

ZLATÁ PRAHA

12 o'clock Affair

Gougère, olomoucké tvarůžky, libeček | Kapr, praline z chlebového misa, kapusta |
Brambora, rozmarýn, kvasnice
Gougère, Olomouc Cheese, Lovage | Carp, Bread Miso Praline,
Brussels Sprout | Potato, Rosemary, Toasted Yeasts

Zlaté vejce, bílý lanýž | Hovězí tatarák, pohanka, Ossetra Caviar
Golden Egg, White Truffle | Beef Tartare, Buckwheat, Ossetra Caviar

Laminovaná rolka a mléčný chléb s tymiánem, máslo s kulturou
Laminated Roll & Milk and Thyme Bread, Cultured Butter

Marinovaný candát, ředkev, jablko, máta
Cured Pike Perch, Radish, Apple, Mint

Květák, černý lanýž, kaviár ze pstruha
Cauliflower, Black Truffle, Trout Roe

Dančí Wellington, brambora Annabelle, černý bez, omáčka Bordelaise
Fallow Deer Wellington, Annabelle Potato, Elderberry, Bordelaise Sauce

Červené hrozny, heřmánek
Red Grapes, Chamomile

Švestky, mák, mandle
Plum, Poppy seed, Almond

Dýňový tart | Brusinkovo-skořicový bonbon | Becherovka želé | Oplatka z vřesového medu
Pumpkin spice Tart | Cranberry & Cinnamon Bonbon | Becherovka Jelly | Heather Honey Wafer



Úhrada v plné výši požadována předem. K výslednému účtu bude účtován 10% servisní poplatek.
Full prepayment required. 10% service charge will applied to the final bill.

Vinné párování | Wine pairing

Vinné párování vás provede napříč nejvýznamnějšími vinařskými oblastmi Evropy. Cesta začíná svěžím a živým Rieslingem z údolí řeky Mosely, pokračuje noblesním Chardonnay z Burgundska a vrcholí v italském Toskánsku s krásně strukturovaným Brunello di Montalcino. Každé víno bylo vybráno tak, aby přirozeně doprovázelo jednotlivé chody a odráželo vývoj menu. Závěr patří Ratafii Champenoise, jejíž bohatost a komplexní charakter vytvářejí harmonickou tečku za sladkými chody.

Our wine pairing takes guests on a journey through some of Europe's most celebrated wine regions. Beginning with the vibrant freshness of Riesling, moving through the elegance of White Burgundy, and culminating in the depth and refinement of Brunello di Montalcino, each glass is selected to mirror the progression of the menu. The experience concludes with Ratafia, whose richness and complexity provide a harmonious finish to the sweet courses.

Riesling Vom Blauen Schiefer, Clemens Busch

Montagny 1er Cru Bonneveaux, Olivier Leflaive

Brunello di Montalcino, Ridolfi

Ratafia Champenois, Champagne Doyard

3 200

Šampaňské párování | Champagne pairing

Šampaňské párování představuje mimořádnou rozmanitost regionu Champagne daleko za hranicemi tradičního aperitivu. Od precizního a minerálního champagne z vesnice Vertus, přes šťavnaté a strukturované Meunier až po výrazný charakter Rosé de Saignée. Každé cuvée bylo zvoleno tak, aby podtrhlo jednotlivé pokrmy a zároveň odhalilo jinou tvář tohoto jedinečného vinařského regionu. Celou cestu završuje Ratafia Champenois, která svým bohatým a nezapomenutelným projevem přináší působivé finále.

This champagne pairing showcases the remarkable diversity of Champagne beyond the aperitif. From the precision and minerality of Vertus, through the depth of Meunier and mature Chardonnay, to the expressive character of Rosé de Saignée, each cuvée is chosen to complement and elevate the dishes while revealing a different facet of the region. The journey concludes with Ratafia Champenois, offering a rich and memorable finale.

Vertus 1er Cru, Andre Jacquart

ADN de Foudre Blanc de Meunieurs Millésime 2017, Christophe Mignon

Rosé de Saignée, Leclerc Briant

Ratafia Champenois, Champagne Doyard

3 500