

Speciální Menu Bělohorská

18. září – 21. září 2025

Kouř Menu

Parfait z uzeného pstruha, listové saláty, mostarda **169 Kč**
doporučujeme s vínem Gewürztraminer

Tartaletka s drůbeží paštikou, brusinky, uzená kachní prsa **199 Kč**
doporučujeme s vínem Côtes du Rhône

Bramborový krém, zauzené kroupy, naše šunka **169 Kč**

Bramborový krém, zauzené kroupy, pečená karotka **99 Kč**

Selečí krkovice, zauzené brambory s tvarohem, omáčka s cibulí a slaninou **319 Kč**
doporučujeme s vínem Cabernet Sauvignon

Pasta fresca al pomodoro, naše uzená mozzarella **299 Kč**
doporučujeme s vínem Falanghina

Krémové risotto s lanýžem, pařížský žampion, tenké plátky zauzené telecí kýty **349 Kč**
doporučujeme s vínem Bordeaux Supérieur

Pošírovaný losos, máslový pórek, omáčka z uzených mušlí a krevet, bramborový gratin **349 Kč**
doporučujeme s vínem Gewürztraminer

Bramborové noky s červenou řepou, uzená kachní prsa, císařský hrášek **329 Kč**
doporučujeme s vínem Côtes du Rhône

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubec*

Special Menu Bělohorská

June 18th – June 21th 2025

Smoke Menu

Smoked trout parfait, lettuce, mostarda **169 CZK**
we recommend with Gewürztraminer wine

Tartalett with poultry paté, cranberries, smoked duck breast **199 CZK**
we recommend with Côtes du Rhône wine

Potatoe cream, smoked pearl barley, our ham **169 CZK**

Potatoe cream, smoked pearl barley, roasted carrot **99 CZK**

Piglet neck, smoked potatoes with cottage cheese, sauce with onion and bacon **319 CZK**
we recommend with Cabernet Sauvignon wine

Pasta fresca al pomodoro, our smoked mozzarella **299 CZK**
we recommend with Falanghina wine

Creamy risotto with truffle, Parisian mushroom, thin slices of smoked veal shank **349 CZK**
we recommend with Bordeaux Supérieur wine

Poached salmon, butter leek, smoked mussel and shrimp sauce, potato gratin **349 CZK**
we recommend with Gewürztraminer wine

Potato gnocchi with beetroot, smoked duck breast, imperial peas **329 CZK**
we recommend with Côtes du Rhône wine

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

Special Menu Bělohorská

Wine

Bordeaux Supérieur, Chateau Chataigneraie, France
0.1 l / 0.75 l **75 CZK / 449 CZK**
dry; harmonious and fruity taste

Cabernet Sauvignon Asolo Montello, Dal Bello, Italy
0.1 l / 0.75 l **65 CZK / 349 CZK**
dry; intense aroma of wild fruits from local forests,
distinctive taste

Côtes du Rhône, „Les Rieus“, Domaine Notre Dame, France
0.1 l / 0.75 l **69 CZK / 399 CZK**
dry; elegant strawberry notes with a hint of subtle spice

Falanghina del Beneventano, Piantaferro, Italy
0.1 l / 0.75 l **49 CZK / 299 CZK**
dry; intense taste and warm aroma of freshly roasted
hazelnuts

Gewürztraminer Trentino, Cantina d'Isera, Italy
0.1 l / 0.75 l **89 CZK / 549 CZK**
dry; fruity and floral fragrance with typical tropical and
rose notes

All allergens on request from the staff

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

Speciální Menu Bělohorská

Vino

Bordeaux Supérieur, Chateau Chataigneraie, Francie
0,1 l / 0,75 l **75 Kč / 449 Kč**
suché; harmonická a ovocitá chuť

Cabernet Sauvignon Asolo Montello, Dal Bello, Itálie
0,1 l / 0,75 l **65 Kč / 349 Kč**
suché; intenzivní vůně lesního ovoce z místních lesů,
výrazná chuť s mírnou tříslovinou

Côtes du Rhône, „Les Rieus“, Domaine Notre Dame, Francie
0,1 l / 0,75 l **69 Kč / 399 Kč**
suché; elegantní tóny jahod s nádechem jemného koření

Falanghina del Beneventano, Piantaferro, Itálie
0,1 l / 0,75 l **49 Kč / 299 Kč**
suché; intenzivní chuť a teplá vůně čerstvě pražených
lískových ořechů

Gewürztraminer Trentino, Cantina d'Isera, Itálie
0,1 l / 0,75 l **89 Kč / 549 Kč**
suché; ovocná a květinová vůně s typickými tropickými a
růžovými tóny

Alergeny na vyžádání u obsluhy

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*