



SALES KIT 2026

T E R A S A

U ZLATÉ STUDNĚ

HISTORIE A SOUČASNOST

Historie budovy U Zlaté studně sahá až do roku 1528. Traduje se, že dům získal darem od císaře Rudolfa II. hvězdář Tycho de Brahe, kterému se zde zjevila Panna Maria. Slavný hvězdář nechal poté zhotovit u studny nové roubení a některé části dal pozlatit. Již kolem roku 1900 byla v domě malá hospůdka, s úžasnou vyhlídkou na pražské střechy.

V únoru 2008 byla restaurace znovu otevřena po rekonstrukci interiéru a zázemí. Restaurace TERASA U ZLATÉ STUDNĚ se nachází ve 4. patře hotelu U Zlaté studně, odkud se přesvědčíte, že Praha je skutečně stověžatá. Na novém interiéru restaurace se podíleli italské architekti Lorenzo Carmellini a Katrin Herden a opět zde vnesli pro ně typickou, zajímavou kombinaci moderního designu s dobovými prvky. Jejich podpisem se pyšní též interiér sesterského hotelu ARIA.

Restaurace má tři úrovně. Zastřešená tzv. "spodní terasa" se nachází hned vedle baru s kapacitou 12 lidí na sezení. Dále v patře nad touto terasou je restaurace s kapacitou až 40 lidí. Nad restaurací se nachází hlavní terasa s překrásným výhledem na Prahu a kapacitou až 54 osob.

Je také možno využít prostory zahrady, která se nachází nad hotelem s kapacitou cca 40 osob.

Naše restaurace má mnoho zkušeností s pořádáním firemních večírků, obědů, večeří a svateb ve všech úrovních restaurace a dokáže zajistit bezchybný servis.



T E R A S A
U ZLATÉ STUDNĚ

CHEF DE CUISINE

Lukáš Hlaváček - původem pochází z moravské metropole Brna. Po vyučení nastoupil do známého hotelu Alcron pod vedením Romana Pauluse.

Ve 21 letech nastoupil do francouzské 1 michelinské restaurace Seven Park Place v centru Londýna. Po dvou letech si splnil sen prací v restauraci The Ledbury, která má 2 michelinské hvězdy a stabilně dle St. Pelegrina patří mezi Top 20 restaurací světa a několikrát byla zvolena nejlepší restaurací Velké Británie. V průběhu tří let to dotáhl až na zástupce šéfkuchaře.

Pro získání dalších zkušeností si zvolil restauraci až za oceánem a jednalo se o podnik se 3 michelinskými hvězdami -The Restaurant at Meadowood v Kalifornii, USA .

Je to světoznámá restaurace se svými vlastními farmami na zeleninu v Napa Valley.

Následně se rozhodl pro návrat do vlasti a nastoupil tam, kde to všechno začalo.

Po Romanu Paulusovi přebíral pozici šéfkuchaře hotelu Alcron. Ve svých 28 letech byl zařazen deníkem Forbes do výběru 30 pod 30.

Ocenění restaurace:

2025 - Gault&Millau - 3 čepice (15/20 bodů)

2016 - 2025 - Top Life Czech - 3 zlaté Ivy



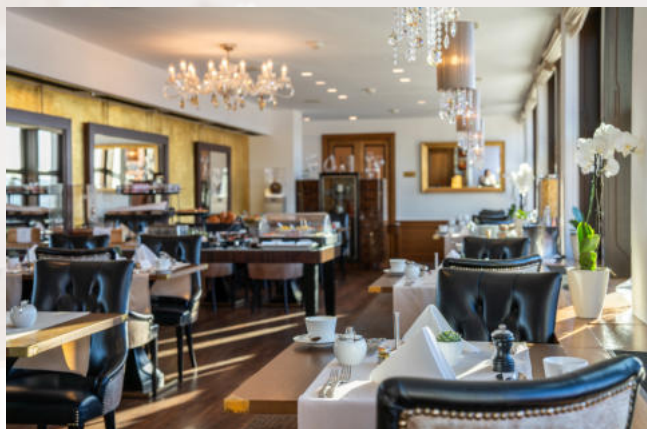
OTEVÍRACÍ DOBA

RESTAURACE:

Otevírací doba: 7-11.00 snídaně, 12.00 – 16.00 obědy a 18.00 - 23.00 večere

Restaurace s výhledem je otevřena celoročně, pouze v termínu od 1. 4. – 31. 10. slouží především pro skupiny.

Kapacita: Restaurace pojme až 40 osob – při uspořádání stolů podélně s výhledem (každý z hostů má výhled, např. 4 stoly po 10 osobách). Nebo 34 osob při usazení u jednoho stolu (polovina hostů sedí zády k výhledu)



TERASA:

Otevírací doba: 12-16.00 obědy, 18.00 – 23.00 večere

Terasa je otevřena od 1. 4. – 31. 10. Je krytá a vyhřívána. V těchto termínech jsou hosté usazování prioritně na terasu.

Kapacita: Terasa pojme až 54 osob – při uspořádání stolů podélně s výhledem (každý z hostů má výhled – např. 5 stolů po 10 osobách). Nebo 34 osob při usazení u jednoho stolu (polovina hostů sedí zády k výhledu).



BAR + SPODNÍ TERASA

Otevírací doba: 12.00 – 16.00 obědy a večere 18.00 - 23.00
Terasa je otevřena od 1. 4. – 31. 10. Je krytá a vyhřívána.

Kapacita: Bar má v době od 1. dubna do 31. října k dispozici terasu s výhledem a kapacitou 12 osob. V zimních měsících je kapacita omezena pouze vnitřním prostorem na 8 osob.

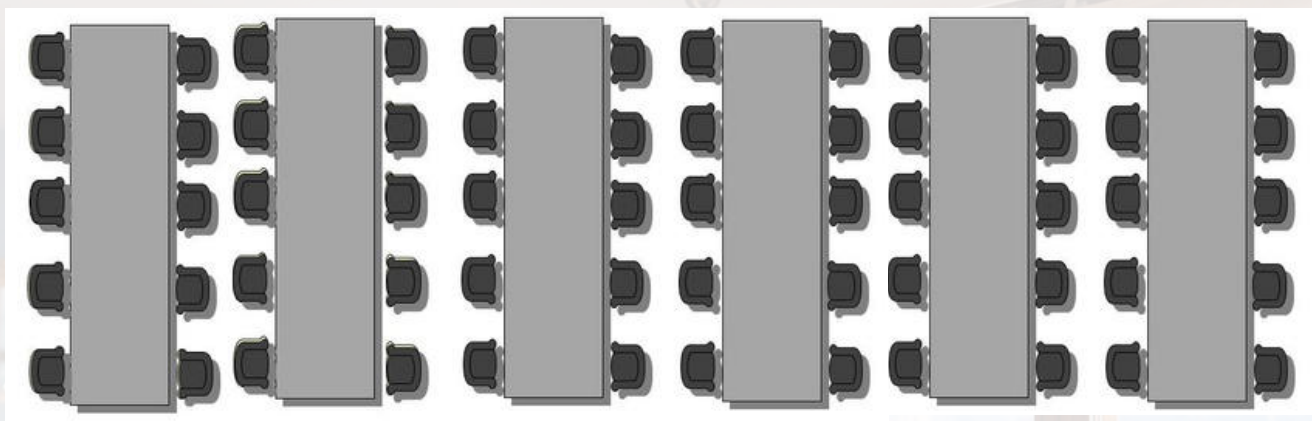


ZASEDACÍ POŘÁDEK

Terasa

- rozměry terasy: 13 x 4,5 metrů
- maximální počet osob: 54

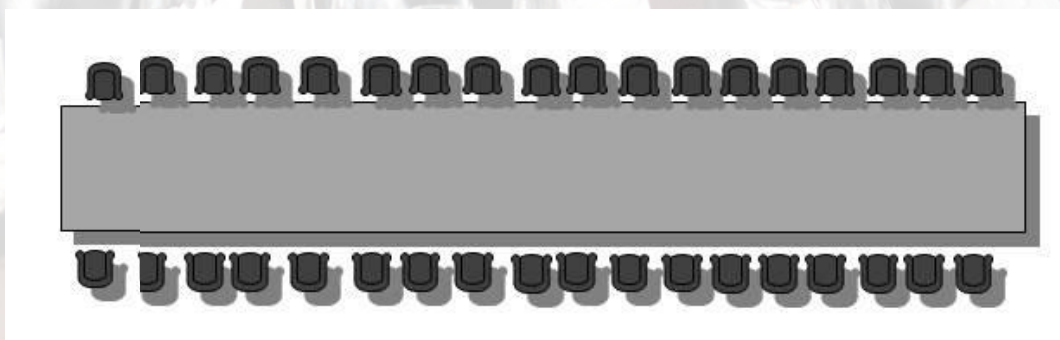
VÝHLED



STĚNA

- rozměry restaurace: 13,5 x 4,5 metrů
- maximální počet osob: 34

VÝHLED



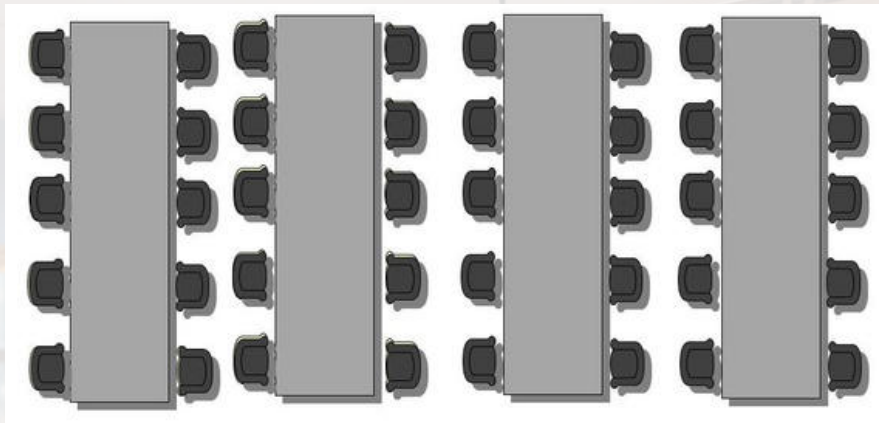
STĚNA

ZASEDACÍ POŘÁDEK

Restaurace

- rozměry restaurace: 12 x 3,5 metrů
- maximální počet osob: 40 (zasedací pořádek do 4 řad)

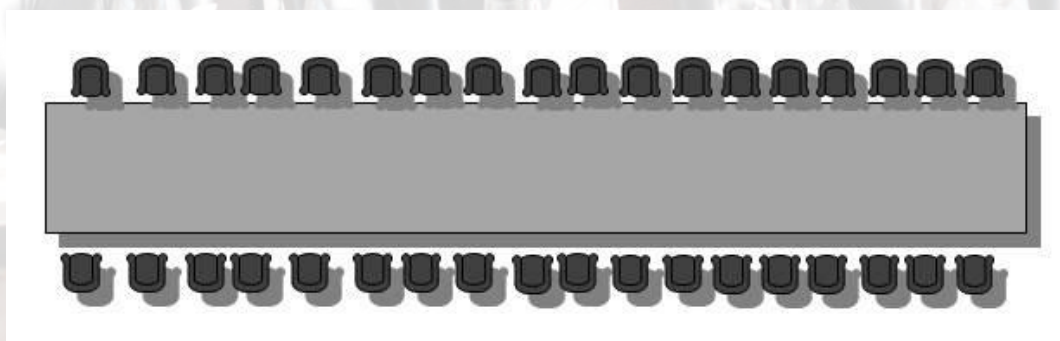
VÝHLED



STĚNA

- rozměry restaurace: 12 x 3,5 metrů
- maximální počet osob: 34 (zasedací pořádek do jedné řady)

VÝHLED



STĚNA

PLATEBNÍ PODMÍNKY A MOŽNOST EXKLUZIVITY

Při rezervaci požadujeme buď předplatbu nebo garanci v podobě kreditní karty. Rezervace se provádí prostřednictvím vyplněného formuláře, kde jsou uvedeny storno podmínky. V případě, že máte zájem o nějaké set menu, je nutné si jej vybrat min. 5 dní před konáním akce a finální počet se upřesňuje nejpozději 48 hodin před datem akce. Tento počet menu bude účtován. Skupinová menu je možná podávat od 10 osob.

Platit je možné všemi běžnými prostředky. Na místě hotově nebo kreditní kartou. Akceptujeme tyto karty: Amex, VISA, VISA Electron, EC/MC, Maestro, JCB, Dinners.

Pokud máte zájem o privátní pronájem jednotlivých prostor, jsou podmínky následující.

Standardní ceny pronájmu (v průběhu večera)

Restaurace – minimální konzumace ve výši 110.000,- CZK
(zahrnuje veškerou konzumaci jídel a nápojů v restauraci)

Terasa – minimální konzumace ve výši 140.000,- CZK
(zahrnuje veškerou konzumaci jídel a nápojů na terase)

Barová terasa – minimální konzumace ve výši 30.000,- CZK
(zahrnuje veškerou konzumaci jídel a nápojů na terase)

Při exkluzivním pronájmu terasy a restaurace je minimální konzumace ve výši 200.000,- CZK.

Při rezervaci všech výše uvedených prostor činí minimální konzumace 220.000,- CZK

Při rezervaci všech výše uvedených prostor a celé kapacity hotelu (19 pokojů) činí minimální konzumace 350.000,- CZK

Při pronájmu i v době obědů je požadovaná minimální konzumace navýšena o 60.000 CZK

Dle bližších specifikací a upřesnění požadavků klienta je možná dohoda ohledně ceny pronájmu.

Nabízíme také ve spolupráci s Ledeburskými zahradami i pronájem těchto prostor.

Jedná se o nádherné zahrady, které jsou přímo spojeny s restaurací.

Cena za pronájem je určena velikostí prostoru zahrad a dobou na kterou se pronajímá. Bližší podrobnosti viz. <http://www.palacove-zahrady.cz>

Ceny za minimální konzumace, menu a nápoje nezahrnují service charge.

SKUPINOVÁ VEČERNÍ MENU

„NÍŽE UVEDENÉ MENU SE MĚNÍ PODLE AKTUÁLNÍ SEZÓNÍ NABÍDKY“
!!!POUZE VZOR!!!

„Johannes Kepler“ Menu – 3 chody

Hovězí tartar s uzeným morkem, řeřichou a křupavou bramborou

Kambala s fazolemi Borlotti, slávkami, vadouvan a šafránovým beurre blanc

Fíkový Mille Feuille s vanilkovým krémem a zmrzlinou z melasového cukru

2 300,- CZK

„Anna Marie da Strada“ Menu – 3 chody

Tuňákový tartar s rajčaty Heirloom, hořčicí a bylinkami

Steak a žebro z argentinského plemene Angus s uzeným morkem, černými lanýži, zelenou paprikou, bílou ředkví a lanýžovým sosem

Parfait z bílé čokolády s citrusy a medem

2 500,- CZK

„Edward Kelley“ Menu – 4 chody

Salát z marinované zeleniny s uzeným kachním prsem, libečkem a mozarellou

Krabí bisque s humří raviolou

Jehněčí kotleta a ramínko na pečeném little gemu s artyčoky, hráškem a tymiánovým jus

Čokoládový mousse z Valrhony s rakytníkem, slaným karamellem a gelem Pedro Ximenez

2 600,- CZK

*Pokrmu uvedené v této obchodní nabídce obsahují alergeny.
Konkrétní informace žádejte u obsluhy.*

„NÍŽE UVEDENÉ MENU SE MĚNÍ PODLE AKTUÁLNÍ SEZÓNŇÍ NABÍDKY“
!!!POUZE VZOR!!!

„Tycho Brahe“ Menu – 4 chody

Terina z kachních jater foie gras s blumou, mandlemi a domácí brioškou
Grilované mušle sv. Jakuba s kedlubnou, ráčky, mořskými bylinkami a citrusy
Humr pošírovaný v másle s kukuřicí, cuketovou emulzí a humřím velouté
Mousse z bílé čokolády s citrusy, medem a zeleným čajem

3 700,- CZK

OBĚDOVÉ MENU

„Business lunch“ Menu

Pórkové velouté s lososovým gravlax, ricotta a lichořeřišnice
nebo
Hovězí tartar s mátovo-křenovým pestem, artyčoky, parmezán a pečený chléb
Skotský losos s pošírovaným pórkem, tomatové concassé a šafránový beurre blanc
nebo
Perlička s kukuřicí, houbami, baby Pak-Choi, křupavá brambora a tymiánový jus
Variace sezónních sorbetů s čerstvým ovocem
nebo
Čokoládový mousse Valrhona s ovocem, kakaem a tonka fazole

1 250,- CZK - 2 chody

1 450,- CZK - 3 chody

Vegetariánská jídla nebo menu obvykle doporučujeme a nabízíme hostům přímo na místě dle jejich preferencí.

DEGUSTAČNÍ MENU

„NÍŽE UVEDENÉ MENU SE MĚNÍ PODLE AKTUÁLNÍ SEZÓNŇÍ NABÍDKY“
!!!POUZE VZOR!!!

Amuse Bouche

Tuňák žlutoploutvý s kaviárem Ossetra, cukrovým hráškem, uzeným crème fraiche, shiso gazpacho a ředkvičkami

o/♦ Dom Pérignon 2015 – Champagne/Francie

Terina z kachních jater foie gras s vepřovým kolenem, hruškou, svatojánskými ořechy a brioškou

o Pinot Gris, Roi Dagobert, Alsace, Francie 2023

♦ Sauternes, AOC 2020 - Château d'Armajan des Ormes, Francie

Mušle sv. Jakuba s mandlovým Ajo Blanco, pečeným květákem, verjus, miso a zlatými rozinkami

o/♦ Vermentino IGT, 2024 - La Spinetta, Toscana, Itálie

Svatopetrská ryba s krevetou, cuketou, Marigoldem, lichořeřišnicí a krevetovým velouté Šéfkuchařovo doporučení k rybě – Kaviár Ossetra 13 g – 900,- CZK

o Chablis, AOC Domaine des Hâtes, Francie 2022

♦ Chassagne Montrachet „Morgeot“, 1er Cru, 2022 - Philippe Bouzereau, Francie

Steak a žebro z Argentinského plemene Angus s pečeným foie gras, černým lanýžem, hráškem, ředkvičkou. Little Gem salátem a hovězím jus

o Château La Fleur des Rouzes 2021 Pommerol, Francie

♦ Sassentino 2007, Casanova della Spinetta, Toscana, Itálie

Pré-dezert

Maliny s bílou čokoládou a champagne, liči, vanilkovým sablé a malinový sorbet

o Baglietti No. 7 Rosé - Spumante Biologico - Veneto, Itálie

♦ Moët & Chandon N.I.R. Rosé dry sec

Variace domácích petits fours a pralinek

Nespresso Exclusive Selection Galápagos

♦ Rémy Martin Louis XIII 0,01cl nebo Balvenie 25y 0,02cl

Degustační menu s kávou a minerální vodou Fromin

3 900,- CZK

Degustační menu s japonským hovězím Wagyu A5

5 200,- CZK

o Vinné párování

2 800,- CZK

♦ Prémiové vinné párování

5 900,- CZK

Nealkoholické párování 0,0%

2 400,- CZK

Cena: dle aktuálního sezónního degustačního menu bez vína či s vinným párováním

NABÍDKA BUFETOVÝCH STOLŮ

Rádi Vám sestavíme nabídku na míru dle Vašich přání.

Studený bufet

Salát z marinované řepy s kozím sýrem a vlašskými ořechy
Chřest marinovaný v pomerančovém juice se sezamovým olejem
Caesar salát

Salát z cherry rajčátek s čerstvou bazalkou a kousky mozzarely
Uzený losos s hořčicovo-medovým dresinkem
Kachní terina s hruškovou omáčkou
Plátky telecího masa s lanýžovým olejem a čerstvou rukolou
Hovězí carpaccio s parmezánem

Cooking station – vaření před hosty

Bretaňské ústřice (3 ks na osobu)
Mušle sv. Jakuba
Tygří krevety
Kanadský humr

Teplá jídla

Grilovaný skotský losos Labe Rouge se šafránovým sosem
Pečená vepřová panenka s houbovým ragú
Jehněčí ramínko na zadělávané kapustě
Hovězí svíčková Stroganoff

Přílohy

Selekce dušené zeleniny
Pečené brambory La Ratte
Cous-cous
Basmati rýže
Domácí pečivo

Ovoce a sýry

Mísy čerstvého tuzemského a exotického voce
Výběr českých a francouzských sýrů

Dezerty

Čokoládové Crème Brulée
Vanilková Panna Cotta se sezónní ovocnou polévkou
Ovocná tartaletka
Bar s domácími zmrzlinami a sorbety

2 500,- CZK/osoba

VÝBĚR FINGER FOOD

Caprese salát s mozzarellou
Marinovaná červená řepa s kozím sýrem a vlašskými ořechy
Tygří kreveta s mangovým chutney a koriandrem
Uzený pstruh s ředkvičkou a crème fraiche
Kachní prso s marinovaným artyčokem a hruškou
Hovězí tartar s křupavou bramborou

90,- CZK za ks

NÁPOJOVÉ BALÍČKY

Níže je uvedena základní nabídka různých nápojových balíčků.

Nápojový balíček č. 1

- 1/2 láhve moravského vína nebo 2 piva, teplý nápoj, minerálka nebo jiný soft drink
850,- CZK

Nápojový balíček č. 2

- Sekt na uvítanou, 1/2 láhve moravského vína nebo 2 piva, teplý nápoj, minerálka nebo jiný soft drink
950,- CZK

Nápojový balíček č. 3

- Láhev moravského vína nebo 4 piva, neomezená konzumace minerálky, soft drinku a teplých nápojů
1 200,- CZK

Nápojový balíček č. 4

- Sekt na uvítanou, Láhev moravského vína nebo 4 piva, neomezená konzumace minerálky, soft drinku a teplých nápojů
1 350,- CZK

Pro skupiny je možné sestavit i nápojové balíčky dle dohody a specifikace klienta. Ostatní vína a nápoje je možné vybírat z našeho aktuálního nápojového a vinného lístku.

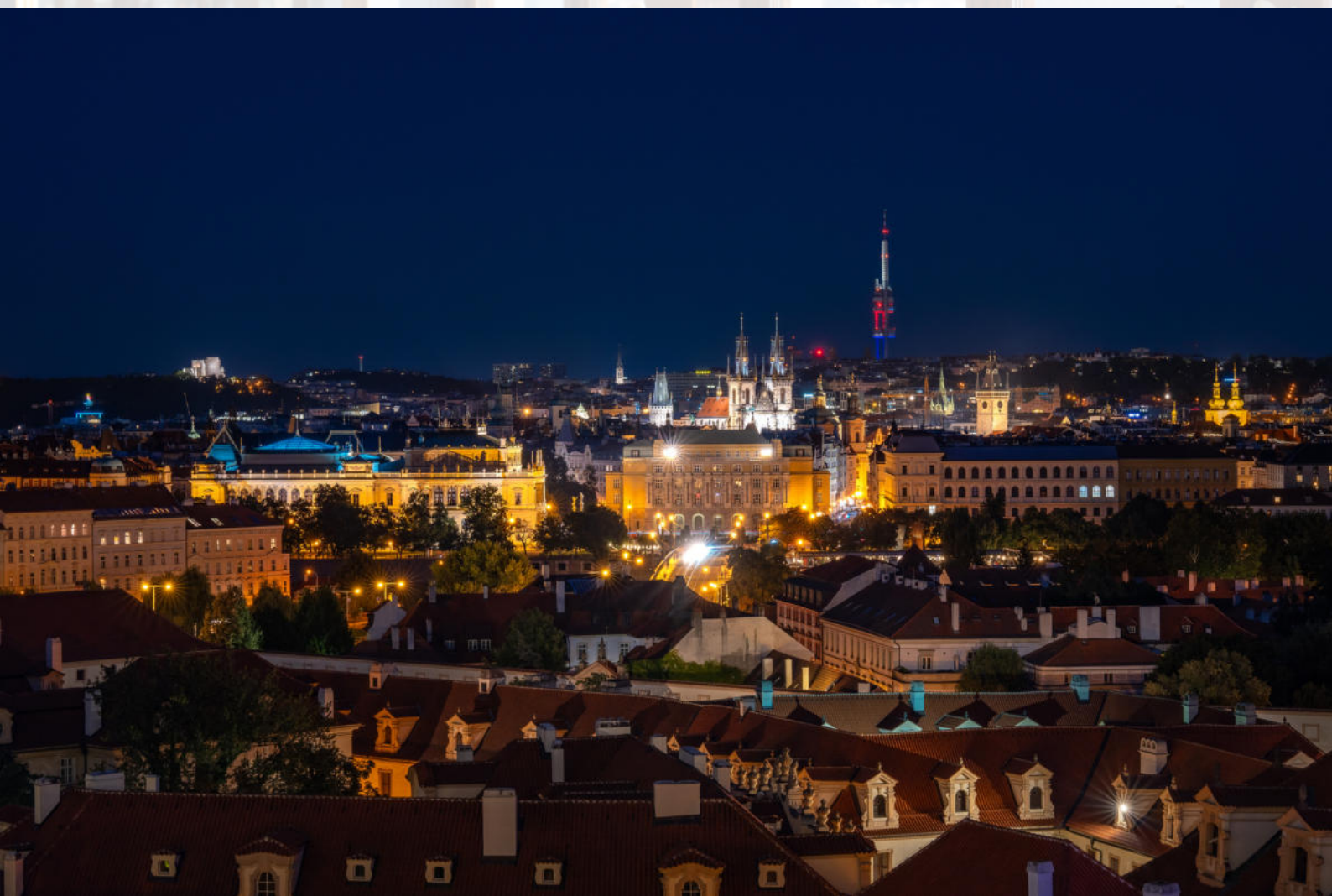
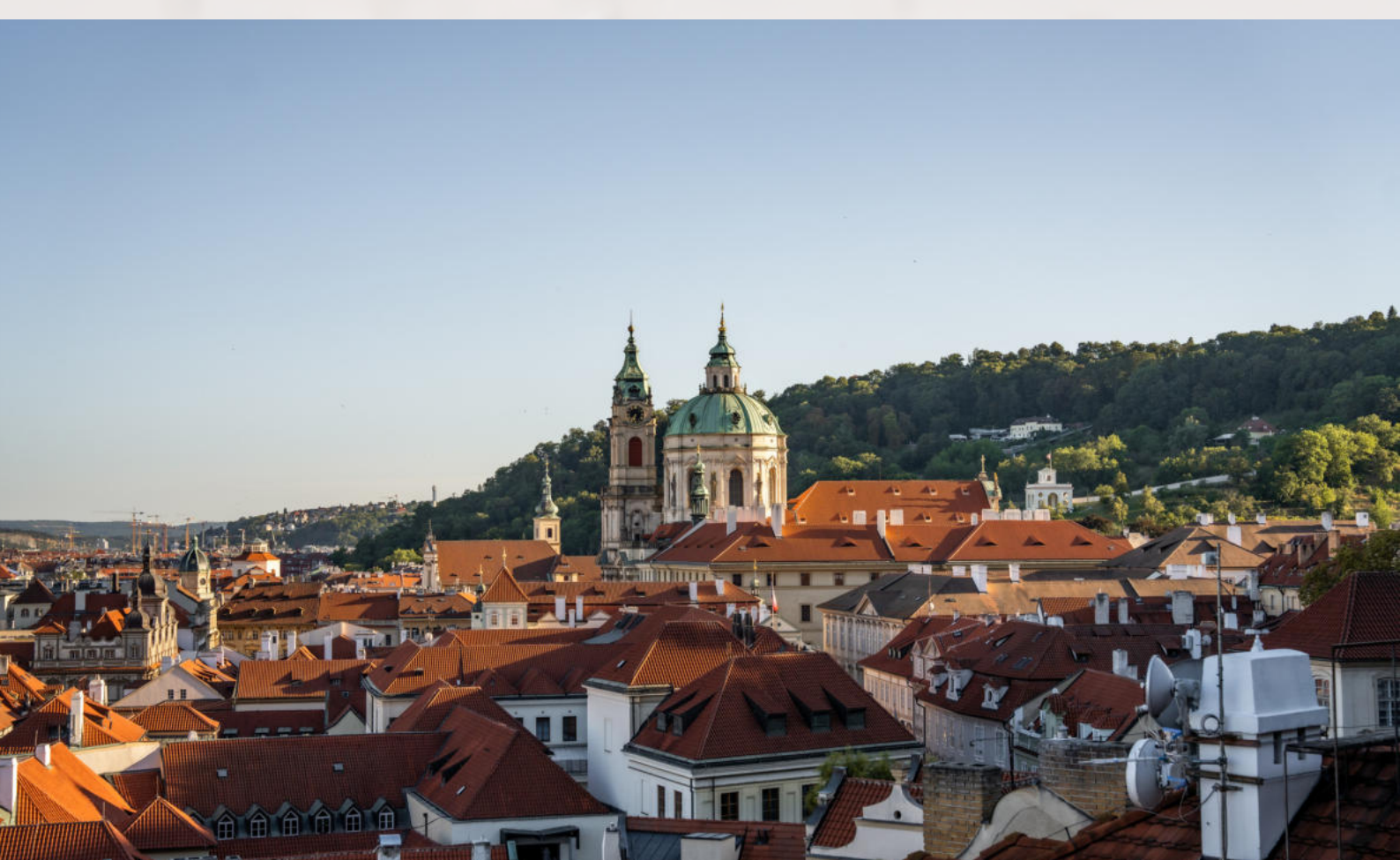
FOTOGALERIE



T E R A S A
U ZLATÉ STUDNĚ



T E R A S A
U ZLATÉ STUDNĚ



T E R A S A
U ZLATÉ STUDNĚ





T E R A S A
U ZLATÉ STUDNĚ



T E R A S A
U ZLATÉ STUDNĚ

KONTAKTY

Restaurace:

U Zlaté studně 166/4, 118 00 Praha 1
tel: + 420 257 533 322, +420
email: restaurant@goldenwell.cz
web: www.terasauzlatestudne.cz

Chef de Cuisine:

Lukáš Hlaváček, tel.+420 257 533 322, +420 776 853 938
lukas.hlavacek@goldenwell.cz

F&B manager:

Václav Mader, tel. +420 257 533 322, +420 775 245 436
vaclav.mader@goldenwell.cz

FAKTURAČNÍ ADRESA

TRŽIŠTĚ a.s.
Tržiště 368/9
Praha 1 11800
IČO 26503727
DIČ CZ26503727

Bankovní spojení:

CZK 2001107554/8040 IBAN CZ48 8040 0000 0020 0110 7554
SWIFT CODE OBKLCZ2X