



Vítejte v restauraci 1890, kde se historie snoubí s moderní gastronomií.
V majestátním novorenesančním paláci, původně postaveném pro První zemskou hypoteční banku, dříve panoval tichý rytmus bankovních jednání. Dnes se zde rodí jiný druh umění – umění vytříbených chutí, sezónních surovin a kulinářské kreativity.

Šéfkuchař Josef Votoček pro vás připravil menu inspirované světovou kuchyní, pevně zakotvené v české tradici. Důraz klademe na udržitelnost a lokální původ surovin.

Každý pokrm je projevem naší péče o kvalitu, chuť a výjimečný gastronomický zážitek. Nyní si naše à la carte menu můžete vychutnat také jako degustační menu s párováním vína.

Welcome to Restaurant 1890, where history and modern gastronomy meet.
Set in a majestic Neo-Renaissance palace built for the First Land Mortgage Bank, this space once echoed with the quiet precision of bankers at work. Today, it offers a different kind of artistry – one of refined flavours, seasonal ingredients, and culinary innovation.

Executive Chef Josef Votoček presents a menu shaped by global inspiration and deeply rooted in Czech tradition, with a strong focus on sustainability and local sourcing.

Each dish reflects our commitment to quality, creativity, and an experience worth savouring. Our à la carte menu can now also be enjoyed as a Degustation menu with wine pairing.

Více informací | More information
1890restaurantprague.com

PŘEDKRMY | STARTERS



Huspenina z pražské šunky
kořenová zelenina, směs nakládané zeleniny na kyselo, křen, bylinky, opečený chléb
Pork ham aspic
root vegetables, pickled vegetables, horseradish, herbs, toasted bread ^(A: 1, 7, 9)
CZK 325

Uzená butterfish - modrohlav
crème fraîche, nakládaná rajčata, kaviár ze pstruha, bazalka, syrovátka
Smoked butterfish
crème fraîche, marinated tomatoes, trout caviar, basil, whey ^(A: 0)
CZK 455

Salát Waldorf
celer a listy z řapíkatého celeru, jablko, karamelizované vlašské ořechy,
jogurtový dresink, medovina, rozinky
Waldorf salad
celery, apple, caramelised walnuts, yoghurt dressing, mead, raisins ^(A: 7, 9)
CZK 375



Hovězí tatarák ^(A: 1, 3, 6, 7)
lanýž, žloutkový gel, hovězí garum, kapary, šalotka, brioška
Beef tartare
truffle, egg yolk gel, beef garum, capers, shallot, brioche ^(A: 1, 3, 6, 7)
CZK 525

POLÉVKY | SOUPS



Cibulačka
cibulový konfít s černým pivem, parmazánový kruton, chlebový chips, pažitka
Onion soup
onion confit with dark beer, Parmesan crouton, bread chip, chives ^(A: 1, 7)
CZK 225

Kuřecí vývar
krupicový nok, trhané kuřecí, kořenová zelenina, petržel
Chicken broth
semolina dumpling, pulled chicken, root vegetables, parsley ^(A: 1, 7, 9)
CZK 265

SPECIALITA ŠÉFKUCHAŘE | SIGNATURE DISH

Kachna

konfitované stehno, pečená žlutá řepa, omáčka z červeného zelí s kmínem, smažené kroupy

Duck

confit leg, roasted yellow beetroot, red cabbage sauce with caraway, fried barley ^(A: 1)

CZK 745

HLAVNÍ CHODY | MAIN COURSES

Tagliatelle se špenátem a ricottou

ricottová espuma, špenátové pyré, citronová kůra, olivový olej

Tagliatelle with spinach and ricotta

ricotta espuma, spinach purée, lemon zest, olive oil ^(A: 1, 3, 7)

CZK 525



Pošírovaný sumec

špagetová dýně s rozmarýnem, smetanová omáčka s kardamomem, dýňová semínka

Poached catfish

served with spaghetti squash with rosemary, cream sauce with cardamom, pumpkin seeds ^(A: 4, 7)

CZK 675

Houbové rizoto

královská hlíva na másle, kmín, houbová sójová omáčka, parmazán

Mushroom risotto

butter-sautéed oyster mushrooms, caraway, finished with mushroom soy sauce, Parmesan ^(A: 6, 7, 9)

CZK 515



Králičí hřbet

borůvky na kyselo, růžičková kapusta, hořčice, bramborové šulánky

Rabbit loin

pickled blueberries, Brussels sprouts, mustard, potato dumplings ^(A: 1, 3, 7, 10)

CZK 595

STEAKY, OMÁČKY, PŘÍLOHY STEAKS MIX & MATCH

Vyberte si steak, jednu omáčku a jednu přílohu podle svojí chuti.
Select a steak, one sauce and one side dish to suit your taste.

STEAK

Dančí hřbet | *Fallow deer* (200g)
CZK 785

Hovězí svíčková | *Beef tenderloin* (200g)
CZK 990

Kuřecí supreme | *Chicken supreme* (200g)
CZK 545

Filet z lososa | *Salmon fillet* ^(A: 8) (180g)
CZK 595

PŘÍLOHA | SIDE DISH

Pečená kořenová zelenina, kadeřávek | *Roasted root vegetables, kale*

Hranolky s domácí bylinkovou solí | *French fries with homemade herb salt*

Bramborové purée s máslem a bramborovou drobenkou
Potato purée with butter and potato crumbs ^(A: 7)

Pečená dýně s dýňovými semínky | *Baked pumpkin with pumpkin seeds*

OMÁČKA | SAUCE

Švestková uzená omáčka | *Plum smoked sauce* ^(A: 7, 9)

Lišková omáčka | *Chanterelle sauce* ^(A: 7)

Omáčka z červeného vína - Shiraz | *Red wine sauce - Shiraz*

Beurre blanc ^(A: 3, 7)

Omáčka a příloha jsou již zahrnuty v ceně steaku.
The sauce and the side dish are included in the price of the steak.

DEZERTY | DESSERTS



Medový sponge

smetanová zmrzlina s pylem, vanilkovo-medové želé, esence z propolisu
V tomto dezertu používáme včelí produkty z našich vlastních úlů.

Honey sponge

cream-based ice cream with our pollen, vanilla-honey jelly, our propolis essence ^(A: 1, 3, 7)

In this dessert we use bee products from our own bee-hives.

CZK 295



Čokoládový mousse

nugátová ganache, tonka fazole, arašídy, skořicová espuma

Chocolate mousse

nougat ganache, tonka bean, peanuts, cinnamon espuma ^(A: 1, 3, 7)

CZK 325



Mandarinkový mousse, limetkové sablé, kokos

Mandarin mousse, with lime sablé, coconut ^(A: 1, 3, 7)

CZK 245



Domáci zmrzliny a sorbety

Homemade ice cream and sorbets ^(A: 3, 7)

CZK 95 (kopeček | one scoop)

DEGUSTATION MENU

Amuse-bouche

Waldorf salad

celery, apple, caramelised walnuts, yoghurt dressing, mead, raisins ^(A: 7, 9)

Grüner Veltliner, Haiden
Weinviertel, Pfaffl, Austria

Beef tartare

truffle, egg yolk gel, beef garum, capers, shallot, brioche ^(A: 1, 3, 6, 7)

Riesling Trocken Trittenheimer
Claes Schmitt Erben, Mosel, Germany

Poached catfish

spaghetti squash with rosemary,
cream sauce with cardamom, pumpkin seeds ^(A: 4, 7)

Chablis, Appellation Chablis Contrôlée,
Louis Robin, Vin de Bourgogne, France

Duck

confit leg, roasted yellow beetroot,
red cabbage sauce with caraway, fried barley ^(A: 1)

Ottante Primitivo di Manduria DOP
Cantine de Falco, Salento, Italy

Homemade sorbet with edible flowers

Perrier-Jouët Grand Brut, France

Honey sponge

cream-based ice cream with pollen,
vanilla-honey jelly, propolis essence ^(A: 1, 3, 7)

In this dessert we use bee products from our own bee-hives.

Château du Rouët, Rosé, AOC
Côtes de Provence, France

Petit Fours

Selection of homemade pralines

Illy Espresso, Classic Roast

Tasting Menu (5 courses): CZK 2700

Wine Pairing: CZK 1650

To ensure the best experience, we accept last orders for the degustation menu at 20:45.

DEGUSTAČNÍ MENU

Amuse-bouche

Salát Waldorf

celer a listy z řapíkatého celeru, jablko, karamelizované
vlašské ořechy, jogurtový dresink, medovina, rozinky ^(A: 7, 9)

Grüner Veltliner, Haiden
Weinviertel, Pfaffl, Rakousko

Hovězí tatarák

lanýž, žloutkový gel, hovězí garum, kapary, šalotka, brioška ^(A: 1, 3, 6, 7)

Riesling Trocken Trittenheimer
Claes Schmitt Erben, Mosel, Německo

Pošírovaný sumec

špagetová dýně s rozmarýnem, smetanová omáčka
s kardamomem, dýňová semínka ^(A: 4, 7)

Chablis, Appellation Chablis Contrôlée,
Louis Robin, Vin de Bourgogne, Francie

Kachna

konfitované stehno, pečená žlutá řepa,
omáčka z červeného zelí s kmínem, smažené kroupy ^(A: 1)

Ottante Primitivo di Manduria DOP
Cantine de Falco, Salento, Itálie

Domácí sorbet s jedlými květy

Perrier-Jouët Grand Brut, Francie

Medový sponge

smetanová zmrzlina s pylem, vanilkovo-medové želé,
esence z propolisu ^(A: 1, 3, 7)

V tomto dezertu používáme včelí produkty z našich vlastních úlů.

Château du Rouët, Rosé, AOC
Côtes de Provence, Francie

Petit Fours

Výběr domácích pralinek

Illy Espresso, klasické pražení

Degustační menu (5 chodů) 2700 Kč



Párování s víny 1650 Kč




*Abychom zajistili co nejlepší zážitek,
poslední objednávky tohoto menu přijímáme do 20:45.*

Informace o alergenech | Allergen information

V souladu s evropským nařízením 1169/2011 bychom rádi naše hosty informovali, že máme k dispozici seznam všech ingrediencí použitých při výrobě každého z našich pokrmů.

In compliance with European Regulation 1169/2011, we would like to inform our guests that we have a list of all the ingredients used in the making of each of our dishes at their disposal.

- | | | | | | | | | |
|----|---|--|-----|---|--|-----|---|---|
| 1. |  | Může obsahovat stopy lepku
<i>May contain traces of gluten</i> | 6. |  | Může obsahovat stopy sóji
<i>May contain traces of soy</i> | 11. |  | Může obsahovat sezam
<i>May contain traces of sesame</i> |
| 2. |  | Může obsahovat stopy koryšů
<i>May contain traces of crustacean</i> | 7. |  | Může obsahovat laktózu
<i>May contain lactose</i> | 12. |  | Může obsahovat siřičitany
<i>May contain traces of sulphites</i> |
| 3. |  | Může obsahovat stopy vajec
<i>May contain traces of egg</i> | 8. |  | Může obsahovat stopy ořechů
<i>May contain traces of nuts</i> | 13. |  | Může obsahovat stopy lupiny
<i>May contain traces of lupins</i> |
| 4. |  | Může obsahovat ryby
<i>May contain traces of fish</i> | 9. |  | Může obsahovat stopy celeru
<i>May contain traces of celery</i> | 14. |  | Může obsahovat stopy měkkýšů
<i>May contain traces of molluscs</i> |
| 5. |  | Může obsahovat stopy arašídů
<i>May contain traces of peanut</i> | 10. |  | Může obsahovat hořčici
<i>May contain traces of mustard</i> | | | |

Ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují DPH. 
Jídla vhodná pro vegetariány jsou označena symbolem 
Prices are in CZK and include VAT.
Meals suitable for vegetarians are marked with the symbol 

Senovážné náměstí 13/991, 110 00 Praha 1
Tel.: + 420 778 449 055 | E: rt.nhcollectionpraguecarloiv@nh-hotels.com
nh-hotels.com
1890restaurantprague.com


NH COLLECTION
PRAGUE CARLO IV