiday memories with family and friends.

Little guests can enjoy their own holiday fun at the supervised kids' corner, interactive games, and festive activities designed to keep them happily entertained throughout the celebration.

Price

Fairmont Brunch: 2 500 CZK per person
(includes soft drinks)

Indulgence: 3 300 CZK per person
(includes Fairmont Brunch, Bloody Mary bar, cocktails, wine, beer, Crémant)

Celebration: 4 300 CZK per person
(includes Indulgence, champagne Veuve Clicquot)

Terms & Conditions
Full prepayment is required at the time of booking. To receive a refund, cancellations must be made at least 14 days before the event. No refunds will be issued for cancellations made less than 14 days in advance. Additional service charge of 10% will be applied.

Přijďte si vychutnat kouzelný vánoční brunch do restaurace Kafka Brasserie za doprovodu živé hudby jazzového tria s Markétou Smejkalovou. Nechte se unést sváteční atmosférou, která ožívá v každém lahodném soustu.

Nechte se unést sváteční atmosférou s živou hudbou a sdílejte výjimečné okamžiky s blízkými.

Naše nejmenší hosty čeká sváteční zábava v hlídaném dětském koutku, interaktivní hry a tematické aktivity.

Cena

Fairmont Brunch: 2 500 Kč za osobu
(zahrnuje nealkoholické nápoje)

Indulgence: 3 300 Kč za osobu
(zahrnuje Fairmont Brunch, Bloody Mary bar, koktejly, víno, pivo, Crémant)

Celebration: 4 300 Kč za osobu
(zahrnuje Indulgence, šampaňské Veuve Clicquot)

Podmínky rezervace
Při rezervaci je vyžadována plná platba předem. Pro možnost vrácení platby je nutné zrušit rezervaci nejpozději 14 dní před datem konání akce. Stornování rezervace méně než 14 dní před datem konání akce není možné a uhrazená platba v tomto případě nebude vrácena. K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.



New Year's Eve Dinner SILVESTROVSKÁ VEČEŘE

31. prosince 2025
December 31, 2025

Celebrate the last day of 2025 with an unforgettable 9-course dinner masterfully curated by Chef de Cuisine, Maroš Jambor, showcasing the finest seasonal flavours.

Enhance your experience with an optional wine pairing, thoughtfully selected to complement each course. Throughout the evening, enjoy the ambiance of soothing live music by jazz band with Elena Sonenshine, creating the perfect atmosphere for a refined and festive celebration.

The menu includes a glass of Krug Champagne as a welcome drink, as well as for the midnight toast.

Price

_____ 16 990 CZK per person for 9-course menu

_____ 3 900 CZK for wine pairing

This package also grants access to the exclusive afterparty in the Grand Ballroom, featuring a live concert, DJ, open bar, and midnight snack buffet.

Terms & Conditions
Full prepayment is required at the time of booking. To receive a refund, cancellations must be made at least 14 days before the event. No refunds will be issued for cancellations made less than 14 days in advance. Additional service charge of 10% will be applied.

ZLATÁ PRAHA
18:00 – 24:00

Oslavte poslední den roku 2025 nezapomenutelnou devítichodovou večeří mistrovsky sestavenou šéfkuchařem Marošem Jamborem, který představí ty nejlepší sezónní chutě.

Svůj zážitek si můžete obohatit o volitelné párování s vínem, pečlivě vybrané tak, aby doplnilo každý chod. Po celý večer si užijte příjemnou atmosféru s živou jazzovou hudbou s Elenou Sonenshine.

Součástí menu je sklenka šampaňského Krug jako uvítací a půlnoční přípitek.

Cena

_____ 16 990 Kč za osobu za devítichodové menu

_____ 3 900 Kč za párování vín

Tento balíček také zahrnuje vstup na exkluzivní afterparty v Grand Ballroomu, kde vás čeká concert kapely The Apples, DJ, otevřený bar a půlnoční občerstvení.

Podmínky rezervace
Při rezervaci je vyžadována plná platba předem. Pro možnost vrácení platby je nutné zrušit rezervaci nejpozději 14 dní před datem konání akce. Stornování rezervace méně než 14 dní před datem konání akce není možné a uhrazená platba v tomto případě nebude vrácena. K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.



New Year's Eve Dinner
SILVESTROVSKÁ VEČEŘE

31. prosince 2025
December 31, 2025

GOLDEN EYE
19:00 – 02:00

Step into the world of sophistication as we bid farewell to 2025 and usher in the New Year with an evening of exceptional taste, celebration, and curated luxury.

Indulge in a refined culinary journey designed exclusively for the night, crafted by our executive chef Numan Seckin. An elevated soundscape and captivating performances by DJ MeryEn and saxophonist will create an unforgettable atmosphere into the early hours.

The evening includes:

- Chef's curated selection of signature specialties
- Unlimited champagne Ruinart
- Artisan cocktails & fine wines
- Live DJ sets & immersive artistic performances
- 360 photo corner

Price

- _____ **16 900 CZK** per person Standard Seating
- _____ **19 900 CZK** per person Window Seating (Premium Views)
- _____ **24 900 CZK** per person VIP Window Seating

This package also grants access to the exclusive afterparty in the Grand Ballroom, featuring a live concert, DJ, open bar, and midnight snack buffet.

Terms & Conditions
Full prepayment is required at the time of booking. To receive a refund, cancellations must be made at least 14 days before the event. No refunds will be issued for cancellations made less than 14 days in advance. Additional service charge of 10% will be applied.

Vstupte do světa noblesy, rozlučte se s rokem 2025 a oslavte příchod nového roku večeřem plným jedinečných chutí, radosti a pohodlí.

Nechte se unést kulinářským zážitkem vytvořeným exkluzivně pro tento večer naším šéfkuchařem Numanem Seckinem. Působivé vystoupení DJ MeryEn a saxofonisty vytvoří nezapomenutelnou atmosféru až do brzkých ranních hodin.

Večer zahrnuje:

- Výběr specialit od našeho šéfkuchaře
- Neomezená konzumace šampaňského Ruinart
- Originální koktejly a kvalitní vína
- DJ sety a vystoupení
- Fotokoutek 360°

Cena

- _____ **16 900 Kč** za osobu – standardní sezení
- _____ **19 900 Kč** za osobu – sezení u okna (prémiový výhled)
- _____ **24 900 Kč** za osobu – VIP sezení u okna

Tento balíček zároveň zahrnuje vstup na exkluzivní afterparty v Grand Ballroomu s koncertem, DJem, otevřeným barem a půlnočním občerstvením.

Podmínky rezervace
Při rezervaci je vyžadována plná platba předem. Pro možnost vrácení platby je nutné zrušit rezervaci nejpozději 14 dní před datem konání akce. Stornování rezervace méně než 14 dní před datem konání akce není možné a uhrazená platba v tomto případě nebude vrácena. K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.

New Year's Eve Dinner

SILVESTROVSKÁ VEČEŘE

31. prosince 2025
December 31, 2025

GREENHOUSE
18:00 – 23:00

This festive season, Greenhouse restaurant invites you to an exclusive premium steakhouse night, where the art of grilling takes center stage complemented by live jazz band with Zuzana Vlčeková.

Indulge in a curated 5-course menu highlighting the finest selections from our Josper grill, including premium cuts, juicy rotisserie meats, and Wagyu. Guests can choose their preferred starter, main, and dessert, all elegantly paired with a glass of Veuve Clicquot Champagne.

Regular à la carte beverage menu available for additional selections.

Price

4 500 CZK per person

Terms & Conditions
Full prepayment is required at the time of booking. To receive a refund, cancellations must be made at least 14 days before the event. No refunds will be issued for cancellations made less than 14 days in advance. Additional service charge of 10% will be applied.

Dopřejte si výjimečný večer v prestižním steakhouse stylu, kde umění grilování dokonale doplní živá jazzová kapela a Zuzana Vlčeková.

Vychutnejte si pečlivě sestavené pětichodové menu, které kombinuje ty nejlepší speciality z našeho Josper grilu – prémiové steaky, šťavnaté maso z rotisserie a Wagyu. Hosté si mohou vybrat předkrm, hlavní chod i dezert, vše elegantně doplněné sklenkou šampaňského Veuve Clicquot.

Kromě toho je vám k dispozici široký výběr nápojů z naší à la carte nabídky pro doplnění kulinářského zážitku.

Cena

4 500 Kč za osobu

Podmínky rezervace
Při rezervaci je vyžadována plná platba předem. Pro možnost vrácení platby je nutné zrušit rezervaci nejpozději 14 dní před datem konání akce. Stornování rezervace méně než 14 dní před datem konání akce není možné a uhrazená platba v tomto případě nebude vrácena. K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.





Afterparty with live band & DJ

AFTERPARTY

S KAPELOU A DJ

31. prosince 2025
December 31, 2025

Celebrate New Year's Eve in Style!

Step into a night of glamour and celebration at our unforgettable Afterparty in the elegant surroundings of our Grand Ballroom.

Enjoy an exclusive evening featuring:

Beverage package with open bar,
including champagne to toast the night away

Midnight snack buffet

Live concert by The Apples band

Countdown to midnight

DJ beats to keep the party going

Price

_____ **4 500 CZK** per person

Terms & Conditions

Full prepayment is required at the time of booking. To receive a refund, cancellations must be made at least 14 days before the event. No refunds will be issued for cancellations made less than 14 days in advance. Additional service charge of 10% will be applied.

**GRAND BALLROOM,
CRYSTAL ROOM**
22:30 – 03:00

Oslavte příchod Nového roku ve velkém stylu!

Zažijte večer plný elegance a zábavy na nezapomenutelné afterparty v krásném prostředí našeho Grand Ballroomu.

Užijte si exkluzivní večer, který zahrnuje:

Nápojový balíček s otevřeným barem
včetně šampaňského na přípitek

Půlnoční bufet s občerstvením

Koncert kapely The Apples

Půlnoční odpočet

DJ set, který rozproudí party až do ranních hodin

Cena

_____ **4 500 Kč** za osobu

Podmínky rezervace

Při rezervaci je vyžadována plná platba předem. Pro možnost vrácení platby je nutné zrušit rezervaci nejpozději 14 dní před datem konání akce. Stornování rezervace méně než 14 dní před datem konání akce není možné a uhrazená platba v tomto případě nebude vrácena. K ceně bude účtován servisní poplatek ve výši 10%.



Fairmont Golden Prague

Pařížská 30

110 00 Prague 1

Czech Republic

Festive desk:

T (+420) 292 333 215

E goldenprague.restaurants@fairmont.com

fairmontgoldenprague.com | fairmont.com/prague |   

Thank you to Lasvit for providing the photographs of the decorations.
Děkujeme Lasvit za poskytnutí fotografií dekorací.

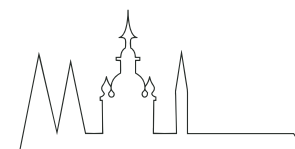


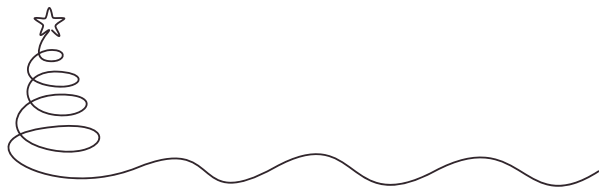
ZLATÁ PRAHA

Vánoční večeře

Christmas Dinner

24.–25. 12. 2025





KANAPKY | CANAPÉS

Gougère, Olomoucké tvarůžky, libeček
Gougère, Olomouc Cheese, Lovage

Parfait z králíka, fortifikované víno, lanýž
Rabbit Liver Parfait, Fortified Wine, Truffle

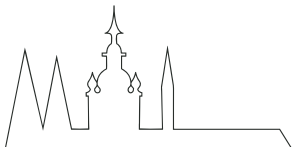
Uzený úhoř, pohanka, pažitka, černý česnek
Smoked Eel, Buckwheat, Chives, Black Garlic

PEČIVO | BREAD

Laminovaný bramborový chléb
Laminated Potato Roll

Mléčný chléb s tymiánem
Milk and Thyme Bread

Máslo s kulturou
Cultured Butter



PRVNÍ CHOD | FIRST COURSE

Siven alpský, Crème Fraiche, kaviár, fíkový list
Artic Char, Crème Fraiche, Caviar, Fig Leaf

DRUHÝ CHOD | SECOND COURSE

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

TŘETÍ CHOD | THIRD COURSE

Starověká pšenice, šneci, petržel, Riesling
Ancient Wheat, Snails, Parsley, Riesling

ČTVRTÝ CHOD | FOURTH COURSE

České Wagyu, brambora, omáčka Périgueux, bezinka
Czech Wagyu Beef, Potato, Sauce Périgueux, Elderberry

PŘEDDEZERT | PRE DESSERT

Hrozny, Verjus, heřmánek
Grapes, Verjus, Chamomile

DEZERT | DESSERT

Tmavá čokoláda, kaštany, kdoule
Dark Chocolate, Chestnut, Quince

PETIT FOURS

Medová oplatka
Honey Wafers

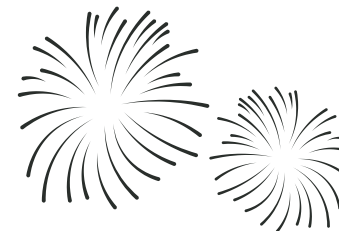
Bonbon s vaječným likérem
Eggnog Bonbon

Šípkové paté
Rosehip Paté

Cena | Price
5 990 CZK | 240 EUR

Vinné párování | Wine pairing
2 900 CZK | 116 EUR

K celkovému účtu bude připočten 10% servisní poplatek. 10% gratuity will be added to the final bill.

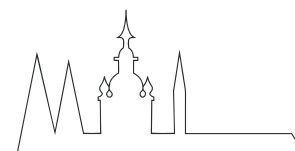


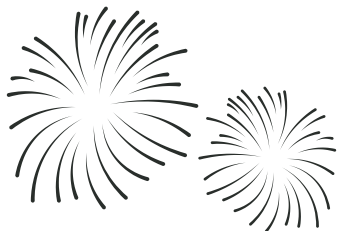
ZLATÁ PRAHA

Silvestrovská večeře

New Year's Eve Dinner

31. 12. 2025





KANAPKY | CANAPÉS

Mrkvová tartaletka, rozmarýn
Carrot Tart, Rosemary

Muffin, kaviár, Crème fraîche
Muffin, Caviar, Crème Fraîche

Gougère, Olomoucké tvarůžky, libeček
Gougère, Olomouc Cheese, Lovage

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

AMUSE BOUCHE

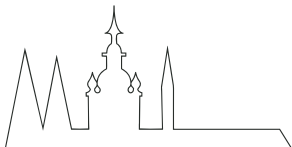
Čočkový krém
Lentil Cream

PEČIVO A MÁSLA | BREAD AND BUTTER

Laminovaný bramborový chléb
Laminated Potato Roll

Mléčný chléb s tymiánem
Milk and Thyme Bread

Máslo s kulturou
Cultured Butter



PRVNÍ CHOD | FIRST COURSE

Siven alpský, kaviár, šťovík, jablko
Arctic Char, Roe, Sorrel, Apple

DRUHÝ CHOD | SECOND COURSE

Dýňový pudink, rakytník, lanýž
Pumpkin Custard, Sea Buckthorn, Truffle

TŘETÍ CHOD | THIRD COURSE

Jeseter, kadeřávek, omáčka ze Champagne, kaviár
Sturgeon, Kale, Champagne Sauce, Caviar

ČTVRTÝ CHOD | FOURTH COURSE

České Wagyu, brambora, omáčka Périgueux, bezinka
Czech Wagyu Beef, Potato, Sauce Périgueux, Elderberry

PÁTÝ CHOD | FIFTH COURSE

Hermelín, sladový chléb, fortifikované víno
Hermelin, Malted Loaf, Fortified Wine

PŘEDDEZERT | PRE DESSERT

Hrozny, Verjus, heřmánek
Grapes, Verjus, Chamomile

DEZERT | DESSERT

Tmavá čokoláda, kaštiny, kdoule
Dark Chocolate, Chestnut, Quince

PETIT FOURS

Medová oplatka
Honey Wafers

Bonbon s vaječným likérem
Eggnog Bonbon

Šípkové paté
Rosehip Paté

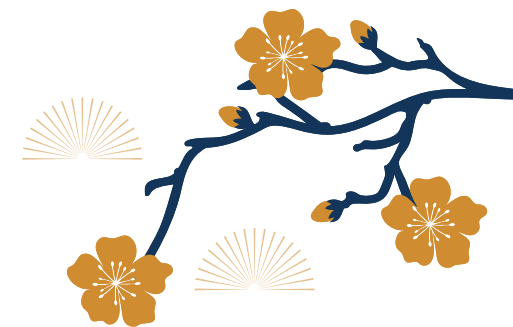
Skořicový koblížek
Cinnamon Doughnut

Cena | Price
16 990 CZK | 680 EUR

(zahrnuje 2 skleničky Krug na osobu – welcome drink, půlnoční příděvek)
(includes 2 glasses of Krug per person – welcome drink, midnight toast)

Vinné párování | Wine pairing
3 900 CZK | 156 EUR

K celkovému účtu bude připočten 10% servisní poplatek. 10% gratuity will be added to the final bill.



golden eye

Silvestrovská večeře

New Year's Eve Dinner

31. 12. 2025



MENU

Edamame s lanýžem
Edamame With Truffle

Carpaccio z humra – yuzu & wasabi granita, kaviár
Lobster Carpaccio, Yuzu & Wasabi Granita, Caviar

Kaviár Ossetra
Ossetra Caviar

Maki rolky s krabem královským
King Crab Maki Rolls

Špízy z hovězího masa Wagyu – BBQ yakitori omáčka
Wagyu Beef Skewers & BBQ Yakitori Sauce

Grilované hřebenatky – ume máslo
Grilled Scallops with Ume Butter

Rostlinné Kagayaki
Plant Based Kagayaki

PŮLNOČNÍ OBČERSTVENÍ | MIDNIGHT SNACKS

Lanýžové arancini
Truffle Arancini

Jarní závitky
Spring Rolls

NÁPOJE | DRINKS

Neomezená konzumace | *Unlimited Consumption*

ŠAMPAŇSKÉ | CHAMPAGNE

R Ruinart

BÍLÉ VÍNO | WHITE WINE

2023 Ryzlink vlašský, Gala

2022 Chablis AOC, Lavantureux

ČERVENÉ VÍNO | RED WINE

2022 Frankovka, Thaya

2018 Forêt, Bordeaux AOC,
Château Escot

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ALCOHOL FREE DRINKS

Voda
Water

Nealkoholické nápoje
Soft Drinks

Káva a čaj
Coffee and Tea

KOKTEJLY | COCKTAILS

Porn Star Martini

Coffee Martini

Negroni

Old Fashioned

Penicillin

Golden Eye Martini

Paloma

Clear Colada

NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY

ALCOHOL FREE COCKTAILS

Yuzu Paloma

Negroni

CENA | PRICE

VIP stůl u okna (pouze 1 stůl)
VIP table by window (only 1 table)

24 900 CZK
996 EUR

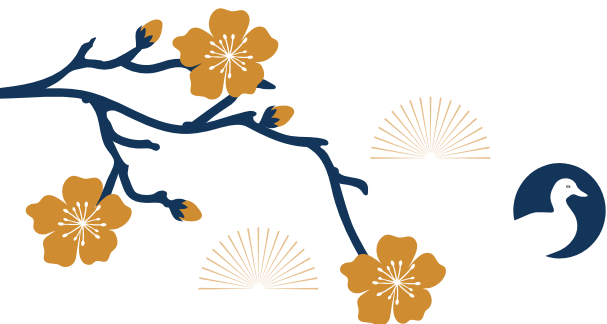
Místo u okna
Window seat

19 900 CZK
796 EUR

Ostatní místa
Other seats

16 900 CZK
676 EUR

K celkovému účtu bude připočten 10% servisní poplatek. *10% gratuity will be added to the final bill.*



greenhouse

5-CHODOVÉHO MENU | 5-COURSE MENU

Amuse Bouche

Mrkvový tatarák | *Carrot Tartare* **DF**

Lanýž

Truffle

Předkrm | Starter

Máslová dýně | *Butternut Squash* **GF, V**

Pečená červená řepa | Kaviár z lilku | Nakládané enoki | Omáčka z rakytníku

Roasted Beetroot | Eggplant Caviar | Pickled Enoki | Sea Buckthorn Sauce

Polévka | Soup

Topinambur | *Jerusalem Artichoke*

Krutony

Croutons

Hlavní chod | Main

Raviolo | *Raviolo*

Taleggio | Artyčok | Beurre Noisette | Parmazán

Taleggio | Artichoke | Beurre Noisette | Parmesan

Předdezert | Pre Dessert

Krvavý pomerančový sorbet se šampaňským

Blood Orange Sorbet with Champagne

Dezert | Dessert

Jahodový dort Gâteaux se šampaňským

Strawberry & Champagne Gâteaux

Cena | Price

4 500 CZK | 180 EUR

včetně 1 sklenky Veuve Clicquot

incl. 1 glass of Veuve Clicquot

GF

Bez lepku | **Gluten Free**

DF

Bez laktózy | **Dairy Free**

V

Vegetariánské | **Vegetarian**

PB

Rostlinné | **Plant Based**

gh



5-CHODOVÉ MENU | 5-COURSE MENU

greenhouse

Amuse Bouche

Mrkvový tatarák | *Carrot Tartare* **DF**

Lanýž
Truffle

Předkrm | Starter

Pečené hřebenatky | *Roasted Scallops* **GF**

Nduja | Kapusta Cavolo Nero | Piemontské ořechy
Nduja | Cavolo Nero | Piedmont Nuts

NEBO | OR

Máslová dýně | *Butternut Squash* **GF, V**

Pečená červená řepa | Kaviár z lilku | Nakládané enoki | Omáčka z rakytníku
Roasted Beetroot | Eggplant Caviar | Pickled Enoki | Sea Buckthorn Sauce

Polévka | Soup

Topinambur | *Jerusalem Artichoke*

Kroutony
CROUTONS

Hlavní chod | Main

České Wagyu hovězí | *Czech Wagyu* **GF**

Křupavý bramborový terin | Lanýž | Omáčka Albufera | Černý kořen
Crispy Potato Terrine | Truffle | Albufera Sauce | Salsify

NEBO | OR

Raviolo | *Raviolo*

Taleggio | Artyčok | Beurre Noisette | Parmazán
Taleggio | Artichoke | Beurre Noisette | Parmesan

Předdezert | Pre Dessert

Brie de Meaux s lanýžem a čokoládovými krekry

Brie de Meaux with Truffle and Chocolate Crackers

NEBO | OR

Krvavý pomerančový sorbet se šampaňským

Blood Orange Sorbet with Champagne

Dezert | Dessert

„Růžová“ Pavlova | *“Rose” Pavlova* **GF**

Maracuja | Liči
Passion Fruit | Lychee

NEBO | OR

Jahodový dort Gâteaux se šampaňským

Strawberry & Champagne Gâteaux

Cena | Price

4 500 CZK | 180 EUR

včetně 1 sklenky Veuve Clicquot
incl. 1 glass of Veuve Clicquot

GF	Bez lepku Gluten Free
DF	Bez laktózy Dairy Free
V	Vegetariánské Vegetarian
PB	Rostlinné Plant Based

Máte-li jakékoli obavy ohledně potravinových alergií, informujte prosím obsluhu před objednáním. K celkovému účtu bude připočten 10% servisní poplatek.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. 10% gratuity will be added to the final bill.

