

Nové sezónní menu a novinky na palubách jídelních vozů Českých drah

25.2.2026 - | České dráhy

České dráhy společně se společností JLV představily v pražské Fantově budově nové sezónní menu značky ČD Restaurant se servisem JLV a zároveň i novinky v oblasti palubních gastronomických služeb pro letošní rok. Koncept navazuje na úspěšnou strategii posledních let, která staví na kvalitních surovinách, tradičních recepturách a úzké spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Cestující se na nové speciality mohou těšit už od zítřejšího dne.

Značka ČD Restaurant se servisem JLV si vybudovala pevnou pozici mezi evropskou palubní gastronomií a letos na tento směr systematicky navazuje. **„Dlouhodobě budujeme koncept palubní gastronomie jako přirozenou součást komfortního cestování. Službu ČD Restaurant se servisem JLV dnes nabízíme na 187 vlacích denně a pozitivní ohlasy registrujeme nejen od cestujících v České republice, ale také na mezinárodních spojkách. Chceme, aby si lidé vlak vybírali nejen kvůli rychlosti a pohodlí, ale i kvůli kvalitě služeb na palubě,“** říká Michal Krapinec, předseda představenstva a generální ředitel Českých drah.

Klíčovou roli i letos hraje spolupráce s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Nové menu nevzniká pouze jako soupis jídel, ale jako promyšlený koncept vycházející z historie české gastronomie, moderních trendů i provozních specifik železniční dopravy. Důraz je kladen na poctivé suroviny, vyváženost chutí i prezentaci.

„Navazujeme na 65 let zkušeností a na loňské úspěchy, jako byl projekt Ringhoffer či ocenění Marketér roku. Pro nás je zásadní kontinuita - používáme poctivé suroviny a receptury, které mají svůj příběh. Spolupráce s Asociací kuchařů a cukrářů ČR nám dává jistotu, že i v náročných podmínkách provozu na kolejích servírujeme jídlo v kvalitě, která je pro nás i pro naše zákazníky prioritou,“ uvádí Pavel Moravec, ředitel pro obchod, výrobu a marketing JLV.

Nová nabídka v jídelních a bistro vozech ČD zahrnuje tyto novinky:

- **Polévka:** Čočková polévka s klobásou a mrkví
- **Hlavní chod:** Telecí sekaný řízek s čedarem, slaninovou omáčkou, batátovo-bramborovým pyré a fazolkami
- **Vegetariánská volba:** Orecchiette s rostlinným ragú alla Bolognese
- **Dezert:** Jablečný koláč se šlehačkou

Součástí dlouhodobé strategie je také spolupráce se silnými partnery, kteří sdílejí důraz na kvalitu a zákaznický komfort. **„JLV patří mezi největší provozovatele gastro služeb v ČR a má obrovské zkušenosti s tím, jak nabídnout perfektní servis i v náročných podmínkách na kolejích. O to více nás těší, že můžeme být součástí této spolupráce. Díky našemu portfoliu nealkoholických nápojů můžeme cestujícím nabídnout opravu široký výběr a postarat se o to, aby si cestu vlakem užili se skvělým osvěžením v ruce - ať už vyrážejí za prací, nebo na výlet,“** říká Michal Dyttert, ředitel pro korporátní záležitosti a udržitelnost společnosti Coca-Cola

HBC CZ/SK.

Nové menu a servis jsou pro cestující připraveny ve všech restauračních a bistro vozech od zítřejšího dne.

<https://www.ceskedrahy.cz/tiskove-centrum/tiskove-zpravy/nove-sezonni-menu-novinky-na-palubach-jidelnich-vozu-ceskych-drah>