



Art Restaurant

# MENU

PŘEDKRMY  
STARTERS

Krémový kozí sýr z české farmy, kořeněná jablka  
s pistáciemi, pyré z pečených jablek a ořechů, domácí  
pomerančový chléb s Cointreau

Creamy goat cheese from the Czech farm, spicy apples  
with pistachios, homemade orange bread with Cointreau

165 Kč / 7.2 €

Pečení šneci (8ks) s bylinkovým máslem,  
podávané na mořské soli, chléb s kaštany

Baked snails (8pcs) with herb butter, served with  
sea salt, bread with chestnuts

185 Kč / 8.1 €

Tatarák z hovězího masa, konfitovaný žloutek v lanýžovém oleji,  
strouhané Foie gras, šalotka, sýr Gran Moravia, lichořeřišnice,  
lanýžová majonéza a krutony z domácího chleba

Beef tartare, yolk confit with truffle oil, grated Foie gras,  
shallots, Gran Moravia cheese, watercress, truffle mayonnaise  
and homemade bread croutons

265 Kč / 11.6 €

Vepřové výpečky – Rillettes, domácí chléb, piccalilli a ředkvička

Pork roasts, homemade bread, piccalilli and radishes

165 Kč / 7.2 €

Zauzený hovězí jazyk, šneci, tymiánový jus,  
bramborové pyré s petrželkou, lardo, omáčka Pistou  
Smoked beef tongue, snails, thyme jus, mashed potatoes  
with persley, lardo, sauce Pistou  
190 Kč / 8.3 €

**POLÉVKY**  
**SOUPS**

Polévka dle denní nabídky  
Soup of the day  
115 Kč / 5.0 €

**HLAVNÍ JÍDLA**  
**MAIN COURSES**

Kuře na paprice – farmářské kuře, papriková omáčka, domácí  
gratinované těstoviny se smetanou a emulze z pečených paprik  
„Kuře na paprice“ – farm chicken, sweet pepper sauce,  
homemade gratinated pasta with cream, roasted pepper emulsion  
295 Kč / 12.9 €

Kořeněné hovězí hrudí, Coleslaw majonéza, okurky  
a opečený pšeničný chléb  
Beef Pastrami, Coleslaw mayonnaise, cucumbers  
and roasted wheat bread  
425 Kč / 18.5 €



Trhané Boeuf Bourguignon – dušené hovězí maso  
z vyzrálých žeber v omáčce z červeného vína, glazované cibulky,  
houby a celerové pyré

Chopped Boeuf Bourguignon – stewed beef from  
matured ribs in red wine sauce, glazed onions, mushrooms  
and celery puree

395 Kč / 17.2 €

Steak Rossini z hovězí svíčkové US Prime Beef, Foie gras,  
omáčka Madeira s černým lanýžem, domácí brioška  
Steak Rossini from US Prime Beef tenderloin, Foie gras,  
Madeira sauce with black truffle, homemade brioche

200g / 685 Kč / 29.8 €

Vepřová líčka na černém pivě s čerstvou majoránkou,  
zauzené bramborové pyré

Pork cheeks on dark beer with fresh marjoram,  
smoked potato puree

295 Kč / 12.9 €



MÁNES DOPORUČUJE  
MÁNES RECOMMENDS

Hovězí svíčková Wellington, pečená v listovém těstě  
s hříbkovým ragú, sušenou šunkou a omáčkou Madeira,  
bramborové máslové pyré

Beef Wellington baked in filo pastry, wild mushroom ragout,  
dry-cured ham, Madeira sauce, potato-butter puree

pro 2-4 osoby, 500g / (for 2-4 persons, 500g)

1385 Kč / 60.3 €

Kachní koruna – pečená růžová kachní prsa  
na kosti, kachní šťáva, salát

Duck crown – pink roasted duck breasts  
on the bone, duck sauce, salad

pro 2-4 osoby, cca 1kg (for 2-4 persons, apx 1kg)

685 Kč / 29.8 €

Hovězí svíčková s karlovarským knedlíkem a brusinkami

Roast sirloin in sour cream sauce, Karlsbad dumplings and cranberries

265 Kč / 11.6 €

SALÁTY  
SALADS

Salát s kozím sýrem, medovými ořechy a marinovanými jablky  
Salad with goat cheese, honeyed nuts and marinated apples

185 Kč / 8.1 €



DEZERTY  
DESSERTS

Žemlovka s jablky, tvarohem a zakysanou smetanou  
“Žemlovka” – slices of bread baked with apples, curd cheese  
and sour cream  
145 Kč / 6.4 €

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem  
Sweet mini dumplings with vanilla custard  
145 Kč / 6.4 €

Tarte Tatin – obrácený jablečný koláč  
s oříškovou drobenkou a crème fraîche  
Tarte Tatin – upside-down apple tart  
with hazelnut crumble and crème fraîche  
125 Kč / 5.5 €

Perníkový fondán s čokoládou, mandarinková zmrzlina a pistácie  
Gingerbread fondant with chocolate, tangerine ice cream and pistachios  
165 Kč / 7.2 €

Selekce francouzských sýrů, domácí marmelády  
Selection of french cheeses, homemade jams  
290 Kč / 12.7 €

Dezert dle denní nabídky  
Dessert of the day

