

golden eye

Vítejte v Golden Eye

Vysoko nad Prahou, s panoramatickým výhledem na Vltavu, se otevírá jedinečný prostor inspirovaný moderní izakayou – asijskou tradicí sdílení jídla v uvolněné atmosféře.

Naše menu je inspirované asijskou street food kulturou a představuje pečlivě vybranou kolekci elegantních pokrmů vhodných ke sdílení – od ústřic, kaviáru, sashimi až po nigiri, a maki. Srdcem kuchyně je robata gril, který jídlům dodává nezaměnitelnou chuť a jemný kouřový nádech, zatímco naše koktejly jsou namíchané tak, aby s menu tvořily dokonalý pár.

Za touto vizí plnou harmonie, rovnováhy a kreativity stojí Chef de Cuisine Numan Seckin.

Přejeme vám nezapomenutelný zážitek plný objevování. Zážitek, ve kterém se propojují zajímavé chutě, jedinečná atmosféra a úchvatné výhledy v naprostém souladu.

Perched above Prague with panoramic views of the Vltava River, Golden Eye at Fairmont Golden Prague offers a distinctive dining and bar experience, inspired by the modern izakaya — an Asian style of sharing plates in a relaxed yet refined setting.

Built on the vibrant energy of Asia's street food culture, the menu presents a curated selection of elegant, shareable dishes — from oysters, caviar, and sashimi to nigiri, maki, and signature small plates.

At its heart, a custom robata grill brings depth and smoky character to each creation, while signature cocktails are crafted with artisanal details and curated to seamlessly complement the menu.

This experience is shaped by Chef de Cuisine Numan Seckin, whose vision brings harmony, balance, and creativity to the Golden Eye culinary concept.

The result is an immersive experience of sophistication, balance, and discovery. An experience where flavor, atmosphere, and panoramic views come together in effortless harmony.

— INARI —

Oslava hojnosti a stylového sdílení pokrmů.
A celebration of abundance and refined sharing.

— INARI 4-Course —

Elegantní představení našich ikonických chutí.
A refined introduction to our signature flavors.

Plátky žlutoploutvého hamachi, s nakládaným česnekem a ponzu dresinkem
Sliced Yellowtail Hamachi with Pickled Garlic & Ponzu

Aburi losos maki
Aburi Salmon Maki

Miso černá treska s dušenou rýží
Miso Black Cod with Steamed Rice

Čokoládový fondán s miso, yuzu karamel, jogurtová zmrzlina
Miso Chocolate Fondant, Yuzu Caramel, Yoghurt Ice Cream

1 890

— INARI 5-Course —

Objevte vrchol japonské fine-dining gastronomie.
Experience the pinnacle of Japanese fine dining.

Tataki z Kagoshima Wagyu, ponzu-lanýžový dresink, lanýž
Kagoshima Wagyu Beef Tataki, Ponzu-Truffle Dressing, Fresh Shaved Truffle

Tartar z lososa a tuňáka, prémiový kaviár oscietra 5g, křupavá rýže, avokádo
Salmon & Tuna Tartare – Premium Oscietra Caviar 5g, Crispy Rice, Avocado

Nigiri Moriawase – výběr šéfkuchaře (4 ks)
Nigiri Moriawase – Chef's Selection (4 pcs)

Hovězí svíčková s dušenou rýží, pikantní sezamová šťáva 100g
Beef Tenderloin with Steamed Rice, Spicy Sesame Jus 100g

Výběr mochi
Mochi Selection

2 990

— VEGETARIAN 4-Course —

Oslava špičkové rostlinné gastronomie.
A celebration of plant-based excellence.

Golden Eye salát s wafu dresinkem
Golden Eye Lettuce Salad with Wafu Dressing

Křupavé tofu, květákové pyré, Královská hlíva
Crispy Tofu, Cauliflower Purée, King Oyster Mushroom

Grilovaná brokolice, bílé miso, pražený sezam, tempeh
Grilled Broccoli, White Miso, Toasted Sesame, Tempeh

Dušená rýže
Steamed Rice

Kagayaki, krém Amatika, mango, kokosový sorbet
Kagayaki, Amatika Cremeux, Mango, Coconut Sorbet

1 250

V - Vegetariánské | PB - Rostlinného původu | GF - Bez lepku | DF - Bez laktózy

V - Vegetarian | PB - Plant Based | GF - Gluten Free | DF - Dairy Free

Pokud máte jakékoli obavy týkající se potravinových alergií, informujte prosím obsluhu před objednáním.

Všechny ceny jsou uvedeny v CZK a zahrnují DPH podle aktuální sazby.

Pro skupiny šesti a více hostů bude k závěrečnému účtu připočítáno 10 % spropitného.

Všechna vejce pocházejí z volného chovu a jsou místního původu. Veškeré ryby mají certifikát udržitelnosti.

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.

All eggs are cage free and locally sourced. All fish are sustainable certified.



— MALÁ JÍDLA — SMALL PLATES —

Fazolky edamame | *Edamame* PB, GF, DF 185

Maldonská mořská sůl

Maldon Sea Salt

Pikantní fazolky edamame | *Spicy Edamame* PB, GF, DF 195

Japonské koření Tōgarashi

Japanese Spice Tōgarashi

Miso polévka | *Miso Soup* PB, GF, DF 185

Tofu, jarní cibulka, wakame, Shiitake

Tofu, Scallions, Wakame, Shiitake

— ÚSTŘICE A KAVIÁR — OYSTERS & CAVIAR —

Jemné irské ústřice | *Fine Irish Oysters*

Podávané s omáčkou Nuoc Cham, Tabasco, yuzu kaviár GF, DF

Served with Vietnamese Sauce Nuoc Cham, Tabasco, Yuzu Pearls

3 ks | 3 pcs 435

6 ks | 6 pcs 850

9 ks | 9 pcs 1 095

Kaviár oscietra | *Caviar Oscietra*

Podávaný s palačinkou Bánh Xèo, zakysanou smetanou

Served with Bánh Xèo, Sour Cream

30g 3 750

50g 5 900

— SALÁT — SALAD —

Golden Eye salát | *Golden Eye Salad* PB, DF 420


Wafu dresink

Wafu Dressing

— RAW BAR —

Plátky žlutoploutvého hamachi | *Sliced Yellowtail Hamachi* DF 420
Nakládaný česnek, ponzu
Pickled Garlic & Ponzu

Tataki z tuňáka | *Tuna Tataki* DF 580
Tōgarashi koření, dušená cibulka, sojovo-zázvorový dresink
Tōgarashi, Braised Onion, Scallions, Soy Ginger Dressing

 Tatarák z lososa a tuňáka | *Salmon & Tuna Tartare* DF 615
Avokádo, křupavá rýže
Avocado, Crispy Rice

— Prémiový kaviár oscietra | *Premium Oscietra Caviar* 5g 550 —

 Tataki z Kagoshima Wagyu | *Kagoshima Wagyu Beef Tataki* DF 915
Ponzu-lanýžový dresink, čerstvý lanýž
Ponzu Truffle Dressing, Fresh Truffle

 — *Best Seller*

— VÝBĚR SUSHI — SUSHI SELECTION —

 Výběr šéfkuchaře 32 ks | *Chef Selection 32 pcs DF 3 500*

Maki | Sashimi | Nigiri | Irské ústřice

Maki | Sashimi | Nigiri | Irish Oysters

Výběr sashimi | *Sashimi Moriawase*

12 ks | 12 pcs 1 450

21 ks | 21 pcs 2 450

Výběr nigiri | *Nigiri Moriawase*

8 ks | 8 pcs 1 450

14 ks | 14 pcs 2 450

— SASHIMI 3 KS | 3 PCS — NIGIRI 2 KS | 2 PCS —

Sake – Losos | *Salmon GF, DF 330*

Akami – Tuňák | *Tuna GF, DF 450*

Chutoro – Tuňák | *Tuna GF, DF 470*

O-toro – Tuňák | *Tuna GF, DF 510*

Suzuki – Mořský vlk | *Seabass GF, DF 310*

Unagi – Úhoř | *Eel GF, DF 310*

Hamachi – Žlutoploutvý | *Yellowtail GF, DF 320*

— MAKI ROLLS 8 KS | 8 PCS —

 Pikantní tuňák | *Spicy Tuna DF 510*

Kalifornie s královským krabem | *King Crab California DF 920*

Křupavé krevety | *Crispy Prawn GF, DF 490*

Aburi – Losos | *Salmon DF 490*

Avokádo a mango | *Avocado & Mango PB, GF, DF 310*

Unagi Bo Zushi – Úhoř | *Eel DF 450*

— ROBATA & GRILL —

— MOŘSKÉ PLODY — SEAFOOD —

Losos teriyaki | *Salmon Teriyaki* 180g DF 740
Nakládaná zelenina, citron
Pickled Vegetables, Lemon

 Miso černá treska | *Miso Black Cod* 200g DF 1 200
Glazováno s Den miso
Glazed with Den Miso

Grilovaný steak z bluefin tuňáka | *Grilled Bluefin Tuna Steak* 200g 1 500
Yuzu miso glazura
Yuzu Miso Glaze

— MASO — MEAT —

 Hovězí svíčková | *Beef Tenderloin* 200g DF 1 350
Pikantní sezamová šťáva
Spicy Sesame Jus

Vykostěná kuřecí křídla | *De-boned Chicken Wings* DF 315
Podáváno s limetou a Togarashi, jarní cibulka
Served with Lime & Togarashi, Spring Onion

— ZELENINA — VEGETABLES —

Křupavý tofu steak | *Crispy Tofu Steak* PB, DF 420
Květákové pyré, Královská hlíva
Cauliflower Purée, King Oyster

Grilovaná brokolice | *Grilled Broccoli* PB, DF 310
Podáváno s miso a sezamem
Served with Miso and Sesame

— PŘÍLOHY — SIDES —

Dušená rýže | *Steamed Rice* PB, GF, DF 120

Kimchi hranolky | *Kimchi Fries* DF 250

— BUNS & GYOZA —

Bun s krabem | *Soft Shell Crab Bun* PB, DF 425

Nakládané okurky, pikantní ponzu majonéza

Pickled Cucumber, Spicy Ponzu Mayonnaise

Gyoza s krevetami a treskou | *Prawn & Cod Gyoza* DF 395

Ponzu dresink

Ponzu Dressing

— AGEMONO TEMPURA —

Podáváno s korejskou pikantní ponzu majonézou

Served with Korean Spicy Ponzu Mayonnaise

Avokádo | *Avocado* PB, DF 420

Krevety v tempuře | *Rock shrimp* DF 590

— DEZERTY — DESSERTS —

Kagayaki | *Kagayaki* PB, GF 340

Amatika crèmeux, mango, kokosová zmrzlina

Amatika Crèmeux, Mango, Coconut Ice Cream

Výběr mochi | *Mochi Selection* PB 550

Mango, jahoda, černý sezam, matcha

Mango, Strawberry, Black Sesame, Matcha

Čokoládový fondán s miso | *Miso Chocolate Fondant* 340

Yuzu karamel, jogurtová zmrzlina

Yuzu Caramel, Yoghurt Ice Cream

