

OUR STORY



The Artisan je kulinářská výprava za vynikajícími lokálními produkty, na níž vás čeká rozmanitost chutí, stylová dokonalost a radost z jídla.

Klademe důraz na řemeslnou výrobu a pečlivě vybíráme farmáře a dodavatele, vzdálené ne více než 200 km od Prahy. Se stejnou důsledností dbáme také na dodržení sezónnosti surovin. Všechna jídla připravujeme osvědčenými postupy abychom vám představili výjimečnost českých chutí, které vás doprovodí na jedinečné cestě po místních řekách, lesích, úrodných zahradách a farmách.

Otevřete dveře do světa The Artisan, sdílejte s námi zážitky a objevujte. Nechejte se nadchnout naší otevřenou kuchyní, v níž pro vás mistři kulinářského umění tvoří ty nejokázalejší chutě Česka.

The Artisan is a culinary journey fashioned around delicious local products bringing taste, style craft and joy.

Like an artisan we select our farmers and producers with care, within a 200 km radius around Prague and we take pride in respecting the seasons. We cook with technique and dedication to ensure you discover original Czech flavors that take you on a delicious journey down the rivers, through forests, and across gardens & farms.

Push the Artisan door to share and explore. Discover our Theater Kitchen, where our culinary masters create a sumptuous taste of the Czech Republic.

David Rejhon, Executive Chef
Štěpán Dvořák, Restaurant General Manager

OUR PARTNERS



A-MASO

Přední český producent hovězího masa A-MASO žije podle hesla „Víme všechno o našem masu“. To znamená, od pečlivého výběru skotu od certifikovaných chovatelů, dohledu nad pečlivým krmením a výživou zvířat až po přípravu k podávání. To zaručuje, že naši kuchaři obdrží pouze maso té nejvyšší kvality.

The leading Czech beef producer A-MASO lives by the motto “We know everything about our meat”. This means that starting with the careful selection of the cattle from certified breeders, supervising the careful feeding and nurturing of the animals and ending with the preparation for table, they guarantee that our chefs receive only the meat of finest quality.

KALEDOVA CHABRYBÁRNA

Naše ryby pocházejí z uznávané rodinné farmy se sídlem v Dolních Chabrech, malé vesničky kousek od Prahy. Farma, která byla navržena a vybudována na základě dlouholetých zkušeností, používá jedinečný systém venkovních rybníků napájených přírodním pramenem. V tomto přírodním prostředí mohou ryby volně plavat a mohou být uchovávány po libovolnou dobu, což znamená, že do naší kuchyně jsou dodávány zcela čerstvé.

Our fish come from a recognized family farm based in Dolní Chabry, a little village just outside of Prague. Designed and crafted based on years of experience, the farm uses a unique system of outdoor fish ponds fed by a natural spring. In this natural environment, fish can swim freely and can be kept for any amount of time, which means they arrive absolutely fresh to our kitchen.

SLUNEČNÍ FARMA VYKÁŇ

Slavný farmář Stanislav Hecht je známý svým přirozeným přístupem k zemědělství, využívá úrodné půdy české nížiny kolem řeky Labe. S využitím tradičních metod a organických hnojiv pěstuje desítky druhů paprik a rajčat, stejně jako poměrně jedinečné odrůdy zeleniny, ovoce a bylin.

The famous farmer Stanislav Hecht is known for his natural approach to farming, taking advantage of the fertile soil of the Bohemian lowlands around the Elbe River. Using traditional methods and organic-only fertilizers, he grows dozens of types of peppers and tomatoes, as well as rather unique varieties of vegetables, fruits and herbs.

TO BEGIN

FARM

Hovězí tatarák Čestr, chlebová oplatka,
hořčičné výhonky z naší zahrady

Beef tartar Čestr, bread biscuit, mustard sprouts from our
garden

Pražská šunka, křen, domácí fermentovaná
a nakládaná zelenina

Prague ham, horseradish, homemade fermented
and pickled vegetables

Čerstvý kozí sýr, hruškový džem, lískové ořechy
Fresh goat cheese, pear jam, hazelnuts

RIVER

Pstruh, jablko, okurka, kerblík
Trout, apple, cucumber, chervil

GARDEN

415,-

Little gem salát, sladko-kyselý dressing, vepřové škvarky
Vacuumed little gem, sweet & sour dressing, pork crackling

295,-

“The Artisan” rajčatový salát, čerstvý sýr
All about “The Artisan” tomato, fresh cheese

265,-

Rebarbora, uzené kachní prso, pampeliškový med
Rhubarb, smoked duck breast, dandelion honey

FIELD

365,-

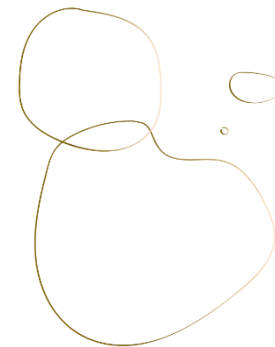
Kulajda, nakládané houby, křepelčí vejce, kopr
“Kulajda” soup, mushroom, quail egg, dill

215,-

255,-

335,-

175,-



TO FOLLOW

RIVER

Pstruh potoční, černý kořen, spálená cibule
Czech river trout, salsify, charred onion

475,-

Jeseter, kedluba, kaviár z Rieslingu
Sturgeon filet, kohlrabi, Riesling caviar

550,-

GARDEN

Grilovaný květák, vejce 62, ořechy
Grilled cauliflower, egg 62, hazelnuts

345,-

FOREST

Houby, pohanka, jehličí, jalovec
Mushrooms, buckwheat, pine needle, juniper

345,-

FARM

Svíčková / dušené telecí, smetanová omáčka z kořenové zeleniny,
Karlovarský knedlík

405,-

Svíčková / braised veal, creamy root vegetable sauce, bread dumpling

Kuře, domácí těstoviny, papriková espuma
Chicken, home-made pasta, paprika espuma

435,-

Kachní prso, divoká brokolice, meruňka, bramborové knedlíky
Duck breast, wild broccoli, apricot, potato dumpling

490,-

Vepřová krkovice, dýně, bezinka, kmín
Pork neck, pumpkin, elderberry, caraway seed

435,-



FROM OUR BUTCHERS

OUR CUTS

Stařený hovězí rib eye Dry aged rib eye	350 g	1080,-	Hovězí svíčková Beef tenderloin	220 g	950,-
Steak – denní nabídka Steak of the day	300 g	850,-	Vepřová pečeně Pork loin	350 g	495,-



SIDE DISHES

Restovaná sezónní zelenina
Roasted seasonal vegetable

95,-

Grilovaná cuketa, pesto
Grilled zucchini, pesto

95,-

Pečená brambora, smetana, pažitka
Josper grilled potato, cream chives

95,-

Bramborové hranolky
Potato fries

95,-

Bramborová kaše
Mashed potatoes

95,-

Brambory v popelu
Ash potatoes

95,-

SAUCES

Pepř a rum
Peppercorn and rum

75,-

Mák a švestka
Poppy seed and plum

75,-

Kmín a pivo
Caraway seed & dark beer

75,-

Uvedené ceny jsou v Kč a včetně DPH. Informace o alergenech na požádání u obsluhy.

All prices in CZK are inclusive of VAT. Gratuities at your discretionary. Service will provide you with details of food allergens upon request.

