

# Lanýžové Menu Bělohorská

27. února – 2. března 2025

Silný kuřecí vývar s masem, zeleninou a lanýžem,  
zapečený listovým těstem A1 A3 A7 A9 **159 Kč**

## Hlavní jídla

Krokety s křepelčím masem a lanýžem, majonéza,  
listové saláty A1 A3 A7 **249 Kč**  
*Doporučujeme s Sauvignon PS*

Telecí jazyk, ragú z čočky puy, omáčka  
s lanýžem A1 A3 A9 A12 **299 Kč**  
*Doporučujeme s Barolo Bussia*

Telecí kýta, lanýžová kaše, mladá zelenina A7 A12 **399 Kč**  
*Doporučujeme s Côtes du Rhône*

Lanýžové risotto, parmazánová pěna, lanýž A7 A9 A12 **299 Kč**  
*Doporučujeme s Cremant brut Chardonnay*

Choux s lanýžovým krémem A1 A3 A7 A8 **119 Kč**  
*dezert*

Cremant Brut Chardonnay 0,1l **99 Kč**  
vinařství Robert Klingenfus

Côtes du Rhône AOC 0,1l **59 Kč**  
vinařství Notre Dame des Pallieres

Barolo Bussia 2018 0,1l **179 Kč**  
vinařství Fratelli Giacosa

Sauvignon pozdní sběr 0,1l **69 Kč**  
vinařství Jan Stávek

*Menu pro Vás připravuje  
náš šéfkuchař Michal Hruběš*

# Truffle Menu Bělohorská

February 27<sup>th</sup> – March 2<sup>nd</sup>, 2025

Strong chicken broth with meat, vegetables and truffles,  
baked with pastry A1 A3 A7 A9 **159 Kč**

## Main Dishes

Croquettes with quail meat and truffles, mayo,  
leaf salads A1 A3 A7 **249Kč**  
*We recommend with Sauvignon PS*

Veal tongue, puy lentil ragu, sauce with  
truffle A3 A7 A9 A12 **299 Kč**  
*We recommend with Barolo Bussia*

Veal loin, truffle pulley, young vegetables A7 A12 **399 Kč**  
*We recommend with Côtes du Rhône*

Truffle risotto, parmesan foam, truffle A7 A9 A12 **299 Kč**  
*We recommend with Cremant brut Chardonnay*

Choux with truffle cream A1 A3 A7 A8 **119 Kč**  
*dessert*

Cremant Brut Chardonnay 0,1l **99 Kč**  
winery Robert Klingenfus

Côtes du Rhône AOC 0,1l **59 Kč**  
winery Notre Dame des Pallieres

Barolo Bussia 2018 0,1l **179 Kč**  
winery Fratelli Giacosa

Sauvignon pozdní sběr 0,1l **69 Kč**  
winery Jan Stávek

*Your (delicious) food is prepared by  
our chef Michal Hruběš*