

VERY SPECIAL GUEST LIVE! TOMÁŠ ČERNÝ & DEJVICKÁ 34

Že je Tomáš skvělý šéfkuchař a jde si tvrdě a vytrvale za svými cíli, víme dávno. Když jsme se ale na podzim loňského roku domlouvali na hostování při koncertu Billie Eilish, ještě jsme netušili, jak mezitím Tomášova hvězda opět stoupne.

Restaurace Dejvická 34 a Tomáš Černý se již od listopadu 2021 pyšní prestižním oceněním Bib Gourmand (výjimečné jídlo za rozumnou cenu), v respektovaném průvodci MICHELIN. To aktuálně drží jen 4 podniky v ČR.

V lednu 2025 vůbec poprvé hodnotil české restaurace i druhý respektovaný francouzský průvodce GAULT & MILLAU, který ocenil Dejvickou 34 a Tomášův um hned třemi kuchařskými čepicemi! Zároveň Tomáš obsadil 1. místo v anketě ZLATÝ KUCHAR 2024.

S hrdostí vám tak přinášíme jednoho z aktuálně nejocetovanějších šéfkuchařů v Česku!

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 jeho i Dejvické 34.

Jeho autentické menu si 1.6.2025 vychutnáte exkluzivně jen na VIP patrech v O₂ areně.

Přijdete?

TATARÁK Z KREKET

Gazpacho z mučenky a javorového sirupu, černá majonéza, papričky Jalapeños 🌾🥤

TORTELLINI PLNĚNÉ CHŘESTEM A PARMAZÁNEM

chlebový crumble s ořechy 🥑

TIRAMISU AL SIFONE 🥑

34 DEJVICKÁ
Tomáš Černý



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

POKE LIVE!

MARINOVANÉ TOFU, SUSHI RÝŽE, ZAHRADNÍ ZELENINA, ŘASA NORI, MICROGREENS, TERIYAKI OMÁČKA 

GRAVLAX LIVE!

MARINOVANÝ LOSOS, PYRÉ ZE SMAŽENÉHO LILKU, VÝVAR DASHI, KLÍČKY 

BAO S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM LIVE!

KIMCHI Z ČÍNSKÉHO ZELÍ, MAJONÉZA Z CITRONOVÉ TRÁVY, KORIANDR 

CARVING STATION LIVE!

POMALU PEČENÉ VYKOSTĚNÉ KUŘE S RŮŽOVÝM PEPŘEM A BYLINKOVÝM MÁSLEM 

HOVĚZÍ ŽEBRO S MARINÁDOU Z CHIPOTLE PAPRIČEK A KÁVY 

ZELENINOVÉ CHOP SUEY 

KUKUŘIČNÝ KLAS S MÁSLEM A SOLÍ 

DEZERT LIVE!

SOUS VIDE KOŘENĚNÝ ANANAS, MALIBU, KOKOSOVÝ SORBET S LIMETOU 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 

OPEN BAR

FIALKOVÝ GIN & TONIC, MIMOSA MOCKTAIL

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO, FRIZZANTE MILLESIMATO, DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO DVA KOPCE CUVÉE, KOLBY POUZDŘANY CZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

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

ČERVENÉ VÍNO CUVÉE ARENA, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

ČERNÁ ČOČKA BELUGA, PLÁTKY ZELENÉ CUKETY,
SLANÝ SÝR VIOLIFE, PRAŽENÁ DÝŇOVÁ SEMÍNKA   

PYRÉ Z PEČENÉ KOŘENOVÉ ZELENINY A OLIVOVÉHO OLEJE,
ZELENINOVÉ CRUDITÉS, KUKUŘIČNÉ TORTILLY  

TRHANÁ MOZZARELLA, BAREVNÁ RAJČATA, RUKOLA,
BAZALKOVÉ PESTO  

KUŘECÍ PRSA S PANCETTOU A ŠALVĚJÍ, NAKLÁDANÁ KEDLUBNA,
ŘEDKVIČKY, BYLINKOVÝ DIP Z CRÈME FRAÎCHE 

DO RŮŽOVA PEČENÝ HOVĚZÍ DIAMOND MUSCLE,
GRILOVANÝ PAK CHOI, SEZAMOVÝ DRESINK Z JARNÍ CIBULE,
ZÁZVORU A LIMETKOVÉ ŠTÁVY 

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ   

QUINOA SALÁT S PEČENOU MRKVÍ, RAJČATY,
MUNGO FAZOLKAMI A KLÍČKY   

CAESAR SALÁT S ANČOVIČKOVÝM DRESINKEM, KŘEPELČÍM VEJCEM,
PARMAZÁNEM, KRUTONY A SLANINOVÝM CHIPSEM

TEPLÉ POKRMY

KRŮTÍ STIR-FRY, KŘEHKÁ ZELENINA, SEZAMOVÁ SEMÍNKA,
ÚŠTŘICOVÁ OMÁČKA 

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY, RESTOVANÉ ŽAMPIONY,
FAZOLKY FAVA, ČERNÉ OLIVY 

TELECÍ OSSOBUCCO, RAJČATA, ŘAPÍKATÝ CELER,
VÍNO A BYLINKY 

PŘÍLOHY

RESTOVANÁ RÝŽE S KORIANDREM, SÓJOVOU OMÁČKOU
A VAJÍČKEM  

PEČENÉ BRAMBŮRKY GRENAILLE S TYMIÁNEM   

POLENTOVÁ KAŠE S MÁSLEM A PARMAZÁNEM  

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

BAILEYS PANNA COTTA SE SUŠENKAMI CANTUCCINI 

CHEESECAKE S LESNÍMI PLODY 

REBARBOROVÝ CRISP S JAHODAMI 



2 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN