

# 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

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

Krmná kachní játra, cibulová marmeláda,  
jablečný kaviár

Fat duck liver, onion marmalade, apple caviar

Sýr Gran Moravia, houby, popel 

Gran Moravia cheese, mushrooms, ash

## RIVER


Uzený candát, podmáslí, garum

Smoked pike perch, buttermilk, garum

Pstruh lososovitý, pampeliška, ředkev

Salmon trout, dandelion, radish

## GARDEN

Fenykl, jablko, pampeliškový med, zázvor 

Fennel, apple, dandelion honey, ginger


The Artisan rajče, čerstvý sýr, pohanka 

The Artisan tomato, fresh cheese, buckwheat

Mrkev, sušený lalok, libeček, hořčice

Carrot, dried jowl, lovage, mustard

## FIELD

Kulajda, nakládané houby, křepelčí vejce, kopr 

"Kulajda" soup, pickled mushrooms, quail egg, dill

Hovězí vývar, krupicový nok, zelenina

Beef consommé, wheat semolina dumplings, vegetables



VEGETARIAN



VEGAN

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

All prices are in CZK and inclusive of VAT. Gratuities at your discretion. Your server will provide you with details of food allergens upon request.

# TO FOLLOW

---


## RIVER

Sumeček africký, petržel, koprová majonéza 595,-  
African catfish, parsnip, dill mayonnaise

Pstruh, fenykl, čočka, topinambur 615,-  
Trout, fennel, lentils, Jerusalem artichoke

## GARDEN


Dýňové noky, šalvěj, pomeranč  465,-  
Pumpkin gnocchi, sage, orange

Těstoviny, zeleninové ragú, sýrová espuma  445,-  
Pasta, vegetable ragout, cheese espuma

## FOREST

Divočák, svíčková omáčka, knedlík, brusinky 595,-  
Wild boar, creamy root vegetables sauce, dumpling, cranberries

Daněk, polenta, kadeřávek, černý česnek 615,-  
Fallow deer, polenta, kale, black garlic

Houbový knedlík, kapusta, lipové kapary, fazole  450,-  
Mushroom dumpling, savoy cabbage, linden capers, beans

## FARM

Konfitované kachní stehno, červené zelí, bramborový knedlík 570,-  
Duck leg confit, red cabbage, potato dumpling

Hovězí hruď, okurky, cibule, brambory 530,-  
Beef brisket, gherkins, onion, potatoes

Kuřecí supreme, bramborové pyré, dýně 515,-  
Chicken supreme, potato purée, pumpkin



VEGETARIAN



VEGAN

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

All prices are in CZK and inclusive of VAT. Gratuities at your discretion. Your server will provide you with details of food allergens upon request.

# FROM OUR BUTCHERS

## OUR CUTS

|   |       |        |                                    |       |        |
|---|-------|--------|------------------------------------|-------|--------|
| Stařený hovězí rib eye<br>Dry aged rib eye  | 350 g | 1250,- | Hovězí svíčková<br>Beef tenderloin | 220 g | 1100,- |
| Steak dle denní nabídky<br>Steak of the day | 300 g | 950,-  | Vepřová pečeně<br>Pork loin        | 350 g | 605,-  |



## SIDE DISHES

|   |       |
|---|-------|
| Restovaná sezónní zelenina<br>Roasted seasonal vegetables                   | 115,- |
| Kadeřávek, máslo, česnek<br>Kale, butter, garlic                            | 115,- |
| Pečené brambory, smetana, pažitka<br>Jospers grilled potatoes, cream, chive | 115,- |

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Bramborové hranolky<br>Potato fries | 115,- |
| Bramborová kaše<br>Mashed potatoes  | 115,- |
| Pečená dýně<br>Roasted pumpkin      | 115,- |

## SAUCES

|   |      |
|---|------|
| Pepř a rum<br>Peppercorn and rum                              | 95,- |
| Hořčice<br>Mustard  | 95,- |
| Morková s černým<br>česnekem<br>Bone marrow, black garlic jus | 95,- |



VEGETARIAN



VEGAN

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

All prices are in CZK and inclusive of VAT. Gratuities at your discretion. Your server will provide you with details of food allergens upon request.

