

Restaurace Lví dvůr se nachází na severním okraji areálu Pražského hradu před Prašným mostem, na křižovatce ulic Mariánské hradby a U Prašného mostu. Renesanční budovu, ve které je umístěna, postavil architekt Ulrico Aostalli na místě dřevěného dvora založeného císařem Ferdinandem I. Habsburským. Chovali zde lvy, levharty, tygry či orangutana. Proslulým se stal především lev Mohamed císaře Rudolfa II. Šlo o jakousi první pražskou zoo, která fungovala až do roku 1740. Koncem 18. století zde zahradník Adam Ultz zřídil krčmu. V letech 1967–1972 byla renesanční budova adaptována na restauraci se zahrádkou. S příchodem prezidenta Václava Havla se pak objekt dočkal kompletní rekonstrukce v rámci programu obnovy a otevírání Pražského hradu veřejnosti.

Lví dvůr Restaurant is found on the northern edge of the grounds of Prague Castle, in front of Prašný most, at the intersection of Mariánské hradby Street and U Prašného mostu Street. The Renaissance building in which it is located was built by architect Ulrico Aostalli on the site of a wooden court established by Emperor Ferdinand Hapsburg I. Lions, leopards, tigers, and orang-utans were all kept here, although perhaps the most famous inhabitant was Emperor Rudolph II's lion, Mohamed. In a way, this was the first zoo in Prague, keeping animals until 1740. At the end of the 18th century, though, gardener Adam Ultz opened a tavern here instead. The Renaissance building was converted into a restaurant and garden between 1967 and 1972. Then, with the arrival of President Václav Havel, the building underwent complete reconstruction as part of the reconstruction of Prague Castle and its opening to the public.



# JÍDELNÍ LÍSTEK / MENU

## Předkrmy / Appetizers

- 100 g Marinovaná červená řepa s čerstvým kozím sýrem a rukolou (7) 135 CZK  
*Marinated beetroot with fresh goat's cheese and rocket (7)*
- 100 g Nakládaný losos Gravlax s toastem a snítkou kopru,  
dip ze zakysané smetany a dijonské hořčice (1,3,4,7,10) 170 CZK  
*Marinated salmon Gravlax with toast and fresh dill,  
dip from sour cream and Dijon mustard (1,3,4,7,10)*
- 80 g Kachní rillettes s tymiánem a česnekem, bílým chlebem  
a řeřichou (1) 145 CZK  
*Duck rillettes with thyme and garlic, white bread and cress (1)*
- 100 g Hovězí carpaccio s rukolou, parmazánovými hoblinkami  
a panenským olivovým olejem (7) 195 CZK  
*Beef carpaccio with rocket, Parmesan shavings  
and virgin olive oil (7)*

## Polévky / Soups

- 200 ml Kulajda s čerstvým koprem, hříbky a zastřeným  
vejcem (1,3,7,9) 80 CZK  
*„Kulayda“ soup with fresh dill, wild mushrooms and poached  
egg (1,3,7,9)*
- 200 ml Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou (1,3,9) 55 CZK  
*Strong beef consommé with liver dumplings and vegetables (1,3,9)*



## Saláty / Salads

- 300 g Míchaný listový salát s Caesar dresinkem, opečeným kuřecím masem a krutonky (1,3,4,10) 130 CZK  
*Mixed salad leaves with Caesar dressing, roasted chicken meat and croutons (1,3,4,10)*
- 300 g Salát ze sezónní zeleniny, trhaných listů salátu, se zastřeným vejcem a medovo hořčicovým dresinkem (3,10) 115 CZK  
*Seasonal vegetable salad with torn salad leaves, poached egg, and honey and mustard dressing (3,10)*
- 200 g Strouhaný okurkový salát se zakysanou smetanou (7) 65 CZK  
*Grated cucumber salad with sour cream (7)*

## Hlavní chody / Main courses

- 200 g Supreme z kukuřičného kuřete s jarní zeleninou, ranými bramborami s máslovým jus, petržel (7) 250 CZK  
*Supreme of corn-fed chicken with spring vegetables, new potatoes, butter jus and parsley (7)*
- 1 ks Konfitované kachní stehno v rozmarýnovém sádle s bramborovými lokšemi, kysaným zelím se sušenými švestkami a smaženou cibulkou (1,3,7) 310 CZK  
*Confit leg of duck in rosemary with potato crepes, sauerkraut with dried plums and fried onion (1,3,7)*
- 200 g Telecí řízek s vídeňským bramborovým salátem (1,3,7,10) 290 CZK  
*Veal schnitzel with Viennese potato salad (1,3,7,10)*



## Steak

- 230 g Filet Mignon (biftek z hovězí svíčkové) s blanširovanými fazolovými lusky na česneku a omáčkou Demi glace 490 CZK  
*Filet Mignon with blanched mange tout in garlic and demi glace sauce*

## Pasta

- 200 g Houbové ragú s čerstvými těstovinami a majoránkou (1,3,7) 185 CZK  
*Wild mushroom ragout with pasta and marjoram (1,3,7)*

## Z českých vod / From Czech waters

- 200 g Filátka z candáta na másle s pečenou zeleninkou, crème fraîche, citron (4,7,9) 330 CZK  
*Fillet of zander in butter with baked vegetables, crème fraîche, lemon (4,7,9)*

## Dezerty / Desserts

- Ovocný sorbet s mátou 85 CZK  
*Fruit sorbet with mint*
- Skořicové lívance s čerstvým ovocem a zakysanou smetanou (1,3,7) 115 CZK  
*Cinnamon Scotch pancakes with fresh fruit and sour cream (1,3,7)*
- Tvarohové knedlíky plněné ovocem, zalité kysanou smetanou, máslem a sypané skořicovým cukrem (1,3,7) 145 CZK  
*Quark dumplings filled with fruit, drizzled with sour cream and butter, and sprinkled with cinnamon sugar (1,3,7)*



# NÁPOJOVÝ LÍSTEK / BEVERAGES

## Čepované pivo / Draft beer

0,5 l / 0,3 l	Lobkowicz Premium ležák <i>Lobkowicz Premium lager</i>	45 CZK / 35 CZK
0,5 l / 0,3 l	Lobkowicz Premium černý <i>Lobkowicz Premium dark beer</i>	45 CZK / 35 CZK

## Lahvové pivo / Bottled beer

0,5 l	Lobkowicz IPA Flying Cloud 0,5 l	45 CZK
0,5 l	Lobkowicz Premium nealkoholický 0,5 l <i>Lobkowicz Premium non-alcohol 0,5 l</i>	45 CZK

## Aperitiv / Aperitifs

	Aperol Spritz	120 CZK
1 dl	Martini Extra Dry / Martini Bianco	60 CZK
1 dl	Campari Bitter	90 CZK

## Likéry / Liqueurs

0,4 cl	Becherovka	70 CZK
0,4 cl	Fernet Stock / citrus	60 CZK
0,4 cl	Jägermeister	80 CZK
0,4 cl	Bailey's	80 CZK
0,4 cl	Amaretto Disaronno	95 CZK
0,4 cl	Cointreau	95 CZK
0,4 cl	Kahlúa	90 CZK
0,4 cl	Bartida vaječňák, čert, griotka <i>Bartida eggs / cherries / bohemian</i>	45 CZK



## Destiláty / Spirits

0,4 cl	Beluga	140 CZK
0,4 cl	Stolichnaya	80 CZK
0,4 cl	Grey Goose	125 CZK
0,4 cl	Finlandia	70 CZK
0,4 cl	Fassbind stařená hruškovice <i>Fassbind aged pear</i>	160 CZK
0,4 cl	Fassbind stařená malinovice <i>Fassbind aged raspberries</i>	160 CZK
0,4 cl	Calvados Papidoux	125 CZK
0,4 cl	Slivovitz Kosher 5 years	165 CZK
0,4 cl	Absinth	90 CZK
0,4 cl	Gin Bombay	95 CZK
0,4 cl	Tequila Olmeca silver / gold	80 CZK

## Rumy / Rum

0,4 cl	Bartida Tuzemák	60 CZK
0,4 cl	Božkov Republica	65 CZK
0,4 cl	Havana	80 CZK
0,4 cl	Diplomático Reserva Exclusiva	155 CZK
0,4 cl	Don Papa	145 CZK
0,4 cl	Zacapa 23	190 CZK
0,4 cl	Puntacana XOX	195 CZK

## Whiskey & Bourbon

0,4 cl	Gentleman Jack	155 CZK
0,4 cl	Jack Daniels / honey / cinnamon / apple	100 CZK
0,4 cl	Jim Beam Red Stag	90 CZK
0,4 cl	Jameson	90 CZK
0,4 cl	Johnnie Walker Black Label	90 CZK
0,4 cl	Tullamore Dew	100 CZK
0,4 cl	Chivas Regal 12 years	155 CZK
0,4 cl	Monkey Shoulder	185 CZK



## Cognac

0,4 cl	Hennessy VS	150 CZK
0,4 cl	Martell V.S.O.P.	240 CZK
0,4 cl	Rémy Martin V.S.O.P	240 CZK
0,4 cl	Courvoisier XO	220 CZK
0,4 cl	Metaxa 5*	90 CZK

## Digestiv

1 dcl	Sandeman Porto bílé, červené <i>Sandeman Porto white, red</i>	110 CZK
1 dcl	Sandeman Sherry bílé, červené <i>Sandeman sherry white, red</i>	110 CZK

## Nealkoholické nápoje / Soft drinks

0,33 l	CocaCola	55 CZK
0,33 l	Fanta	55 CZK
0,33 l	Sprite	55 CZK
0,2 l	Fever Tree Tonic	55 CZK
0,3 l	Natura neperlivá / jemně perlivá / perlivá <i>Non-sparkling / Semi-sparkling / Sparkling water</i>	45 CZK
0,5 l	Džbánek neperlivé vody <i>Tap water</i>	45 CZK
0,25 l	Ledový čaj dle aktuální nabídky <i>Ice tea according to the current offer</i>	50 CZK
0,25 l	Cappy juice dle aktuální nabídky <i>Juice according to the current offer</i>	55 CZK
0,25 l	Red Bull	75 CZK
0,75 l	Acqua Panna / San Pellegrino	85 CZK
0,5 l	Naše limonáda ve džbánu dle aktuální nabídky <i>House lemonade according to the current offer</i>	80 CZK



## Horké nápoje / Hot drinks

Espresso	50 CZK
Lungo	50 CZK
Capuccino	75 CZK
Latte machiatto	75 CZK
Turecká káva <i>Czech style coffee</i>	40 CZK
Vídeňská káva <i>Vienna coffee</i>	75 CZK
Irská káva <i>Irish coffee</i>	90 CZK
Alžírská káva <i>Coffee with eggs liqueur</i>	100 CZK
Čaj černý / Earl Grey / ovocný <i>Black tea, Earl Grey, fruit tea</i>	45 CZK
Horká čokoláda <i>Hot chocolate</i>	60 CZK
Svařené víno <i>Mulled wine</i>	90 CZK
Horká griotka <i>Hot cherries liqueur</i>	75 CZK
Grog <i>Mulled rum</i>	75 CZK

## Míchané nápoje / Cocktails

Lynchburk Limonade	155 CZK
Cubalibre	135 CZK
Kubánské Mojito <i>Cuban Mojito</i>	145 CZK
Finlandia Wings (0,7 Finlandia + 6x Red Bull)	1775 CZK





## Seznam Alergenů / Allergens:

1. Obiloviny obsahující lepek / CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. Korýši / CRUSTACEAN
3. Vejce / EGGS
4. Ryby / FISH
5. Podzemnice olejná (Arašíd) / SEEDS OF GROUNDNUT (PEANUT)
6. Sójové boby (Sója) / SOYBEANS
7. Mléko / MILK
8. Skořápkové plody / NUTS
9. Celer / CELERY
10. Hořčice / MUSTARD
11. Sezamová semena (Seznam) / SESAME SEEDS
12. Oxid siřičitý a Siřičitany / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. Vlíčí bob (Lupina) / LUPINES
14. Měkkýši / MOLLUSCS

Podle zákona o evidenci tržeb je prodávající povinen vystavit kupujícímu účtenku. Zároveň je povinen zaevidovat přijatou tržbu u správce daně online; v případě technického výpadku pak nejpozději do 48 hodin.

*According to the Act on the Registration of Sales, the seller is obliged to issue a receipt to the buyer. At the same time, the seller is obliged to register the received revenue with the tax administrator online; in the event of a technical failure, within 48 hours at the latest.*

Gramáže jednotlivých pokrmů jsou uváděny za suroviny v syrovém a neopracovaném stavu. Podrobný seznam alergenů naleznete u obsluhy na osobní vyžádání.

Menu jsme pro vás sestavili v květnu 2021.

Uvedené ceny jsou včetně DPH.

*The weights of the individual meals are listed as raw and unprocessed.*

*You can view a detailed list of allergens on personal request.*

*The menu was compiled for you in May 2021.*

*The listed prices include VAT.*

Provozovna

Restaurant Lví Dvůr

U Prašného mostu 51/6, Praha 1 – Hradčany

Otevírací doba: Po – Ne 11:00 – 23:00

tel. +420 2243723-61/75, mobil +420 607 202 532, +420 602 297 046

[www.restaurant-lvidvur.cz](http://www.restaurant-lvidvur.cz)

Provozovatel

TOP HOTELS GROUP a.s.

IČ: 26443392, DIČ: CZ26443392

Blažimská 1781/4, 149 00 Praha 4 Chodov, Česká republika

