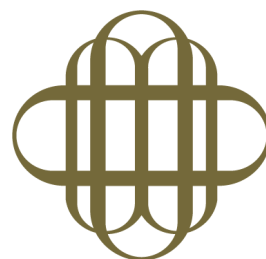




POCTA TRADICI  
ČESKÉ GASTRONOMIE

V UVOLNĚNÉ A ZÁROVEŇ STYLOVÉ ATMOSFÉŘE  
RESTAURACE SE SNOUBÍ SOUČASNÉ  
KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ S BOHATÝMI ČESKÝMI  
TRADICEMI. ŠÉFKUCHAR MICHAL HORVÁTH A  
JEHO ZÁSTUPCI ALEŠ BURSÍK A TADEÁŠ SYNEK  
TU SPOLU S CELÝM TÝMEM HOSTŮM  
PŘEDKLÁDAJÍ ORIGINÁLNÍ AUTENTICKÉ ČESKÉ  
CHUTĚ ZA POUŽITÍ TĚCH NEJLEPŠÍCH  
SUROVIN A TĚ SPRÁVNÉ DÁVKY INOVACE.



## PŘEDKRMY

---

### Zlatíčko

395

Selátko, nakládaná zelenina, hruška, lískový oříšek, kerblík, zlatý list, vepřové čipsy

*Tento předkrm je inspirovaný receptem z knihy „Kuchařství“ od Bavora Rodovského z Hustiřan. Bavor byl slavným českým alchymistou, který pracoval i v alchymistické dílně císaře Rudolfa II.*

16. století

### Legenda z jihu

335

Smetana, houby, uzený žloutek, kopr, brambory

*Tato polévka je inspirovaná šumavským klenotem české gastronomie, kulajdou. O jejím původu se vedou jen dohady: jedna tvrdí, že jde vlastně o zkomolené jméno kdysi známé jihočeské lidové kuchařky paní Adelajdy Kuhové (1805-1898), jiná, že název kulajda souvisí s nářečním slovesem zakudlit, což znamená „zahustit“.*

19. století.

### Louka

315

Okurkový salát, zakysaná smetana

*Okurky začal na Znojemsku pěstovat v roce 1571 opat Louckého kláštera Jiří II.*

16. století.

### Na pomoc!

426

Brambory, kachní pršut, rebarbora, kozí sýr, majoránka

*Tento pokrm plný výrazných chutí je spojen s historií brambor v Čechách a s velkým hladomorem v roce 1770. Inspiraci našli naši kuchaři v české kuchařce známé pod názvem „Bramborová kuchařka“ od Hany Dumkové.*

18. století

## Regimen Sanitatis

387

Slepičí vývar, domácí houskový knedlík, tažená slepice, bylinky

*V roce 1349 sestavil královský lékař Havel ze Strahova speciální režim pro zdravé stravování a doporučil Karlu IV. konzumovat právě slepičí maso. 14. století.*

## Zpátky ke kořenům

345

Polníček, řepa, řeřicha, kozí sýr

*Karel Weinrich se v roce 1831 proslavil jakožto stavitel cukrovaru v Dobručici na panství šlechtické rodiny Thurn-Taxisů, který byl také jeden z prvních cukrovarů v Čechách využívajících cukrovou řepu. 19. století.*

# HLAVNÍ CHODY

---

## Dvě kočky

468

Oves, zelený hrášek, čočka, červená ředkev, cibule

*Dva recepty ovlivněné židovskou kuchyní, které pocházejí již z 10. století: „kočičí svatba“ a „kočičí tanec“ se postupem času začaly objevovat v různých variacích lidových jídel. 10. století.*

## Rybníky a mniši

685

Candát, rak červený, černý kořen, černý česnek

*Na přelomu 12. a 13. století založili křesťanští mniši první rybníky v Čechách. O jejich rozmach se od 14. století zasloužil především Karel IV., pokrmy z raků se tak objevovaly v kuchařkách již od poloviny 15. století. 12. až 19. století.*

## Straka a jablko

Hovězí svíčková, morek, bramborový knedlík, omáčka z pečených jablek 989

*Kořeny českého strakatého skotu sahají do Švýcarska, které je domovem původního plemena zvaného bernský skot. To se do na území dnešní dostalo kolem roku 1850. 19. století*



## Hedvábná stezka

765

Uzené jehněčí kotlety, jehněčí krokety, moruše, pečený celer, estragon

*Pokrm je inspirován hedvábnictvím v Čechách ve 14.-15. století. Rozmach tohoto odvětví vedl k vysazování morušovníků, z nichž některé dosahovaly výšky až 24 metrů. Moruše se tak začaly objevovat i v českých kuchařkách zhruba od počátku 16. století 17. století.*

## Český aristokrat

645

Telecí řízek, teplý bramborový salát, cornichon okurka a jablečný ocet

*Josef Václav Radecký z Radče, český šlechtic a generál rakouské armády, se o tomto pokrmu zmínil císaři Františku Josefovi I. jako o skvělé delikatese, kterou ochutnal v Benátkách. Dvorní kuchař však neměl k dispozici parmazán, a tak místo něj použil mouku a vejce. Tak se zrodil vídeňský řízek, jedno z nejoblíbenějších jídel české kuchyně 19. století.*

## Díky, Maďarsko

548

Kukuřičné kuře, papriková omáčka, jáhly

*Kuře na paprice pochází z Maďarska, kde se mu říká „paprikás csirke“. V 19. století se pod německým názvem „Paprikahendl“ stalo oblíbeným pokrmem v celém Rakouském císařství, a tak se dostalo i do českých zemí a v současnosti jde také o jedno z nejpoblíbenějších tradičních českých jídel 19. století.*

## Marie. B

395

Sázené vejce, smetanová koprová omáčka, petrželová nádivka

*Inspirací k tomuto pokrmu byl recept ze slavné kuchařky Marie B. Svobodové z roku 1894. V roce 1876 si přečetla článek v chrudimských Hospodářských listech, kde si redaktorka posteskla nad úrovní praktických znalostí hospodyněk. Marie se následně rozhodla otevřít kuchařskou školu, aby pomohla českým ženám naučit se vést domácnost efektivněji. 19. století.*

# DEZERTY

---

## Apia

Med, medovina, smetana, mandle

315

*Z písemných dokladů víme, že med se na území dnešní České republiky vyráběl již v 5. století našeho letopočtu. Včelařská privilegia byla vydána pro Moravu a Slezsko v roce 1775 a pro Čechy v roce 1776. 5. století.*

## Staropražský Wonka

Čokoládová ganache, třešně, maliny

345

*Čokoláda je dnes v Praze všudypřítomná, její historie ve střední Evropě je však méně známá. Jedna z nejstarších písemných zpráv pochází z „Popisu obyvatelstva hlavního města Prahy z roku 1770“, kde se uvádí, že místní občan Filip Watzke z č.p. Celetná 556, byl výrobcem čokolády. 18.století*

## Zemlbába

Jablka, smetana, rum, skořice, sněhové pusinky

305

*První zmínka o tomto dezertu pochází z německého slova „Semmel“ (houska, buchta) a lidového názvu pro pudink nebo pečivo „baba“, který pochází z kuchařské knihy Severína Mladšího z počátku 16. století. 16. století.*



Vegetariánský



Wellness doporučení



Zavázali jsme se, že naši nabídku mořských ryb a dalších plodů moře zajistíme z udržitelných zdrojů. Věříme, že tak přispějeme ke snížení negativních dopadů na životní prostředí a zároveň zvýšíme povědomí veřejnosti o možnostech odpovědné konzumace (produkty s certifikací ASC-MSC). Zodpovědně ale přistupujeme i k výběru dodavatelů v případě dalších produktů, jako například kávy, čaje, cukru, vanilky nebo výrobků z papíru. Odebíráme vejce pouze z bezklecových chovů.

Mandarin Oriental, Prague se rovněž zavázal k tomu, že nebude využívat žádné plasty.

Všechny ceny jsou uvedeny v Kč a zahrnují DPH. Pokud potřebujete informace o složkách našich pokrmů, které mohou způsobovat alergie nebo intolerace, neváhejte se obrátit na naši obsluhu. Seznam alergenů na vyžádání.