



---

JÍDELNÍ  
LÍSTEK

---

## ZÁŽITEK NA STŘEŠE PRAHY

Vítejte v naší restauraci a rooftop baru, kde vás čeká spojení vybraných světových chutí s výhledem na panorama města.

Naše menu je vytvořeno šéfkuchařem Karlem Caldrem, který do něj vložil své zkušenosti z michelinských restaurací a přináší vám výběr toho nejlepšího ze světové kuchyně. Každý pokrm je navržen s důrazem na čerstvost, kvalitu a jedinečnost, aby váš zážitek pod širým nebem byl skutečně nezapomenutelný.

**PŘEJEME VÁM VÝJIMEČNÝ VEČER  
PLNÝ CHUTÍ A INSPIRACE.**



---

## PŘEDKRMY KE SDÍLENÍ

---

### DOMÁCÍ CHIPSY

s lanýžovou majonézou a čerstvým lanýžem

**325 Kč**

### VÝBĚR ZAHRANIČNÍCH SÝRŮ

**710 Kč**

### VÝBĚR ZAHRANIČNÍCH UZENIN

**710 Kč**

### VÝBĚR ZE ZAHRANIČNÍCH SÝRŮ A UZENIN

**980 Kč**

### VARIACE KANAPEK 15KS

6ks Grissini/Parmská šunka/rukola, 3ks hovězí tatarák/lanýž/chips, 3ks žitný chléb/krémový sýr/uzený losos, 3ks burrata/sušená rajčata

**780 Kč**

### ANČOVIČKY CANTABRICO

se šlehaným máslem a bagetkou

**550 Kč**

### DOMÁCÍ PASTRAMI

s bylinkovou majonézou

**520 Kč**



---

## PŘEDKRMY

---

### GRAVLAX Z NORSKÉHO LOSOSA

s wasabi majonézou, marinovanou okurkou a koprem

**460 Kč**

### TUŇÁKOVÝ TATARÁK

se zeleninou, koriandrovým dresinkem a rýžovým chipsem

**540 Kč**

### KREVETY NA ČESNEKU

chilli a bílém víně s máslovou omáčkou a pečivem

**690 Kč**

### PEČENÉ FOIE GRAS

s karamelizovanými jablky a omáčkou z portského vína

**560 Kč**

### BRUSCHETTA S BACCALOU

míchanými vejci s černým lanýžem, cime di rappa a talegio fondue

**560 Kč**

### US PRIME TATARÁK

s topinamburem, bramborovou pěnou, krémovým vejcem a černou kapustou

**495 Kč**

### VITELLO TONNATO

s ančovičko-kaparovým dresingem

**490 Kč**

### SMAŽENÉ PATAGONSKÉ KALAMÁRY

kalamáry v tempuře s aioli majonézou

**520 Kč**

### ÚSTŘICE - FINE DE CLAIRE NO. 2

variace omáček - mignonette, tabasco a sójová omáčka Kikkoman

**155 Kč/ks**

### ÚSTŘICE - GILLARDO NO. 2

variace omáček - mignonette, tabasco a sójová omáčka Kikkoman

**195 Kč/ks**



---

## POLÉVKY

---

### POLÉVKA Z ČERNÉHO KOŘENE

s krocketou z hovězího konfitu a smaženým kadeřávkem

**285 Kč**

### HOVĚZÍ CONSOMMÉ

se zeleninou a tortellini

**235 Kč**

---

## SALÁTY

---

### MÍCHANÝ LISTOVÝ SALÁT

s rajčaty Datterino a dresinkem

**260 Kč**

### CAESAR SALÁT

s ančovičkovým dresinkem

**280 Kč**

### SALÁT S KOZÍM SÝREM

zapečeným ve filo těstě a červenou řepou

**550 Kč**

### CAESAR SALÁT S GRILOVANÝM KUŘETEM

s bylinkovými krutony a slaninou

**390 Kč**

### CAESAR SALÁT S GRILOVANÝM TUŇÁKEM

s bylinkovými krutony a slaninou

**590 Kč**



---

## HLAVNÍ JÍDLA

---

### RIGATONY AL AMATRICIANA

se slaninou guanciale, cibulovým konfitem a sýrem pecorino

**485 Kč**

### TAGLIATELLE S KANČÍM RAGŮ

česnekovým krémem, zeleninou na másle a petrželovou pěnou

**560 Kč**

### TAGLIATELLE S ČERNÝM LANÝŽEM

a parmazánovou omáčkou

**650 Kč**

### RISOTTO NERO S GRILOVANÝMI KALAMÁRY

s rajčatovým coulis

**640 Kč**

### TRESKA S WASABI BRAMBOROVOU KAŠÍ

s brocollini a bernskou omáčkou

**880 Kč**

### CHOBOTNICE S KRÉMOVÝM RAJČATOVÝM FARREM

mangoldem, chipsy z pikantního salámu ventricina a omáčkou beurre blanc

**790 Kč**



---

## STAŘENÁ MASA

---

### USDA PRIME - VYZRÁLÝ RIB EYE 300GR

USDA Prime - vyzrálý Rib Eye / Black Angus Hereford krmený obilím,  
malý míchaný salát s cherry rajčaty

**1750 Kč**

### USDA PRIME - VYZRÁLÁ HOVĚZI SVÍČKOVÁ 200GR

USDA Prime - vyzrálá hovězí svíčková / Black Angus Hereford krmený obilím,  
malý míchaný salát s cherry rajčaty

**1260 Kč**

### USA GREATER OMAHA - VYZRÁLÝ TOMAHAWK

USA - Vyzrálý tomahawk z amerického středozápadu, malý míchaný salát  
s cherry rajčaty

**460 Kč/100g**

### USA - WET AGED HOVĚZÍ FLANK STEAK 200GR

USA - wet aged hovězí Flank Steak / Black Angus Hereford krmený obilím,  
malý míchaný salát s cherry rajčaty

**790 Kč**

---

## PŘÍLOHY A OMÁČKY

---

BLANŠÍROVANÁ ZELENINA

**190 Kč**

DEMI GLACE

**130 Kč**

ZELENINA V TEMPUŘE

**280 Kč**

PEPŘOVÁ

**145 Kč**

BRAMBOROVÉ HRANOLKY

**160 Kč**

LANÝŽOVÁ

**155 Kč**

BRAMBOROVÁ KAŠE

**160 Kč**

FOIE GRAS

**155 Kč**

ŠLEHANÉ MÁSLO

S PEČIVEM

**145 Kč**



---

## DEZERTY

---

### ČOKOLÁDOVÁ SFÉRA

s vanilkovým krémem z bílé čokolády a amarena třešní

**360 Kč**

### BUCHTIČKY S KRÉMEM

**Česká specialita**

Kynuté buchtičky s omáčkou z vaječného likéru

**360 Kč**

### ČOKOLÁDOVÝ FONDANT

Pečený fondant z hořké čokolády Nyangbo a zmrzlina bílé kakao

**360 Kč**

### KOKOSOVÝ OŘECH

Kokosový ořech-karamel dulce mousse a kokosová patrona

**310 Kč**

### OŘÍŠEK

Lískooříškový mousse z mléčné čokolády a lískové ořechy v sirupu

**310 Kč**

### KOŇAKOVÁ ŠPIČKA

**290 Kč**

### JAHODOVÉ TIRAMISU

**250 Kč**

### KARAMELOVÝ VĚTRNÍK

**Česká specialita**

**250 Kč**

### BRAMBOROVÉ ŠIŠKY

**Česká specialita**

s mákem, povidly a máslem

**290 Kč**

se strouhankou, skořicí a máslem

**290 Kč**





---

## JÍDELNÍ LÍSTEK

---

*Dle nařízení EP a Rady EU č. 1169/2011, ze dne 25.října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelů. Nařízení definuje 14 alergenů o jejichž přítomnosti v pokrmech či nápojích je dána povinnost informovat. O přítomnosti alergenů budete na vyžádání informováni proškoleným obsluhujícím pracovníkem.*

