



Vítejte v naší restauraci. Její název, 1890, odkazuje na rok otevření.

První zemské hypoteční banky, pro kterou byl tento novorenesanční palác postaven.

Prostor, ve kterém se nacházíte, kdysi plnil čilý ruch bankovního provozu. Bankovní úředníci zde diskrétně a pečlivě vyřizovali požadavky klientů k jejich plné spokojenosti. Nyní si zde můžete vychutnávat kulinární zážitky, zrozené se stejně vybranou péčí, ale mnohem větší kreativitou.

Náš šéfkuchař Josef Votoček pro vás vytvořil menu, nabízející originální a harmonické chutě s vlivy z celého světa. V řadě pokrmů ovšem převládá především česká inspirace.

Welcome to our restaurant. Its name, 1890, refers to the year of the opening of the First Land Mortgage Bank, for which this Neo-Renaissance palace was built.

The space you are in was once bustling with banking activity. Here, bank officials diligently and meticulously dealt with customers' requests to their full satisfaction. Now you can enjoy a culinary experience here, born with the same exquisite care but much more creativity. Our Executive Chef Josef Votoček has created a menu offering original and harmonious flavours with influences from around the world. However, Czech inspiration is predominant in many of the dishes.

PŘEDKRMY | STARTERS



Tatarák z daňka s domácí vafli, majonéza z pečeného česneku, nakládaná hořčičná semínka, mix bylinek a prach z černého rybízu

Fallow deer tartare with homemade waffle, roasted garlic mayonnaise, pickled mustard seeds, mixed herbs and blackcurrant dust

(A: 1, 3, 6, 7)

CZK 385

Gravlax z lososa, purée z fermentovaného citronu a gel z verbeny, pomelo, zázvorové chutney

Salmon Gravlax, fermented lemon purée, verbena gel, pomelo, ginger chutney

(A: 1, 3, 4, 7)

CZK 365

Olomoucké tvarůžky, chlebový crumble, pažitka, konfit z cibule a tymiánu

Olomouc Quark Cheese, bread crumble, chives, onion and thyme confit

(A: 1, 3, 7)

CZK 225



Salát z pečené mrkve, fenykl, pesto s pomerančovou kůrou, pistácie

Baked carrot salad, fennel, pesto with orange zest, pistachio

(A: 8)

CZK 325





Foie gras terina s brusinkovým džemem, želé z vína Tokaj, máslová brioška

Foie gras terrine with cranberry jam, Tokay wine jelly, butter brioche

(A: 1, 3, 7)

CZK 395

Jídla obsahují alergeny. Seznam alergenů je na konci tohoto menu. Ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují DPH. Jídla vhodná pro vegetariány jsou označena symbolem 

The food contains allergens. See the list of allergens at the end of this menu. Prices are in CZK and include VAT. Meals suitable for vegetarians are marked with the symbol 

POLÉVKY | SOUPS

Krémová polévka z černého kořene s uzenou makrelou, kaviár
Creamy black salsify soup with smoked mackerel and caviar
(A: 4, 7)
CZK 245





Bažantí vývar s knedlíčky z bažantích prsou, celestýnské nudle,
kaviár z portského vína
*Pheasant consommé with pheasant breast dumplings, celestine noodles,
and port wine caviar*
(A: 1, 3, 7, 9)
CZK 225

STEAKY, OMÁČKY, PŘÍLOHY STEAKS MIX & MATCH

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

Vepřová kotleta s kostí (300g) <i>Pork chop with bone</i> CZK 725	Pepřová omáčka <i>Pepper sauce (A: 7, 9)</i>	Grilovaná sezonní zelenina <i>Grilled seasonal vegetables</i>
Hovězí svíčková (200g) <i>Beef tenderloin</i> CZK 990	Smržová omáčka <i>Morel sauce (A: 7, 9)</i>	Hranolky <i>French Fries</i>
Hovězí pupek (200g) <i>Beef flank</i> CZK 645	Perigourdine omáčka <i>Perigourdine sauce (A: 7, 9)</i>	Pečené grenaille <i>Roasted grenaille potatoes</i>
Losos fileť (180g) <i>Salmon fillet (A: 4)</i> CZK 595	Holandská omáčka <i>Hollandaise sauce (A: 3, 7, 9)</i>	Rýže <i>Rice</i>

Jídla obsahují alergeny. Seznam alergenů je na konci tohoto menu. Ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují DPH. Jídla vhodná pro vegetariány jsou označena symbolem .
The food contains allergens. See the list of allergens at the end of this menu. Prices are in CZK and include VAT. Meals suitable for vegetarians are marked with the symbol .

TĚSTOVINY | PASTA



Dýňové casarecce, chips z dýňových semínek, uzená smetana,
omáčka z hnědého másla a bílého vína

*Pumpkin casarecce, pumpkin seed chips, smoked cream,
brown butter and white wine sauce*

(A: 1, 3, 7)

CZK 445



SPECIALITA ŠÉFKUCHAŘE | SIGNATURE DISH

Česká stařená nízká roštěná, perigourdine omáčka, konfitovaný topinambur,
růžičková kapusta, ostružinový gel

*Czech aged beef sirloin, Périgourdine sauce, confit Jerusalem artichoke,
Brussels sprouts, blackberry gel*

(A: 1, 7, 9)

CZK 625

HLAVNÍ CHODY | MAIN COURSES



Grilovaný candát, červená řepa, omáčka z červené řepy a malinového octa,
pórek v beurre monté, purée z pražených mandlí

*Grilled pike perch, red beetroot, beetroot and raspberry vinegar sauce,
leeks in beurre monté, roasted almond purée*

(A: 4, 8, 9, 12)

CZK 590

Pečený celer, celerové purée s parmezánem, domácí majonéza z lanýžem,
smažený kváskový chips, řapíkatý celer

*Roasted celeriac, celeriac purée with Parmesan, homemade truffle mayonnaise,
fried sourdough chips, celery sticks*

(A: 1, 3, 7, 9)

CZK 395



Kuře supreme, karamelové kukuřičné lupínky, gratinované brambory,
smržová demi-glace, hruškový jam

*Supreme chicken, caramel cornflakes, gratin potatoes,
morel demi-glace, pear jam*

(A: 1, 3, 7)

CZK 525

Jídla obsahují alergeny. Seznam alergenů je na konci tohoto menu. Ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují DPH. Jídla vhodná pro vegetariány jsou označena symbolem

The food contains allergens. See the list of allergens at the end of this menu. Prices are in CZK and include VAT. Meals suitable for vegetarians are marked with the symbol

DEZERTY | DESSERTS



Buchta s bílým mákem, zmrzlina z vaječného likéru, crumble z bílé čokolády,
švestková omáčka s rumem

*White poppy seed bun, egg liqueur ice cream, white chocolate crumble,
plum sauce with rum*

(A: 1, 3, 7)

CZK 215

Čokoládový dort s kardamomem, kdoulový kompot s medovinou,
meringue s růžovým pepřem

*Chocolate cake with cardamom, quince compote with mead,
pink pepper meringue*

(A: 1, 3, 7)

CZK 245

Tvarohový mousse s kukuřicí a slaný karamelový popcorn, rakytníková omáčka

Quark mousse with corn and salted caramel popcorn, sea buckthorn sauce

(A: 3, 7)

CZK 225


Domácí zmrzliny a sorbety

Homemade ice cream and sorbets

(A: 3, 7)

CZK 85 (kopeček | one scoop)

INFORMACE O ALERGENECH | ALLERGEN INFORMATION

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

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.



NH COLLECTION

PRAGUE CARLO IV

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