

STARTERS

Burrata • mushrooms • prosciutto • fava beans herb pesto	225
Catfish • blood sausage • fermented cabbage salsa • aji amarillo	210
Celeriac • truffle • pea shoots	185
Spiced carrot • almonds • fermented cauliflower	185

MAIN COURSES

Beef short rib • recado negro • corn salsa purple potato purée	350
Pan roasted trout • baby potatoes • spinach carrot sauce • citrus	390
Spiced guinea fowl • fava beans • sunchoke Massaman sauce	335
Rib Eye / Flank steak • frites peppercorn sauce	595/430
Puri • seasonal vegetables • poached egg garlic oat crumble	275
Cheeseburger • Maximilian English muffin • fries	285

We are happy to prepare a vegetarian version with our Incredible burger at no extra cost.

SALADS

Green beans • potatoes • seasonal vegetables boiled egg • spicy peanut dressing	210
Mixed greens • seasonal vegetables • mustard vinaigrette	125

DESSERTS

Chocolate fondant • spiced plums	115
Meringue • citrus curd • crumble	110
Cheese board • selection of local and regional European cheeses • jam • bread	195



We strive to provide you with the freshest products sourced responsibly from local suppliers whenever possible.

Fish is sourced from Lety Farms, 25km from Prague.

Ecofarm Zelené údolí in Vysočina is our provider for organic, free range poultry.

Our organic beef, and pork is raised in the Austrian alps from small producers.

Our organic cheese selection is provided by Krasolesí Farms, and Prague's Mozzarellar is our supplier for burrata and mozzarella.

Local ingredients, global flavours. Welcome to Brasserie Maximilian.

Bon appétit courtesy of Executive Chef Scott Van Wagenen and his team.
If you have any other requests or questions about allergens, our staff is at your service.
All prices are in CZK and include VAT.

PŘEDKRMY

Burrata • houby • prosciutto • fava fazole bylinkové pesto	225
Sumec • jelítko • salsa z nakládaného zelí aji amarillo	210
Celer • lanýž • hráškové výhonky	185
Pikantní mrkev • mandle • nakládaný květák	185

HLAVNÍ CHODY

Hovězí žebra • recado negro • kukuřičná salsa pyr z fialových brambor	350
Pstruh • mladé brambory • špenát mrkvová omáčka • citrusy	390
Perlička • fava fazole • topinambur Massaman omáčka	335
Rib Eye / Flank steak • hranolky pepřová omáčka	595/430
Puri • sezónní zelenina • ztracené vejce česneková drobenka	275
Cheeseburger • náš anglický muffin • hranolky	285

Rádi Vám bez příplatku připravíme vegetariánskou verzi

SALÁTY

Zelené fazolky • brambory • sezónní zelenina vařené vejce • pikantní arašídový dresink	210
Míchaný salát • sezónní zelenina hořčičný dresink	125

DEZERTY

Čokoládový fondán • švestky	115
Meringue • citrusový krém • drobenka	110
Sýrové prkénko • výběr sýrů z Krasolesí džem • chléb	195



Nakupujeme nejčerstvější produkty od zodpovědně hospodařících místních dodavatelů.

Ryby pocházejí ze sádek Lety, 25km od Prahy.

Ekofarma Zelené údolí na Vysočině je naším dodavatelem volně chované bio drůbeže.

Bio hovězí a vepřové odebíráme z malých alpských chovů.

Náš výběr bio sýrů je z farmy Krasolesí a Mozzarellart v Praze je naším dodavatelem burraty a mozzarely.

Místní suroviny, světová chuť. Vítejte v Brasserii Maximilian.

Dobrou chuť Vám přeje Executive Chef Scott Van Wagenen a jeho tým.
Máte-li další přání, či dotazy ohledně alergenů, neváhejte kontaktovat náš personál.
Ceny jsou uvedeny v Kč a zahrnují DPH.