

Speciální Menu Bělohorská

19. června – 22. června 2025

Burger & Pasta Menu

Steak burger – vrchní šál, karamelizovaná cibule, mayo, zelenina, cheddar, BBQ, hranolky **369 Kč**

Chicken burger – prsa francouzského kuřete, caesar mayo, římské listy, parmezán **349 Kč**

Vege burger – haloumi, kořenová zelenina, mayo, zelenina, batátové hranolky, bylinkový dip **349 Kč**

Fish burger – pražma královská v pivním těstíčku, mayo, nakládaná cibule, malý zeleninový salát **389 Kč**

Orzo – trhané maso, rajčata, olivy, panchetta, mozzarella **299 Kč**

Paccheri di grano arso – těstoviny z pálené mouky, guanciale, chřest, cibule, parmazán **299 Kč**

Pasta fresca al forno – gorgonzola, hruška, ořechy, mozzarella **299 Kč**

Jídla na objednávku

Polévka dle denní nabídky **79 Kč**

Papa al pomodoro – rajčatová polévka, zahuštěná chlebem, mozzarella, bazalka **99 Kč**

Vege salát – dýně, radicchio, špenát, gorgonzola, ořechy, granátové jablko **249 Kč**

Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubeš

Special Menu Bělohorská

June 19th – June 22th 2025

Burger & Pasta Menu

Steak burger – sliced beef, caramelized onions, mayo, vegetables, cheddar, BBQ, fries **369 CZK**

Chicken burger – corn chicken breast, caesar mayo, romaine lettuce, parmesan **349 CZK**

Veger burger – haloumi, root vegetables, mayo, vegetables, sweet potato fries, herb dip **349 CZK**

Fish burger – sea bream in beer dough, mayo, pickled onion, small vegetable salad **389 CZK**

Orzo – pulled meat, tomatoes, olives, panchetta, mozzarella **299 CZK**

Paccheri di grano arso – burnt flour pasta, guanciale, asparagus, onion, parmesan **299 CZK**

Pasta fresca al forno – gorgonzola, pear, nuts, mozzarella **299 CZK**

Main dishes

Soup of the day **79 CZK**

Papa al pomodoro – tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil **99 CZK**

Vege salad – pumpkin, radicchio, spinach, gorgonzola, nuts, pomegranate **249 CZK**

Your (delicious) food is prepared by
our chef Michal Hrubeš

Special Menu Bělohorská

Wine

Dogajolo Rosso, winery Carpineto, Italy, Toscano 0.1 l 69 CZK
dry, fine, structured

Prosecco Rive di Guia Extra Brut DOCG, winery Bortolin Angelo, Italy, Veneto / Valdobbiadene 0.1 l 85 CZK
dry, fine, fresh

Riesling Federspiel Riparum, winery Hutter, Austria Wachau 0.1 l 85 CZK
dry, medium full, fruity

Beer

Weihenstephaner Hefe 0.5 l 99 CZK

Lisa Birra del Borgo 0.33 l 99 CZK

Sierra Pale Ale 0.355 l 99 CZK

Nonalcoholic drinks

Homemade lemonade 0.3 l / lemon, raspberry, ice tea, mint ice tea 89 CZK

Cucumber lemonade with kiwi 0.3 l 149 CZK

Strawberry lemonade with mint 0.3 l 149 CZK

All allergens on request from the staff

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

Speciální Menu Bělohorská

Vino

Dogajolo Rosso, vinařství Carpineto, Itálie, Toskánsko 0,1 l 69 Kč
suché, jemné, strukturované

Prosecco Rive di Guia Extra Brut DOCG, vinařství Bortolin Angelo, Itálie, Benátky / Valdobbiadene 0,1 l 85 Kč
suché, jemné, svěží

Riesling Federspiel Riparum, vinařství Hutter, Rakousko, Wachau 0,1 l 85 CZK
suché, středně plné, ovocité

Pivo

Weihenstephaner Hefe 0,5 l 99 Kč

Lisa Birra del Borgo 0,33 l 99 Kč

Sierra Pale Ale 0,355 l 99 Kč

Nealkodrinky

Domácí limonáda 0,3 l / citronáda, malina, ledový čaj, mátový ledový čaj 89 Kč

Okurková limonáda s kiwi 0,3 l 149 Kč

Jahodová s mátou 0,3 l 149 Kč

Alergeny na vyžádání u obsluhy

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*