

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 | Gougère, olomoucké tvarůžky, libeček |
Uzený úhoř, černý česnek, pohanka | Soda, chřest, heřmánek
Carrot Tart, Rosemary | Gougère, Olomouc Cheese, Lovage |
Smoked Eel, Black Garlic, Buckwheat | Asparagus & Chamomile Soda

Doplňkový chod / Additional Course

Imperial Ossetra Caviar, křepelčí vejce, pražská šunka, muffin
Imperial Ossetra Caviar, Quail Egg, Prague Ham, Muffin

1 350

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

Hráškový pudink, syrovátka, kafrová limeta, račí máslo
Pea Custard, Whey, Kaffir Lime, Crayfish Butter

Candát, cuketa, slunečnicové velouté, kukuřice
Pike Perch, Courgette, Sunflower Velouté, Corn

Doplňkový chod / Additional Course

Pečená kachna, třešně, červený amarant, omáčka Bigarade
Roasted Duck, Cherry, Red Amaranth, Sauce Bigarade

690

Králičí roláda a slanina, salát, lišky, majoránka
Rabbit Ballotine and Bacon, Lettuce, Chanterelle, Marjoram

Doplňkový chod / Additional Course

Sýr Saturnin, lanýž, meruňka, fíkový list
Saturnin Cheese, Truffle, Apricot, Fig Leaf

450

Bezinka
Elderberry

Vřesový med, jahody, bílá čokoláda, kozí sýr
Heather Honey, Strawberry, White Chocolate, Goat Cheese

Malinový tart & Timut pepř | Bonbon z čaje Earl Grey & levandule | Becherovka želé
Raspberry & Timut Pepper Tart | Earl Grey & Lavender Bonbon | Becherovka Jelly

3 500

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

DEGUSTAČNÍ MENU FLORA TASTING MENU FLORA

Hrášek, tymián, oxalis | Mrkvová tartaletka, rozmarýn |
Brambora, pažitka, houba | Soda, chřest, heřmánek
Peas, Thyme, Oxalis | Carrot Tart, Rosemary |
Potato, Chives and Mushroom Crisp | Asparagus & Chamomile Soda

Žitný chléb Šumava, konopný olej
Šumava Rye Bread, Hemp Oil

Rajče, uzená mandlová ricotta, chili, bazalka
Tomato, Smoked Almond Ricotta, Chili, Basil

Starověká pšenice, Korálovec ježatý, lanýž
Ancient Wheat Porridge, Lion's Mane, Truffle

Cuketový květ, kukuřičná masa, citrónová verbena
Courgette Flower, Corn Masa, Lemon Verbena

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

Bezinka
Elderberry

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

Malinový tart & Timut pepř | Levandulový bonbon | Paté z vodního melounu a okurky
Raspberry & Timut Pepper Tart | Lavender Bonbon | Watermelon & Cucumber Paté

3 500

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

