

PŘEDKRMY



CzechHouse tatarský biftek z amerického hovězího masa s balsamickou redukcí

490,- Kč



Uzená Pražská šunka s tradičními doplňky

320,- Kč

Carpaccio ze začerněného červeného tuňáka s kaviárem z lilku a koriandru, přelité olejem se szechuanským pepřem

395,- Kč

Terina z královského kraba a avokáda s pečenými paprikami a citronovou omáčkou aioli

440,- Kč

Opečené maso z mušlí sv. Jakuba se salátem z citrusových plodů a chili dresinkem

425,- Kč

Barbecue tygří krevety na letním salátu s dresinkem z limetek a rajčat

395,- Kč



Salát z bílého a zeleného chřestu s letními lanýži a žloutkovou omáčkou

420,- Kč



Salát z mladého špenátu s grilovanými artyčoky, sýrem pecorino a opraženými piniovými semínky

320,- Kč

POLÉVKY



Chlazená tomatová polévka s bazalkovým sorbetem

215,- Kč



Silný kuřecí vývar s knedlíčky z lehce uzené šunky

215,- Kč



Krém z bílého chřestu s pošírovaným křepelčím vejcem

215,- Kč



Pro vegetariány



Tradiční česká specialita



Originální pokrm








Obsahuje vepřové



Z NAŠEHO GRILU

Naše hovězí maso nakupujeme od společnosti Creekstone farm, která produkuje vysoce kvalitní, čerstvé, chlazené hovězí z USA. Maso má certifikát N.H.T.C (Non Hormone Treated Cattle – dobytek není krmen hormonem). Je prověřené, zdravé, s vysokou nutriční hodnotou, lehce stravitelné a co je nejdůležitější, je křehké s výbornou chutí. Při chovu nejsou použity žádné stimulační prostředky ani antibiotika. Skot je plemene Angus a pase se na rozsáhlých otevřených pastvinách, mnohem větších, než známe v Evropě a strava je doplňována přírodní žlutou kukuřicí. Garantujeme, že hovězí maso bude křehké, šťavnaté a připravené dle Vaší chuti.

	Hovězí svíčková z amerického black Angus 200 g	920,- Kč
	Chateaubriand z hovězí svíčkové z amerického black Angus 400 g (pro dvě osoby)	1 650,- Kč
	Hovězí roštěná z amerického black Angus 250 g	860,- Kč
	Hovězí vysoký roštěnec z amerického black Angus 250 g	860,- Kč
	T-bone steak z amerického black Angus 450 g	990,- Kč
	Telecí kotleta z mléčných telat s levandulovým máslem 300 g	750,- Kč
	Irské jehněčí kotlety s mátovou krustou 300 g	820,- Kč
	Barbecue vepřová žebírka s chili a medem 500 g	620,- Kč

Všechna naše grilovaná masa jsou podávána s denní nabídkou čerstvé zeleniny, gratinovanými bramborami nebo domácími smaženými hranolkami a s omáčkou dle vašeho výběru – Béarnaise, krémovou omáčkou se smrží nebo Barbecue omáčkou.

Z NAŠÍ ROTISSERIE

Na rožni pečené domácí mladé kuře ochucené rozmarýnem, citronovou kůrou a máslem	580,- Kč
Na rožni pečený hovězí hřbet z amerického black Angus s krustou z anglické hořčice a černého pepře	750,- Kč


Jídla z naší rotisserie jsou servírována s denní nabídkou čerstvé zeleniny, gratinovanými bramborami nebo domácími smaženými hranolkami.



Originální pokrm




RYBY A MOŘSKÉ PLODY

Všechny naše ryby a pokrmy z mořských plodů mohou být připravovány na lávovém grilu nebo na tálu

Tournedos z lososa z Atlantiku 200 g	520,- Kč
Filé z halibuta 200g	590,- Kč
Filé z mořského okouna 200 g	780,- Kč
Pepřem ochucený steak z červeného tuňáka 200 g	580,- Kč
Pečená pražma královská 400g	580,- Kč
Tygří krevety	140,- Kč/kus
 Filé ze šumavského pstruha s tymiánovým máslem	430,- Kč

Všechny naše ryby a mořské plody jsou podávány s denní nabídkou čerstvé zeleniny, máslovými bramborami s koprem nebo dušenou rýží basmati a s omáčkami dle vašeho výběru – citrusy ochucenou omáčkou Béarnaise nebo citronovo-bylinkovým olejem.

VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

-  Těstoviny orecchiette s pomalu pečenými rajčaty Pachino a mozzarellou buffalo 380,- Kč
-  Špízy z jarní zeleniny a tofu na hráškové kaši s omáčkou z červeného kari 390,- Kč
-  Rizoto z bio rýže s omáčkou z artyčoků a vyzrálého parmazánu 380,- Kč



Pro vegetariány



Tradiční česká specialita

TRADIČNÍ POKRMY ČESKÉ KUCHYNĚ



Hovězí guláš Rudolf II.

dušený s krušovickým tmavým pivem,
podávaný s máslovými bramborovými noky

465,- Kč



Svíčková na smetaně

hovězí filé zabalené do slaniny a opečené na grilu,
krémová smetanová omáčka,
 brusinky a výběr houskových knedlíků

565,- Kč



Půlka pečené kachny

s jablky a kmínem, podávaná s dušeným zelím
a výběrem knedlíků

580,- Kč



Pečené vepřové koleno

s krustou z rozmarýnu a černého pepře, nakládané zelí,
hořčice a křenový krém

650,- Kč



Smažený kuřecí řízek

se salátem z nových brambor

440,- Kč

Tyto pokrmy si nejlépe vychutnáte s českým pivem.



Česká specialita



Tradiční česká
speciálita



Obsahuje vepřové

MOUČNÍKY A SÝRY



Broskvové crème brûlée s karamelovo-jablkovým chutney 220,- Kč

Koláč z hořké čokolády s dušenými višněmi
a madlovo-nugátovou zmrzlinou 215,- Kč



Bábovka z bílé čokolády s domácím meruňkovým džemem 215,- Kč

Dort z marinovaných jahod a krému sabayon
s pistáciovou zmrzlinou 215,- Kč

Lívance s rumovými rozinkami a švestkovým toffee krémem 215,- Kč

Výběr domácích zmrzlin a sorbetů 195,- Kč

Široká nabídka mezinárodních a domácích sýrů
doplněná ovocnými zavařeninami a medem 395,- Kč

***Máte-li dietní požadavky či alergie, vedoucí restaurace
Vám rád podá informace o použitých surovinách.***



Tradiční česká
speciálita



Originální pokrm

Všechny ceny zahrnují DPH

TEPLÉ NÁPOJE

Čaj, káva, espresso	105,- Kč
Dvojité espresso	120,- Kč
Cappuccino	110,- Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

	20 cl
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	115,- Kč
Ledový čaj,	115,- Kč
Red Bull	150,- Kč
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	115,- Kč

DŽUSY

Džusy	20 cl
Čerstvě vymačkaná šťáva	125,- Kč
	145,- Kč

APERITIVY

	7 cl
Campari	180,- Kč
Martini – Bianco, Dry, Rosso	180,- Kč
Pernod	180,- Kč
Sherry	180,- Kč

PORTSKÁ VÍNA

	7 cl
10-leté Dow's Porto	295,- Kč
20-leté Dow's Porto	395,- Kč
40-leté Dow's Porto	555,- Kč

DESTILÁTY

	4 cl
Tuzemské	
Slivovice	125,- Kč
Mezinárodní	
Vodka, gin, whisky, rum, tequila	170,- Kč
Ročníkové whisky	280,- Kč

KOKTEJLY

	24cl
Z tuzemských likérů Beton, Bavorák	270,- Kč
Z mezinárodních destilátů	290,- Kč

LIKÉRY

	4 cl
Tuzemské likéry – Becherovka, Fernet Stock	125,- Kč
Mezinárodní likéry	230,- Kč

KOŇAKY a ARMAŇAKY

	4 cl
Armagnac VSOP	305,- Kč
Hennesy VS	280,- Kč
Hennesy XO	705,- Kč
Hennesy Fine Cognac VSOP	305,- Kč
Martell VS	280,- Kč
Martell VSOP	305,- Kč
Rémy Martin VS	280,- Kč
Rémy Martin VSOP	305,- Kč
Rémy Martin Excellence XO	910,- Kč
Metaxa 7*	305,- Kč

PIVNÍ MENU

Krušovice a Mušketýr 5.0 % točené



Královský pivovar Krušovice je jedním z nejstarších pivovarů v České republice, založen v roce 1517. Vařil z přírodní pramenité vody křivoklátských lesů a chmele ze žatecké oblasti. Jemně zlatavý ležák, hořká pivní chuť a vynikající síla.

0.3l 115 Kč
0.5l 145 Kč

Pilsner Urquell 4.4% láhev



Pivo se zrodilo v Čechách, konkrétně v Plzni. Slad má bohatý základ a chmel znamenitě agresivní závěr. Tento ležák má robustní sladový a chmelový charakter, který přetrvává v závěru a nese známky vanilky.

0.33l 125 Kč

Budvar 5.0% láhev



Známý nejen bojem o vlastnictví ochranných známek. Toto výhradně české pivo má kořeny v roce 1895 v Českých Budějovicích. Pivo je středně plné s dobrou rovnováhou mezi sladem a chmelem. Chmel je velmi příjemný a květinový.

0.33l 125 Kč

Staropramen 5.0% láhev



Pivo je vařeno v pivovaru na Smíchově v Praze 5, který byl založen v roce 1869. Je to nejpobulárnejší pražské pivo. Důsledné a dostatečné kvašení dodává pivu plnost, příjemně jemnou chuť se závěrem hasící žízeň, známém jako „pivní říz“.

0.33l 125 Kč

Gambrinus 5.0% láhev



Pivovar Gambrinus se nachází v Plzni. Výrazný pro svoji sytě zlatavou barvu a bohatou pěnu, má příjemnou hořkou chuť. Neopakovatelná chuť souvisí s použitím nejlepších tuzemských surovin, známou plzeňskou vodou a generacemi zkušeností.

0.5l 125 Kč

Velkopopovický Kozel 5.0% láhev



Od roku 1874 se pivo Kozel vařilo v městečku Velké Popovice. Velkopopovický Kozel Premium má příjemně hořkou chuť, jemné aroma sladu a chmelu a zároveň skvělou jiskru.

0.5l 125 Kč

Mezinárodní

Heineken

0,33l 130 Kč

Leffe

0,33l 130 Kč

Corona Extra

0,33l 130 Kč

Nealkoholické – Clausthaler

0,25l 125 Kč

CLOUD

sky bar & lounge

První skutečný sky bar v Praze.

Vychutnáte jediné na střeše
hotelu Hilton Prague.



cloud9.cz