

VERY SPECIAL GUEST LIVE!

DEJVICKÁ 34 je restaurace na stejnojmenné adrese v Praze.

U jejího zrodu stál šéfkuchař a spolumajitel v jedné osobě Tomáš Černý.

Tomáš má bohaté zkušenosti z vrcholové gastronomie. Pracoval a učil se od vynikajících italských michelinských šéfkuchařů a v nejznámějších pražských restauracích. Miluje jídlo a vaření, v restauraci je jako ryba ve vodě.

Koncept restaurace měl Tomáš možnost ovlivnit od první myšlenky a je to rozhodně znát.

V Dejvické 34 připravují jídla středomořského typu. Prvotřídní suroviny a správné zacházení s nimi je pro ně naprostá samozřejmost.

Hned v prvních letech se podnik dostal mezi nejlepší a nejvyhledávanější restaurace v Praze.

V roce 2021 obdržel prestižní ocenění Bib Gourmand (vynikající kvalita za dobrou cenu), v respektovaném průvodci Michelin, které v ČR drží jen několik podniků.

Tomášův um a vášeň pro vaření jste si loni vychutnali všemi smysly. A protože ohlasy byly jen nadšené, vyhlíželi jsme netrpělivě první možnou příležitost si to s ním zopakovat. A ta je tu! Pánové Ramazzotti a Černý, oba NAŽIVO! Již 6. března, na VIP patrech v O₂ areně.

TOMÁŠ ČERNÝ & DEJVICKÁ 34 LIVE!

Sicilský salát Caponata s krémovým sýrem Burrata a dresink z červených pomerančů /7, 12/

Grilované kalamáry s omáčkou z krevet, pyré z fazolí Cannelini a šafránu /2, 7, 12, 14/

Mousse z hořké čokolády s malinovou pěnou a sušenými malinami /3, 6, 7/

Nejen to nejlepší z menu Dejvická 34 doplní prosecco a vybraná vína z nabídky společnosti Albarelo.

34 DEJVICKÁ
Pánové Ramazzotti



MENU

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

SLÁVKY LIVE!

RESTOVANÉ SLÁVKY, ŠALOTKA, ČESNEK, ŘAPÍKATÝ CELER, DRČENÁ RAJČATA, PLOCHÁ PETRŽELKA A BÍLÉ VÍNO /7, 9, 12, 14/ GF

VITELLO TONNATO LIVE!

TELECÍ HRBET, MAJONÉZA Z PEČENÉ ZELENINY A TUŇÁKA, KAPARY A OLIVY /3, 4, 7, 10, 12/ GF

BRASÍROVANÁ HOVĚZÍ LÍČKA LIVE!

ŠAFRÁNOVÉ RISOTTO A PECORINO CHIPS /7, 9, 12/ GF

SORBET Z ČERVENÉ ŘEPY LIVE!

LEVANDULOVÝ MOUSSE, SNĚHOVÁ PUSINKA A KARAMELIZOVANÉ OŘECHY /3, 7, 8, 9/ V GF

CARVING STATION LIVE!

POMALU PEČENÁ KRŮTÍ PRSA S CITRONEM A SEMÍNKY FENYKLU GF

DO RŮŽOVA PEČENÝ JEHNĚČÍ HRBET S PISTÁCIOVO-MÁTOVOU KRUSTOU A JEHNĚČÍ JUS /1, 3, 8/

ŠPENÁT S KONFITOVANÝM ČESNEKEM V OLIVOVÉM OLEJI A CHILLI V GF

GRATINOVANÉ BRAMBORY /7/ V GF

STUDENÉ PŘEDKRMY

PYŘE Z PEČENÉ KOŘENOVÉ ZELENINY S LANÝŽOVÝM OLEJEM, SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA, TEMPEH A SALÁT FRISÉE /6, 9/ V GF

VAŘENÁ MARINOVANÁ CHOBOTNICE S ČESNEKEM A PLOCHOU PETRŽELÍ, SALÁT Z PEČENÝCH BRAMBOR RATTÉ, FENYKLU, A NAŤOVÉ CIBULKY /14/ GF

POMALU PEČENÁ KUŘECÍ PRSA S KŮŽÍ, MARINOVANÁ BAREVNÁ MRKEV A OMÁČKA SALSA ROSSA /3, 10, 12/ GF

SUŠENÁ KRKOVICE COPPA DI PARMA, MARINOVANÉ ARTYČOKY, PEČENÉ PAPIRYKY A VENKOVSKÝ CHLĚB /1, 12/

HOVĚZÍ CARPACCIO, ANĚHOVIČKOVÁ EMULZE, ČERNÉ OLIVY, KAPARY, HOBLINKY PARMAZÁNU A RUKOLOVÉ KLÍČKY /1, 4, 6, 8, 10, 12/

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ V GF

CAPRESE SALÁT S VEGANSKOU MOZZARELLOU GREENVIE /7/ V GF

SALÁT Z TĚSTOVINOVÉ RÝŽE ORZO S ČERVENOU CIBULÍ, ZELENÝMI OLIVAMI, SUŠENÝMI RAJČATY A VÝHONKY /1, 3, 12/ V

TEPLÉ POKRMY

PEČENÁ TRESKA S ARTYČOKY, POLOSUŠENÝMI RAJČATY A TYMIÁNOVÝ OLEJ /1, 4, 7, 12/

KUŘECÍ PRSA, GRILOVANÉ ŽAMPIONY PORTOBELLO, ČERVENÁ CIBULE A SILNÝ DRŮBEŽÍ JUS /1, 9/

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY S PARMAZÁNOVOU OMÁČKOU, FAZOLKAMI FAVA, PŮRKEM A ROMANESCEM /1, 7/

PŘÍLOHY

CUKETOVÉ LASAGNE S QUINOOU A RAJČATY /1, 9, 12/ V

PEČENÉ GRENAILLE S ANĚHOVIČKOVOU MAJONÉZOU /3, 10/ V GF

VAŘENÉ GNOCCHI S BAZALKOVÝM PESTEM /1, 3, 7/ V

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ /1, 3, 5, 6, 7, 8/ V

FONTÁNA S ČOKOLÁDOU, ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE /6, 7/ V GF

ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY /1, 3, 6, 7, 8/ V

VANILKOVÉ BUDINO SE SLANÝM KARAMELEM /7/ V GF

NAŠE TIRAMISU /3, 7/ V GF

NÁPOJE (OPEN BAR)

N.V. PROSECCO DOC EXTRA DRY, BOSCO DEI CIRMIOLI, VENETO, IT

2020 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT, BOSCO DEI CIRMIOLI, VENETO, IT

2020 VERMENTINO DI SARDEGNA SOPRASOLE, PALA, SARDEGNA, IT

2020 PRIMITIVO PUGLIA IGT, MIOPASSO, PUGLIA, IT

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04% ALK.)

PIVO STAROPRAMEN LEŽÁK, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMEŘAŇČÍ 100%, GRAPEFRUIT

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA, RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE

NEBO VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM

* ČÍSLA UVEDENÁ ZA POKRMY OZNAČUJÍ SKUPINY ALERGENŮ, KTERÁ POKRM MŮŽE OBSAHOVAT. INFORMATIVNÍ TABULE S JEDNOTLIVÝMI SKUPINAMI ALERGENŮ NALEZNETE V DOSAHU MÍSTA PODÁVÁNÍ.



PREMIER
CLUB

CENA: 1 600 Kč

PRAHA
O2 ARENA

EROS
RAMAZZOTTI

BATTITO INFINITO
WORLD TOUR



Bestsport
CATERING