



A CULINARY TRIBUTE
TO CZECH HERITAGE

DISCOVER CONTEMPORARY CZECH DISHES
INSPIRED BY BOHEMIA'S RICH CULINARY
TRADITIONS. LED BY CHEF MICHAL HORVÁTH
AND HIS TRUSTED SOUS CHEFS ALEŠ BURSÍK AND
TADĚÁŠ SYNEK, ALONG WITH THEIR DEDICATED
TEAM. THEIR CUISINE CELEBRATES AUTHENTIC
CZECH FLAVOURS USING THE FINEST
INGREDIENTS AVAILABLE.



CHARCUTERIE & CHEESE

Enjoy a selection of your choosing, sourced from the finest quality Czech farms and artisans

LOCALLY SOURCED COLD CUTS

Duck Prosciutto	150
Wild Boar Prosciutto	150
Prague Ham	120
Bresaola	120
Coppa	120
Mortadella	120

KRASOLESI ORGANIC CHEESE

Caseus	150
<i>Full fat & ripened - 4 weeks</i>	
Alpine	160
<i>Delicate & lightly pressed - 6 months</i>	
Ash Coated	190
<i>Charcoal & yeast rind - 4 weeks</i>	
Gratien	170
<i>White rind & dry - 3 weeks</i>	

HOMEMADE SEASONAL SIDES

Gooseberry Chutney	110	Pickled Vegetables	120
Kubešův Honey	110	Mixed Crackers	110

BITES TO SHARE

Chicken Satay	380
<i>Peanut sauce, chilli, coriander</i>	
Cauliflower Croquettes 	380
<i>Black garlic aioli</i>	
Beef & Lamb Skewer	400
<i>Kofta, mint yogurt, pickled vegetables, togarashi</i>	
Bacon Jam	380
<i>Brown toast, crispy onion, chives</i>	
Dim Sum Basket	495
<i>Pork & shrimp dumplings, spring onion, soy sauce</i>	
Panko Prawns	420
<i>Tiger prawns, spicy mango mayonnaise</i>	





BREAD & BUTTER

Homemade Potato & Honey Brioche 170
Krasolesi farm organic butter

STARTERS

Sweet Corn Soup  400
White asparagus, corn kernels, chervil

Fennel Apple Salad   370
Apple cider dressing, caramelized pecans, parsley, mint

Marinated Salmon 500
Vegetable slaw, smoked salmon mousse, fennel crackers

Pikeperch Fish Cake 410
Fennel, bergamot gel, pickled shallots, orange vinegar, herb velouté

Veal Tartare 410
Japanese mayonnaise, wholegrain mustard ice cream, cured egg yolk

MAIN COURSES

Sturgeon  820
Fregola sarda, confit leek, tarragon, orange & leek oil

Locally Farmed Chicken Breast 700
Potato fondant, broccolini, spring onion, carrot & yuzu purée, onion gravy

Veal Striploin Schnitzel 820
Brown butter mashed potatoes, pickled onion & mustard seed relish, apple cider veal sauce

Braised Lamb Shoulder 820
Onion purée, roasted grapes, mangold, herb jus, preserved lemon

Filet Mignon 1250
potato pavé, green asparagus, shallot, green peppercorn sauce

Purple Carrots   650
sour cherry gel, mint yogurt, orange & maple reduction, dukkah



COMFORT CLASSICS

Caesar Salad

Choice of: Classic | Cajun Chicken | Smoked Salmon

Pickled anchovies, Parmesan panko crumble

380 | 440 | 455

Monastiq Burger

Homemade potato-honey bun, House-ground beef, Pickles, Lettuce, Smoked mayonnaise

Choice of: Roquefort, Cheddar or Bacon

Served with Salad or French fries

610

Quinoa Burger

Pickles, Lettuce, Smoked mayonnaise

Choice of: Roquefort, Cheddar or Bacon

Served with Salad or French fries

550

Chicken Club Sandwich

Chicken, Egg, Bacon, Tomato, Mayonnaise, Lettuce

Choice of: Brown toast, White toast

Served with Salad or French fries

525

Pasta All'Arrabbiata

Choice of: Penne or Spaghetti

Tomato, Chili pepper, Garlic

450

Pasta Bolognese

Choice of: Penne or Spaghetti

House-ground beef, Tomato, Root vegetables

550

Truffle Macaroni & Cheese

Mozzarella, Aged cheddar, Panko & parmesan crumble

550

 Vegetarian

 Wellness Recommendation



We are committed to responsible seafood sourcing and the offering of sustainable seafood in our menus. By sourcing responsibly, we hope to contribute our part in reducing negative impact on the environment and increase public awareness regarding sustainable seafood consumption (ASC-MSC certified).

Responsible sourcing is also applied to all other products, such as coffee, tea, cocoa, sugar, vanilla, paper products and cage-free eggs.

All prices are in CZK and include VAT. If you require any information about ingredients in our dishes which may cause allergies or intolerances, please do not hesitate to contact our service team. List of allergens on request.

DESSERTS

Earl Grey Cake	350
<i>Earl Grey cream, apricot, dandelion, vanilla</i>	
Violet Cake	350
<i>White chocolate & violet cream, blackcurrant & sour cream sorbet, organic cava</i>	
Chocolate Ganache	350
<i>Dark chocolate ganache, sour cherry sorbet, Callebaut chocolate flakes</i>	
Apple Strudel	350
<i>Vanilla ice cream, caramel sauce</i>	
Sundae Best	350
<i>Zero-waste croissant ice cream, chocolate ice cream, sour cherry sorbet</i>	
Monastiq Cheesecake	350
<i>Strawberry sorbet, meringue</i>	

DIGESTIF

Becherovka	180
<i>Czech herbal bitters from Karlovy Vary</i>	
Havel's Schnauzer	240
<i>Becherovka, elderflower, lemon</i>	
Pleassert	310
<i>Baileys, mandarin liquor, caramel</i>	
Château de Beaulon 5 Ans Rouge,	150
<i>Pineau des Charentenes, FR</i>	
Rulandské Bílé - Výběr z Cibéb, Volarík	300
<i>Pinot Blanc, Moravia, CZ</i>	

HOT BEVERAGES

Espresso	115
Double Espresso	165
Espresso Macchiato	145
Americano	140
Flat White	165
Cappuccino	145
Latte	155
Hot Chocolate	145
Matcha	195
Iced Coffee	155

TEA SELECTION

165

English Breakfast	Chamomile
Earl Grey	Peppermint
Darjeeling	Lemon Verbena
Jasmine	Sweet Berries
Green Dragon Lung Ching	Fresh Mint
Cinnamon	Fresh Ginger



POCTA TRADICI
ČESKÉ GASTRONOMIE

V UVOLNĚNÉ A ZÁROVEŇ STYLOVÉ ATMOSFÉŘE
RESTAURACE SE SNOUBÍ SOUČASNÉ KULINÁŘSKÉ
UMĚNÍ S BOHATÝMI ČESKÝMI TRADICEMI.
ŠÉFKUCHAŘ MICHAL HORVÁTH A JEHO ZÁSTUPCI
ALEŠ BURSÍK A TADEÁŠ SYNEK TU SPOLU S CELÝM
TÝMEM HOSTŮM PŘEDKLÁDAJÍ ORIGINÁLNÍ
AUTENTICKÉ ČESKÉ CHUTĚ ZA POUŽITÍ TĚCH
NEJLEPŠÍCH SUROVIN A TĚ SPRÁVNÉ DÁVKY
INOVACE.



CHARCUTERIE & SÝRY

Vyberte si dle chuti ze sortimentu nejlepších českých farem a řemeslných výrobců

LOKÁLNÍ UZENINY

Kachní prosciutto	150
Prosciutto z divočáka	150
Pražská šunka	120
Bresaola	120
Coppa	120
Mortadella	120

BIO SÝRY KRASOLESÍ

Caseus zralý, plnotučný - 4 týdny	150
Horský jemný, lehce lisovaný - 6 měsíců	160
Sýr v popelu sýr s popelovou krustou - 4 týdny	190
Gratien s bílou plísňovou kůrou - 3 týdny	170

DOMÁCÍ SEZÓNŇÍ PŘÍLOHY

Angreštové čatní	110	Nakládaná zelenina	120
Kubešův med	110	Selekce krekrů	110

NA SDÍLENÍ

Kuřecí satay <i>Arašídová omáčka, chilli, koriandr</i>	380
Květákové krokety  <i>Majonéza z černého česneku</i>	380
Hovězí & jehněčí špíz <i>Kofta, mátový jogurt, nakládaná zelenina, togarashi</i>	400
Slaninová marmeláda <i>Tmavý toast, křupavá cibulka, pažitka</i>	380
Košík Dim Sum <i>Vepřové & krevetové knedlíčky, sójová omáčka</i>	495
Krevety v panku strouhance <i>Tygrí krevety, pikantní mangový dip</i>	420



CHLĚB & MÁSLA

Domáci bramborovo-medová vrioška

Organické máslo z farmy Krasolesí

170

PŘEDKRMY

Polévka ze sladké kukuřice

Bílý chřest, kukuřičná jádra, kerblík

400

Salát z fenyklu a jablek

Jablečný vinaigrette, karamelizované pekanové ořechy, ředkvička, petržel, máta

370

Marinovaný losos

Zeleninový salát, pěna z uzeného lososa, fenyklové krekry

500

Fishcake z candáta

Kajenský pepř, bergamot, fenykl, pomerančový ocet, nakládané šalotky, bylinkové velouté

410

Hovězí tatarák

Telecí svičková, japonská majonéza, zmrzlina z celozrnné hořčice, lesní med, chlebové chipsy, sušený vaječný žloutek

410

HLAVNÍ CHODY

Jeseter

Konfitovaný pórek, fregola sarda, estragon, olej z pomeranče a póрку

820

Farmářské kuřecí prso

Bramborový fondant, brocolini, pyré z mrkve & yuzu, cibulová omáčka

700

Telecí řízek

Bramborová kaše s hnědým máslem, relish z nakládané cibulky a hořčičných semínek, omáčka z telecího vývaru a kyselých jablek

820

Dušená jehněčí plec

Cibulové pyré, pečené hrozny, mangold, bylinkový jus, nakládaný citron

820

Filet Mignon

Bramborové pavé, zelený chřest, šalotka, omáčka ze zeleného pepře

1250

Fialová mrkev

Višňový gel, javorový sirup, pomeranč, badyán, mátový jogurt, dukkah

650



KLASIKY MONASTIQ

Caesar salát

Klasický/s kuřetem/s lososem

Nakládané ančovičky, parmazánová panko drobenka

380 | 440 | 455

Monastiq Burger

Čerstvě namleté hovězí maso, domácí bramborovo-medová bulka, okurky, salát, uzená majonéza

Na výběr: Roquefort / čedar / slanina

Výběr přílohy: salát / hranolky

610

Quinoa Burger

Nakládaná zelenina, římský salát, uzená majonéza

Na výběr: Roquefort / čedar / slanina

Výběr přílohy: salát / hranolky

550

Club sendvič s kuřetem

Filety z kuřecího masa, římský salát, vejce, rajče, slanina & majonéza

Výběr pečiva: celozrnný chléb / bílý chléb

Výběr přílohy: salát / hranolky

525

Těstoviny All'Arrabbiata

Na výběr: Penne nebo špagety

Rajčata, chilli paprička, česnek

450

Boloňské těstoviny

Na výběr: Penne nebo špagety

Čerstvě namleté hovězí maso, rajčata, kořenová zelenina


550

Truffle Macaroni & Cheese

Mozzarella, zralý čedar, parmazánová panko drobenka

550

 Vegetariánský

 Wellness doporučení



DEZERTY

Dortík Earl Grey <i>Krém Earl Grey, meruňka, pampeliška vanilka</i>	350
Fialkový dortík <i>Krém z bílé čokolády a fialek, sorbet z černého rybízu a zakysané smetany, organická cava</i>	350
Čokoládový ganache <i>Ganache z hořké čokolády, višňový sorbet, čokoládové hoblinky Callebaut</i>	350
Jablečný závin <i>Vanilková zmrzlina, karamelová omáčka</i>	350
Sundae Best <i>Zero-waste croissantová zmrzlina, čokoládová zmrzlina, višňový sorbet</i>	350
Monastiq Cheesecake <i>Jahodový sorbet, sněhová pusinka</i>	350

DIGESTIVY

Becherovka <i>Český bylinný likér z Karlových Varů</i>	180
Havelův Schnauzer <i>Becherovka, bezový květ, citron</i>	240
Pleassert <i>Baileys, mandarinkový likér, karamel</i>	310
Château de Beaulon 5 Ans Rouge, <i>Pineau des Charentenes, FR</i>	150
Rulandské Bílé - Výběr z Cibéb, Volarík <i>Pinot Blanc, Morava, CZ</i>	300

TEPLÉ NÁPOJE

Espresso	115
Dvojité espresso	165
Espresso macchiato	145
Americano	140
Flat white	165
Cappuccino	145
Latte	155
Horká čokoláda	145
Matcha	195
Ledová káva	155

VÝBĚR ČAJŮ

165

English Breakfast	Heřmánek
Earl Grey	Máta peprná
Darjeeling	Citronová verbena
Jasmín	Lesní plody
Green Dragon Lung Ching	Čerstvá máta
Skořicový čaj	Čerstvý zázvor