

420 Restaurant - nezapomenutelný gastronomický zážitek v srdci Prahy na Staroměstském náměstí

Restaurace pod vedením **michelinského šéfkuchaře Radka Kašpárka** byla otevřená v prosinci 2023. V domě U Červené lišky, přímo naproti orloji, přináší výjimečné kulinářské zážitky a dokonalý servis v dechberoucím prostředí.

Radek Kašpárek se spolu s šéfkuchařem Markem Kominkem nechávají inspirovat českou kuchyní a vlastními vzpomínkami. Vytváří pokrmy, které jsou nabitě chutí a překvapivými spojeními, každý chod je plný originality, precizní techniky a pozornosti k detailům. V gotickém sklepe restaurace najdete náš obchod s potravinami a prostor pro pořádání menších akcí.

Nabídka prostor

Hlavní prostor restaurace – 140 míst k sezení / raut 100 osob

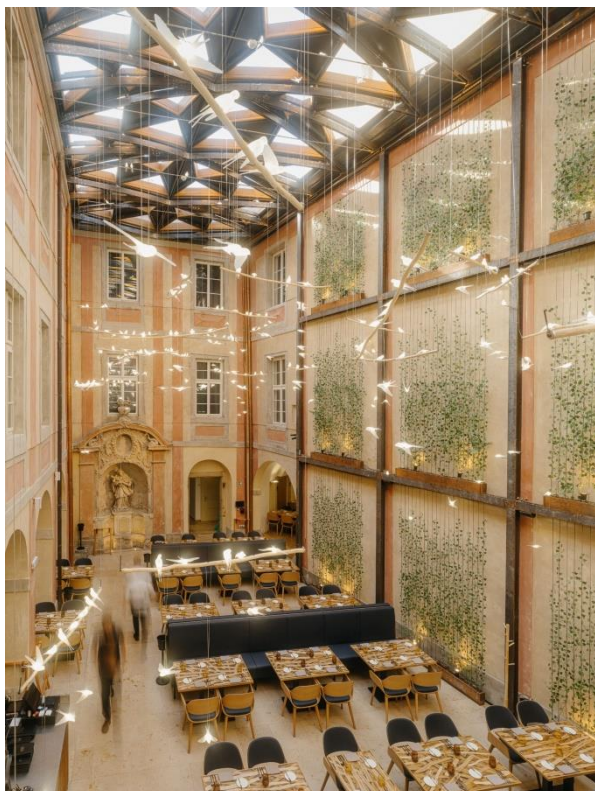
V impozantním zastřešeném vnitrobloku nabízí restaurace kapacitu 140 míst na sezení, rauty pro 100 osob. Originální interiér zastřešeného pražského dvora s více než 500 vlaštvkami, kde se snoubí historie s moderní architekturou a gastronomií, je unikátním místem pro oslavy, firemní akce, či skupiny turistů.

Salónek – 18 míst k sezení

Oddělený salónek propojený s hlavní částí restaurace s kapacitou 18 osob je vhodný pro menší uzavřenou společnost (např. promoce, rodinné oslavy).

Gotický sklep – 50 osob (20 barové sezení)

Gotický sklep s vinotékou a naším vlastním řeznictvím a pekařstvím. Je vhodný pro uzavřenou společnost, oslavy, wine tasting s naším someliérem, včetně ochutnávky produktů z našeho řeznictví a pekařství.



Hlavní část restaurace



Gotický sklep

420 Restaurant - nezapomenutelný gastronomický zážitek
v srdci Prahy na Staroměstském náměstí

Nabídka menu

À la carte menu 420 - nabízí sezónní moderní českou fine dining kuchyni. Příklady:

Kachna s buchtou - kachní paštika potažená višněmi, jablečná marmeláda s cibulí, zmrzlina z lískových ořechů a buchta pečená na kachním sádle se škvarky.

Nakouřené jehněčí - uzené rolované jehněčí hrudí v silné jehněčí šťávě, lardo, pálené švestky, gel z podmáslí s hořčičným prachem, zadělávaná hrachová kaše se špekem a cibulí, nakládaná hořčice.

Katowický doutník - katowická rurka plněná čokoládovou šlehačkou, višňový džem, zmrzlina z pečené smetany, zálivka z růžového pepře a višňová granita, popel.

Obědové menu - v pracovních dnech nabízíme obědovou nabídku, která se mění v týdenních intervalech a nabízí výběr ze dvou předkrmů, dvou hlavních jídel a dvou dezertů.

Skupinová menu - větším skupinám hostů nabízíme na míru sestavená skupinová menu, a to jak moderní, tak tradiční českou kuchyni. Příklad skupinového menu tradiční české kuchyně:

Předkrm

Kulajda s pošírovaným vejcem, bramborem a koprem.

Telecí paštika s kachními játry, křupavým salátem a naším rohlíkem.

Hlavní chody

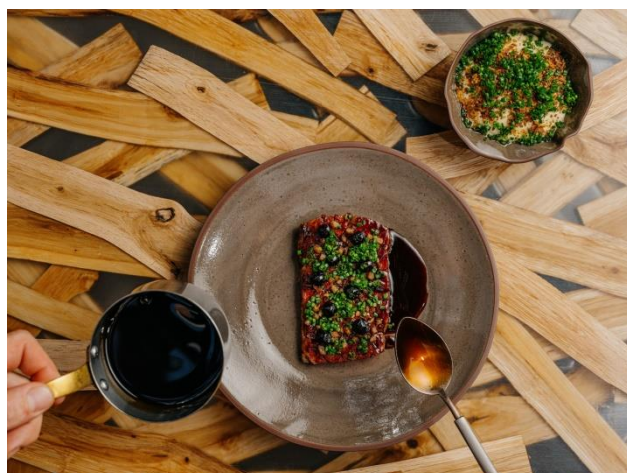
Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkami

Konfitované kachní stehno s červeným zelím, bramborovým knedlíkem a silnou kachní šťávou

Dezerty

Kynutý meruňkový knedlík se zakysanou smetanou, vanilkovým cukrem a přepuštěným máslem

Jablečná tartaletka se skořicí, rozinkami v rumu a vanilková zmrzlina



420

Kontakty

Klára Stadlerová, P.R. manažerka
klara.stadlerova@fieldrestaurant.cz 604 619 339

Miroslav Nosek, manažer restaurace
miroslav.nosek@420restaurant.cz