

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 O₂ 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 LEŽÁK, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA

RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ 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

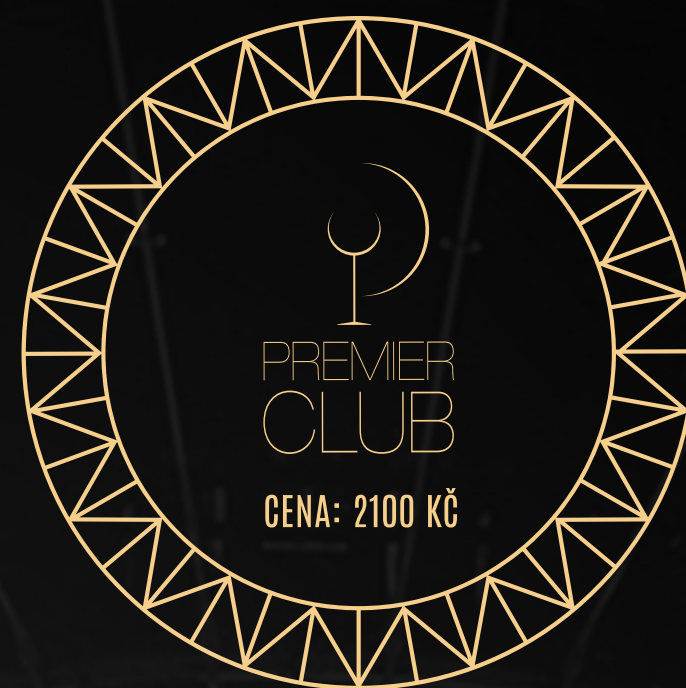
VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU
ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE  

VANILKOVÉ BUDINO SE SLANÝM KARAMELEM A PISTÁCIEMI  

NAŠE TIRAMISU 

OŘECHOVÝ KOLÁČ 



2 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN