

# OUR STORY



The Artisan je kulinářská výprava za vynikajícími lokálními produkty, na niž 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 and farms.

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

David Rejhon, Executive Chef

# 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 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 the 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 510,-  
Beef tartar Čestr, bread biscuit, mustard sprouts from our  
garden

Krmmá kachní játra, med, borůvky 485,-  
Fat duck liver, honey, blueberries

Grilovaný sýr z farmy Krasolesí, dýně, pampeliškový med 295,-  
Grilled cheese from Krasolesí farm, pumpkin,  
dandelion honey

## RIVER

Rybí kameny, kombucha, sladkovodní řasa Spirulina 315,-  
Fish stones, kombucha, Spirulina sweet water weed

Uzený sumec, topinambur, miso 325,-  
Smoked catfish, Jerusalem artichoke, miso

## GARDEN

Řepa, aronie, tvaroh 235,-  
Beetroot, chokeberry, quark

The Artisan rajče, sýr, pohanka 255,-  
The Artisan tomato, cheese, buckwheat

Mrkev, rozinky, citrón, medovina, jablko 250,-  
Carrot, raisins, lemon, mead, apple

## FIELD

Kulajda, nakládané houby, křepelčí vejce, kopr 195,-  
"Kulajda" soup, pickled mushrooms, quail egg, dill

Telecí vývar, šalotka, trhané telecí maso 225,-  
Veal consommé, shallot, pulled veal

# TO FOLLOW

---

## RIVER

Pstruh, pórek, zakysaná smetana  
River trout, leek, sour cream 545,-

Candát, kapusta, špek, bramborák  
Pike perch, savoy cabbage, bacon, potato rösti 595,-

## GARDEN

Celer, chleba, hnědé máslo  
Root celery, bread, brown butter 415,-

## FOREST

Divočák, černé pivo, brusinky, chlupatý knedlík  
Wild boar, dark beer, cranberries, potato dumpling 425,-

Daněk, kaštiny, šípek, lišky, jehličí  
Fallow-deer, chestnuts, rosehip, chanterelle, pine needles 590,-

Těstoviny, houby, mléko, sýr  
Pasta, mushrooms, milk, cheese 395,-

## FARM

Loupaná plec, rajská omáčka, těstovina, perník  
Top blade steak, tomato sauce, pasta, gingerbread 455,-

Kachna, švestky, pastiňák, jeřabina  
Duck, plums, parsnip, rowanberries 510,-

Vepřový bůček, hrách, kdoule  
Pork belly, peas, quince 425,-

Kuřecí supreme, holandský řízek, brambory, okurka  
Chicken supreme, "Holland" schnitzel, potatoes, cucumber 495,-



# FROM OUR BUTCHERS

## OUR CUTS

Stařený hovězí rib eye Dry aged rib eye	350 g	1180,-	Hovězí svíčková Beef tenderloin	220 g	1050,-
Steak dle denní nabídky Steak of the day	300 g	950,-	Vepřová pečeně Pork loin	350 g	505,-
Wagyu rib eye Wagyu rib eye	300 g	3950,-	Wagyu svíčková Wagyu tenderloin	200 g	2950,-



## SIDE DISHES

Restovaná sezónní zelenina Roasted seasonal vegetables	110,-
Kapusta, máslo, česnek Kale, butter, garlic	110,-
Pečená brambora, smetana, pažitka Josper grilled potato, cream, chive	110,-

Bramborové hranolky Potato fries	110,-
Bramborová kaše Mashed potatoes	110,-
Pečená dýně Roasted pumpkin	110,-

## SAUCES

Pepř a rum Peppercorn and rum	85,-
Šípek Rosehip	85,-
Houby Mushroom	85,-

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. Your server will provide you with details of food allergens upon request.

