

# VERY SPECIAL GUEST LIVE!

Tomáš Černý a jeho tým restaurace DEJVICKÁ 34 nás už několikrát přesvědčili, že jsou tím nejlepším speciálním hostem pro večery s italskými interprety.

Láska k italské gastronomii, obrovský zápal, osobní přístup ke svým hostům i zaměstnancům, stejně jako pečlivě vybírané suroviny od prověřených dodavatelů.

To vše je Tomášovi vlastní a spolu s jeho charisma stojí za mimořádným úspěchem Dejvické 34.

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

Jako potvrzení obdržel v roce 2021 prestižní ocenění Bib Gourmand (vynikající kvalita za dobrou cenu), v respektovaném průvodci Michelin, které drží jen 5 podniků v ČR. A my víme, že tím to jistě nekončí!

Autentickou středomořskou kuchyni Dejvické 34 si v sobotu 13. ledna vychutnáte exkluzivně jen na VIP patrech v O<sub>2</sub> areně.

Přijdete?

## DEJVICKÁ 34 by Tomáš Černý LIVE!

**Piadina, neboli chléb z Emilia Romagna,  
plněný lanýžovou majonézou,  
buvolí mozzarellou a 12 měsíců stařenou  
šunkou Fiocco**

**Sous vide telecí jazyk  
marinovaný v malinovém octu s pyré  
z pečených jablek a křupavou pohankou** 🌾

**Ganache z hořké čokolády s bergamotem,  
meruňkovým gelem a pěnou z meruňkovice**



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

34 DEJVICKÁ  
*Tomáš Černý*





# LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

## MOŘSKÝ VLK LIVE!

KVĚTÁKOVÉ PYRÉ, ČERVENÁ CIBULE, KAPARY  
A CITRUSOVÁ OMÁČKA 

## VITELLO TONNATO LIVE!

## MILÁNSKÉ RISOTTO LIVE!

HOVĚZÍ OSSOBUCO, RUKOLOVÝ OLEJ A PARMAZÁNOVÝ CHIPS 

## PRÉMIOVÉ ITALSKÉ SÝRY LIVE!

ČERSTVÉ OVOCE, OVOCNÉ CHUTNEY A VENKOVSKÝ CHLĚB 

## DEZERT LIVE!

KRÉM Z LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ, ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE,  
KÁVOVÝ SPONGE, ANÝZOVÝ MERINGUE A ČOKOLÁDOVÁ HLÍNA 

## CARVING STATION LIVE!

POMALU PEČENÁ PERLIČKA S CITRÓNEM A SEMÍNKY FENYKLU  

GRILOVANÉ JEHNĚČÍ KOTLETKY S ČESNEKOVO-MÁTOVOU  
KRUSTOU 

ZELENÉ FAZOLKY SE SLANINOU  

GRATINOVANÉ BRAMBORY S LANÝŽOVOU PASTOU  

# OPEN BAR

PROSECCO A PEČLIVĚ VYBRANÁ ITALSKÁ TICHÁ VÍNA  
Z NABÍDKY SPOL. ALBARELO

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

PIVO STAROPRAMEN, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

FUZE LEDOVÝ ČAJ

NEPERLIVÁ A JEMNĚ PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2



\*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN



# MENU



## STUDENÉ PŘEDKRMY

PEČENÉ PAPRIKY, NAKLÁDANÉ ARTYČOKY, BYLINKOVÝ SÝR VIOLIFE  
A BAZALKOVÉ PESTO  

MARINOVANÁ CHAPADLA KALAMÁRA VELKÉHO S CHILLI,  
SALÁT Z PEČENÝCH BRAMBOR, FENYKLU A PLOCHÉ PETRŽELE  

POMALU PEČENÁ KUŘECÍ PRSA S KŮŽÍ, LILKOVÁ CAPONATA,  
KŘEHKÝ SALÁT A PINIOVÉ OŘÍŠKY  

PROSCIUTTO CRUDO, OLIVY S BYLINKAMI, TAPENÁDA  
ZE SUŠENÝCH RAJČAT, DLOUBANÝ PARMAZÁN, RUKOLA  
A TYČINKY GRISSINI

DO RŮŽOVA PEČENÝ HOVĚZÍ DIAMOND MUSCLE,  
MARINOVANÁ BAREVNÁ MRKEV, OMÁČKA SALSA ROSSA  
A KLÍČKY  



## SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ   

SALÁT ZE SICILSKÉHO KUSKUSU S CIZRNOU, GRILOVANOU ŽLUTOU  
A ZELENOU CUKETOU A MINI RAJČATY  

ŘÍMSKÉ LISTY S PEČENOU ČERVENOU ŘEPOU A KOZÍM SÝREM  

## TEPLÉ POKRMY

LOSOS S OMÁČKOU Z PEČENÝCH RAJČAT  
A ČERSTVOU BAZALKOU  

PRSA S KŮŽÍ Z KUKUŘIČNÉHO KUŘÁTKA, GRILOVANÉ ŽAMPIONY  
PORTOBELLO, ŠALOTKA A SILNÝ DRŮBEŽÍ JUS

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY S PARMAZÁNOVOU OMÁČKOU,  
FAZOLKY FAVA, PÓREK A LÍSTEČKY RŮŽIČKOVÉ KAPUSTY

## PŘÍLOHY



POLENTOVÁ KAŠE SE SÝREM PECORINO 

PEČENÉ BRAMBŮRKY GRENAILLE S ROZMARÝNEM   

VAŘENÉ TAGLIATELLE  

## DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU  
ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE  

VANILKOVÉ BUDINO SE SLANÝM KARAMELEM A PISTÁCIEMI  

NAŠE TIRAMISU 

OŘECHOVÝ KOLÁČ 



2 | 2