

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% service charge 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

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

Sumec, Hrobská Nduja, paprika, zelený chřest, kaviár  
Catfish, Nduja, Paprika, Green Asparagus, Caviar

---

Doplňkový chod / Additional Course

Pečená kachna s medem, celer, švestka, omáčka Bigarade  
Honey Roasted Duck, Celeriac, Prune, Sauce Bigarade  
690

---

Stařená hovězí plec, bílý chřest, smrže, divoký česnek, hovězí šťáva  
Dry Aged Beef Shoulder, White Asparagus, Morel, Wild Garlic, Jus Gras

---

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

---

Šťovík, zelené jablko  
Sorrel, Green Apple

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

Jarní lístky, řapíkatý celer, rozinky, krém ze slunečnicového Koji  
Spring 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"

Šťovík, zelené jablko  
Sorrel, Green Apple

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-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

