

Speciální Menu Bělohorská

16. říjen – 19. říjen 2025

Dýně & houby

Menu

Otevřený sandwich s houbami, marinovaná dýně <i>doporučujeme s proseccem Zanatta Brut</i>	139 Kč
Dýňovo karotkový krém, dýňový olej	99 Kč
Kulajda s houbami, vejce 63°	129 Kč
Zvěřinový tatarák, nakládané houby <i>doporučujeme s vínem Valpolicella Ripasso</i>	199 Kč
Hovězí karabáček, dýňové pyré, tarhoňa, tuřín <i>doporučujeme s vínem Valpolicella Ripasso</i>	349 Kč
Pasta fresca carbozuca atomica <i>doporučujeme s vínem Riesling Signature</i>	319 Kč
Lisovaný vepřový bok, omáčka segedín s houbami, kynutý knedlík <i>doporučujeme s vínem Riesling Signature</i>	299 Kč
Prsa francouzského kuřete, bramborová kaše, zelenina, bílá houbová omáčka <i>doporučujeme s vínem Pinot Gris</i>	339 Kč
Dýňové noky, kachní žaludky, houby <i>doporučujeme s vínem Evodia</i>	329 Kč
Houbový salát s fazolkami, little gem	249 Kč
Pečená řepa, marinovaná dýně, oříšky, rukola, kozí pěna	249 Kč

Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubec

Special Menu Bělohorská

October 16th – October 19th 2025

Pumpkins & mushrooms

Menu

Open sandwich with mushrooms, marinated pumpkin <i>we recommend with prosecco Zanatta Brut</i>	139 CZK
Pumpkin and carrot cream, pumpkin oil	99 CZK
Kulajda with mushrooms, egg 63°	129 CZK
Venison tartare, pickled mushrooms <i>we recommend with Valpolicella Ripasso wine</i>	199 CZK
Beef shoulder, pumpkin puree, fregola, turnip <i>we recommend with Valpolicella Ripasso wine</i>	349 CZK
Pasta fresca carbozuca atomica <i>we recommend with Riesling Signature wine</i>	319 CZK
Pressed pork belly, Szeged sauce with mushrooms, dumpling <i>we recommend with Riesling Signature wine</i>	299 CZK
French chicken breast, mashed potatoes, vegetables, white mushroom sauce <i>we recommend with Pinot Gris</i>	339 CZK
Pumpkin gnocchi, duck gizzards, mushrooms <i>we recommend with Evodia wine</i>	329 CZK
Mushroom salad with green beans, little gem	249 CZK
Roasted beet-root, marinated pumpkin, nuts, arugula, goat cheese foam	249 CZK

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

Special Menu Bělohorská

Wine

Riesling Signature 2024, Robert Klingenfus, France
0.1 l / 0.75 l **69 CZK / 399 CZK**
dry; intense taste of lemons and grapefruit

Pinot Gris 2023, Robert Klingenfus, France
0.1 l / 0.75 l **75 CZK / 449 CZK**
semi-dry; delicate and fresh taste of quince, candied
peaches and apricots

Garnacha Evodia D.O., Altovinum, Spain
0.1 l / 0.75 l **65 CZK / 349 CZK**
dry; intense flavor of spices and cherries

Valpolicella Ripasso DOC, Scuola Grande, Italy
0.1 l / 0.75 l **79 CZK / 449 CZK**
dry; full-bodied with notes of roasted hazelnuts,
tobacco, vanilla and spices

Autumn drinks

Pumpkin spice latté **119 CZK**
espresso, milk, pumpkin syrup

Pumpkin Spice Gin **149 CZK**
gin, pumpkin syrup, lime juice, Bacilli Fizzy gringer

Rooibos Spiced apple **149 CZK**
Rooibos, apple cider, lemon juice, cinnamon, stick,
ginger

Hot Aperol Spritz **149 CZK**
Aperol, prosecco, orange fresh, cinnamon stick

All allergens on request from the staff

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

Speciální Menu Bělohorská

Vino

Riesling Signature 2024, Robert Klingenfus, Francie
0,1 l / 0,75 l **69 Kč / 399 Kč**
suché; intenzivní chuť citrónů a grapefruitu

Pinot Gris, 2023, Robert Klingenfus, Francie
0,1 l / 0,75 l **75 Kč / 449 Kč**
polosuché; jemná a svěží chuť kdoulí, kandovaných
broskví a meruněk

Garnacha Evodia D.O., Altovinum, Španělsko
0,1 l / 0,75 l **65 Kč / 349 Kč**
suché; intenzivní chuť koření a divokých třešní

Valpolicella Ripasso DOC, Scuola Grande, Itálie
0,1 l / 0,75 l **79 Kč / 449 Kč**
suché; plná chuť s tóny pražených lískových ořechů,
tabáku, vanilky a koření

Podzimní drinky

Dýňové latté **119 Kč**
espresso, mléko, dýňový sirup

Pumpkin Spice Gin **149 Kč**
gin, dýňový sirup, limetková šťáva, Bacilli Fizzy gringer

Rooibos kořeněné jablko **149 Kč**
Rooibos, jablečný mošt, citronová šťáva, skořice, zázvor

Horký Aperol Spritz **149 Kč**
Aperol, prosecco, pomerančový fresh, skořice

Alergeny na vyžádání u obsluhy

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*