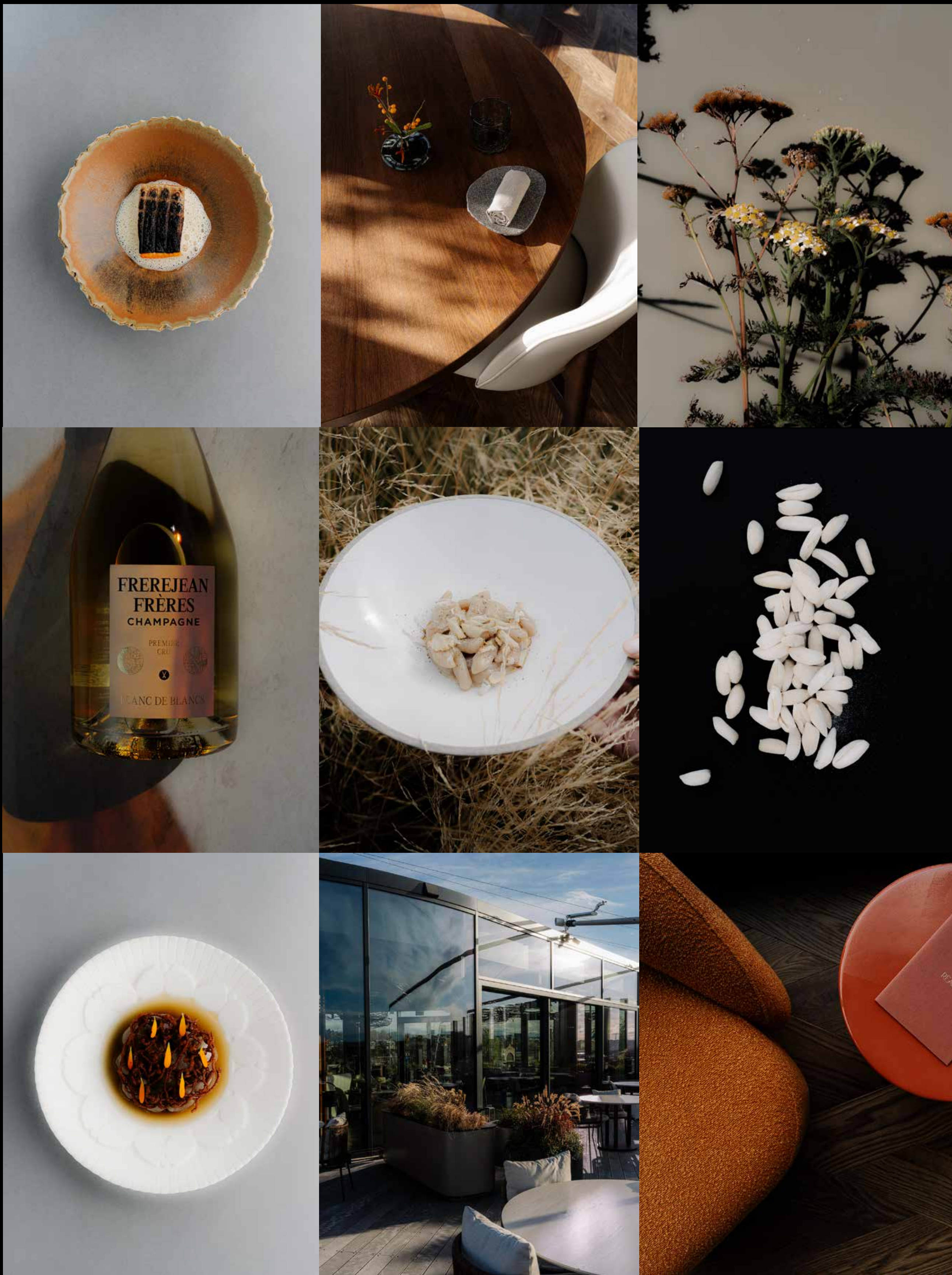
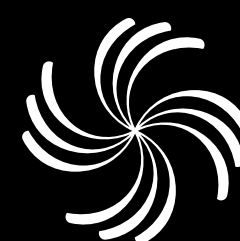


REASON



PŘEDSTAVUJEME
REASON

Fine dining šéfkuchaře Jana Horáka, kde má každý detail svůj důvod. Jedenáct pater nad pulzující Prahou, v ikonické Masaryčce, vzniká sofistikovaný gastronomický zážitek, který propojuje kreativitu, udržitelnost a současnou eleganci.

Koncert Andrea Bocelli doprovodí signature REASON. Chlebové Cavatelli – pokrm, který je rukopisem šéfkuchaře i samotného konceptu. Prosté povýšené na výjimečné.

VERY SPECIAL GUEST
CHEF JAN HORÁK



Představujeme Jana Horáka, šéfkuchaře restaurace REASON – fine diningu, kde má vše svůj důvod. Spolu se svým týmem propojuje tradici s moderním přístupem, prosté suroviny s výjimečným výsledkem a vytváří harmonický gastronomický zážitek s důrazem na udržitelnost a kreativitu.

Jedním z REASON signatures jsou chlebové Cavatelli: těstoviny vyráběné ze „zbytků“ přebytečného chleba, v zimním menu povýšené na delikatesu s bílým lanýžem.

REASON najdete v jedenáctém patře ikonické budovy Masaryčka, v samotném srdci Prahy. S panoramatickým výhledem si zde můžete vychutnat lehké obědové menu i večerní šestichodový či desetichodový zážitek, doplněný precizními koktejly, špičkovou vinnou kartou a šampaňským Frerejean Frères.

Šéfkuchař Jan Horák přenese zážitek restaurace REASON do O₂ areny, kde se fine dining stane součástí výjimečného večera koncertu Andrea Bocelli.



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

BARRA DI OSTRICHE LIVE!

ÚSTŘICE FINE DE CLAIRE, OMÁČKA MIGNONETTE, CITRON  

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON POLPO LIVE!

VAŘENÁ CHOBOTNICE, SEPIOVÉ RISOTTO, PAPRIKOVÝ PRACH 

ANTIPASTI STAZIONE LIVE!

GRANA PADANO, PROSCIUTTO DI PARMA, FOCACCIA, EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ, ZELENÉ OLIVY, SUŠENÉ FÍKY, HROZNOVÉ VÍNO

CARVING STATION LIVE!

VYKOSTĚNÉ KUŘE S ROZMARÝNEM A PŘEPUŠTĚNÝM MÁSLEM 

PEČENÝ HOVĚZÍ FLANK STEAK SE SALSOU VERDE  

ZAPEČENÁ RŮŽIČKOVÁ ZELENINA S OMÁČKOU MORNAY 

PEČENÁ DÝŇ SE ŠALVĚJÍ A PANCETTOU  

DEZERT LIVE!

SMETANOVÁ ZMRZLINA S HEŘMÁNKEM, LIMETKOVÝ MERINGUE, MANDLOVÝ CRUMBLE, MATCHA PRACH SE ZÁZVOREM 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE  

OPEN BAR

VÍNA Z VINAŘSTVÍ ZENATO, PEČLIVĚ VYBRANÁ SOMELIÉREM SPOL. BACCHUS

PERLIVÉ VÍNO LUGANA DOC BRUT, ZENATO IT

BÍLÉ VÍNO PINOT GRIGIO, ZENATO, IT

BÍLÉ VÍNO LUGANA SAN BENEDETTO, ZENATO, IT

ČERVENÉ VÍNO VALPOLICELLA SUPERIORE, ZENATO, IT

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

PIVO STAROPRAMEN EXTRA CHMEL, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, MULTIVITAMIN

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA

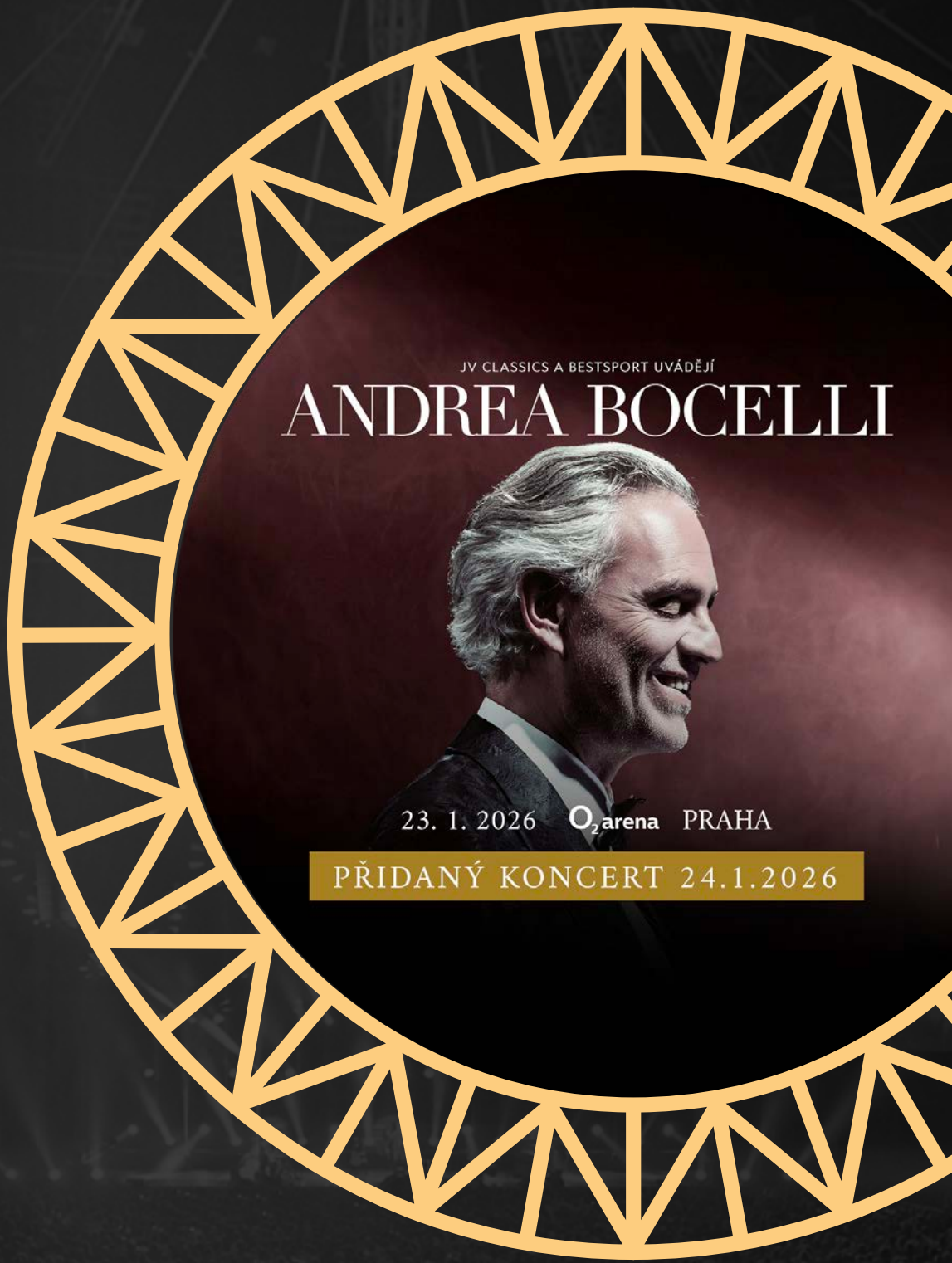
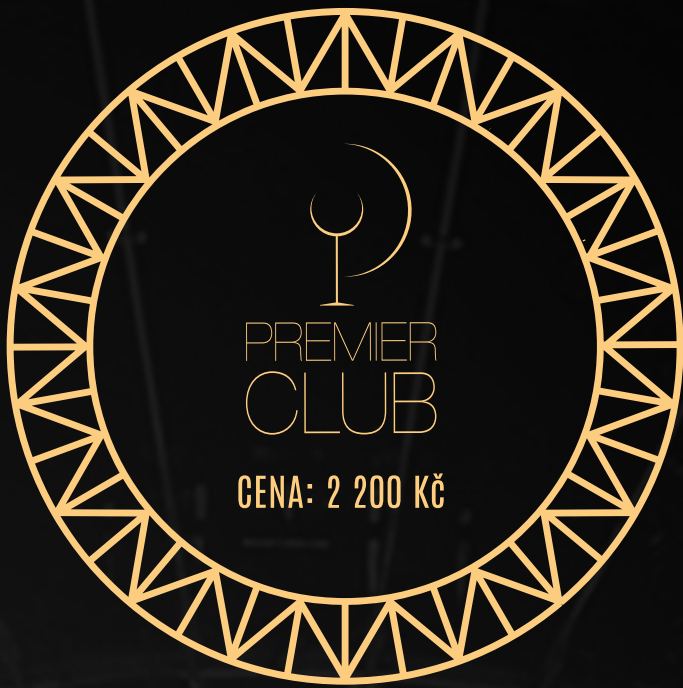
RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN



1 | 2

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

PEČENÁ ZELENINA S BAZALKOVÝM PESTEM, NAKLÁDANÉ ARTYČOKY, MINI MOZZARELLY 

TENKÉ PLÁTKY LOSOSA S KOPROVOU RICOTTOU A CITRONOVOU KŮROU, ŽITNÝ CHLÉB, POTOČNICE

KUŘECÍ GALANTINA PLNĚNÁ BYLINKAMI A PISTÁCIEMI, BRUSINKOVÉ CHUTNEY, KŘEHKÝ SALÁT S JEDLÝMI KLÍČKY 

VEPŘOVÁ PANENKA S HOŘČIČNOU OMÁČKOU, KARAMELIZOVANÉ ŠALOTKY, PEČENÉ ČEKANKOVÉ PUKY 

HOVĚZÍ CARPACCIO S LANÝŽOVOU EMULZÍ, RUKOLOU, KAPARY A PARMAZÁNEM

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

INSALATA DI FARRO CON VERDURE - SALÁT ZE ŠPALDY S GRILOVANOU ZELENINOU 

INSALATA DI PERE E GORGONZOLA - SALÁT S HRUŠKAMI, POLNÍČKEM, OŘECHY A GORGONZOLOU 

TEPLÉ POKRMY

TACCHINO CON FUNGHI - KRŮTÍ MEDAILONKY S PORTOBELLO, ŠALOTKA, SILNÝ DRŮBEŽÍ JUS

PORCHETTA ALLA ROMANA - SELECÍ ROLÁDA PEČENÁ S FENYKLEM, ROZMARÝNEM A ČESNEKEM

BRASATO AL BAROLO - HOVĚZÍ KRK POMALU DUŠENÝ S ČERVENÝM VÍNEM BAROLO A KOŘENOVOU ZELENINOU 

PŘÍLOHY

POLENTOVÁ KAŠE SE SUŠENÝMI RAJČATY, SÝREM PECORINO A PLOCHOU PETRŽELÍ 

PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE S ROZMARÝNEM 

VAŘENÉ RIGATONI 

DEZERTY

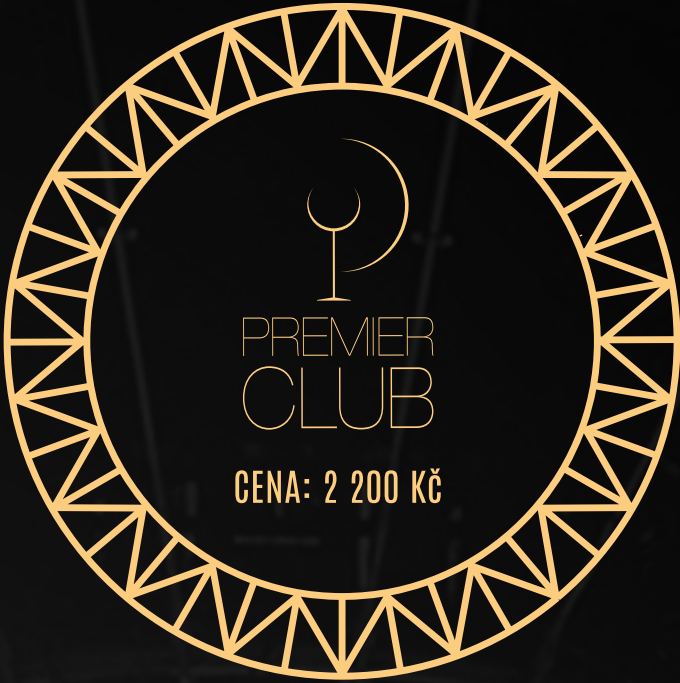
VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

VANILKOVÉ BUDINO SE SLANÝM KARAMELEM 

NAŠE TIRAMISU 

JABLEČNÝ KOLÁČ SE SKOŘICÍ 

CROQUEMBOUCHE S MAKRONKAMI 



2 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN