

Speciální Menu Bělohorská

6. listopad – 9. listopad 2025

Svatomartinské

Menu

Husí kaldoun s drůbkami, zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky **199 Kč**

Husí stehno, karamelizované bílé zelí, bramborový knedlík **389 Kč**

Strapačky s trhaným husím mase a kysaným zelím **339 Kč**

Husí prso, zelí z červené řepy, bramborový gratin, omáčka s brusinkami a pomerančem **399 Kč**

Avokádový tartar
avokádo, řepa, rajčata, quinoa **199 Kč**

Papa al pomodoro
přesnídková rajčatová polévka zahuštěná chlebem, mozzarella, bazalka **129 Kč**

Vepřové
vykoštěné koleno, vlažný čočkový salát, omáčka z černého piva **299 Kč**

Pasta fresca alla stracotto
čerstvé žlutkové těstoviny, ragú z hovězího masa **299 Kč**

Ryba a seafood
dle aktuální nabídky

Farmářský salát
listové saláty, caesar dressing, krutony, parmezán, farmářské kuře, vejce **249 Kč**

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

Special Menu Bělohorská

November 6th – November 9th 2025

St. Martin's

Menu

Goose soup with giblets, vegetables, noodles and liver dumplings **199 CZK**

Goose leg, caramelized white cabbage, potato dumpling **389 CZK**

Gnocchi with pulled goose meat and sauerkraut **339 CZK**

Goose breast, beetroot cabbage, potatoe gratin, sauce with cranberry and orange **399 CZK**

Avocado tartar
avocado, beetroot, tomatoes, quinoa **199 CZK**

Papa al pomodoro
tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil **129 CZK**

Pork
boneless knee, lukewarm black lentil salad, dark beer sauce **299 CZK**

Pasta fresca alla stracotto
fresh egg yolk pasta, beef ragu **299 CZK**

Fish and seafood
according to the current menu

Farm salad
leaf lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan, farm chicken, egg **249 CZK**

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

Speciální Menu Bělohorská

6. listopad – 9. listopad 2025

Svatomartinské

Menu

- Husí kaldoun s drůbkami, zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky **199 Kč**
- Husí stehno, karamelizované bílé zelí, bramborový knedlík **389 Kč**
- Strapačky s trhaným husím mase a kysaným zelím **339 Kč**
- Husí prso, zelí z červené řepy, bramborový gratin, omáčka s brusinkami a pomerančem **399 Kč**
- Avokádový tartar
avokádo, řepa, rajčata, quinoa **199 Kč**
- Papa al pomodoro
přesnídková rajčatová polévka zahuštěná chlebem, mozzarella, bazalka **129 Kč**
- Vepřové
vykoštěné koleno, vlažný čočkový salát, omáčka z černého piva **299 Kč**
- Pasta fresca alla stracotto
čerstvé žlutkové těstoviny, ragú z hovězího masa **299 Kč**
- Ryba a seafood
dle aktuální nabídky
- Farmářský salát
listové saláty, caesar dressing, krutony, parmezán, farmářské kuře, vejce **249 Kč**

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hruběš*

Special Menu Bělohorská

November 6th – November 9th 2025

St. Martin's

Menu

- Goose soup with giblets, vegetables, noodles and liver dumplings **199 CZK**
- Goose leg, caramelized white cabbage, potato dumpling **389 CZK**
- Gnocchi with pulled goose meat and sauerkraut **339 CZK**
- Goose breast, beetroot cabbage, potatoe gratin, sauce with cranberry and orange **399 CZK**
- Avocado tartar
avocado, beetroot, tomatoes, quinoa **199 CZK**
- Papa al pomodoro
tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil **129 CZK**
- Pork
boneless knee, lukewarm black lentil salad, dark beer sauce **299 CZK**
- Pasta fresca alla stracotto
fresh egg yolk pasta, beef ragu **299 CZK**
- Fish and seafood
according to the current menu
- Farm salad
leaf lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan, farm chicken, egg **249 CZK**

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

Speciální Menu Bělohorská

6. listopad – 9. listopad 2025

Svatomartinské

Menu

- Husí kaldoun s drůbkami, zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky **199 Kč**
- Husí stehno, karamelizované bílé zelí, bramborový knedlík **389 Kč**
- Strapačky s trhaným husím mase a kysaným zelím **339 Kč**
- Husí prso, zelí z červené řepy, bramborový gratin, omáčka s brusinkami a pomerančem **399 Kč**
- Avokádový tartar
avokádo, řepa, rajčata, quinoa **199 Kč**
- Papa al pomodoro
přesnídková rajčatová polévka zahuštěná chlebem, mozzarella, bazalka **129 Kč**
- Vepřové
vykoštěné koleno, vlažný čočkový salát, omáčka z černého piva **299 Kč**
- Pasta fresca alla stracotto
čerstvé žlutkové těstoviny, ragú z hovězího masa **299 Kč**
- Ryba a seafood
dle aktuální nabídky
- Farmářský salát
listové saláty, caesar dressing, krutony, parmezán, farmářské kuře, vejce **249 Kč**

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hruběš*

Special Menu Bělohorská

November 6th – November 9th 2025

St. Martin's

Menu

- Goose soup with giblets, vegetables, noodles and liver dumplings **199 CZK**
- Goose leg, caramelized white cabbage, potato dumpling **389 CZK**
- Gnocchi with pulled goose meat and sauerkraut **339 CZK**
- Goose breast, beetroot cabbage, potatoe gratin, sauce with cranberry and orange **399 CZK**
- Avocado tartar
avocado, beetroot, tomatoes, quinoa **199 CZK**
- Papa al pomodoro
tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil **129 CZK**
- Pork
boneless knee, lukewarm black lentil salad, dark beer sauce **299 CZK**
- Pasta fresca alla stracotto
fresh egg yolk pasta, beef ragu **299 CZK**
- Fish and seafood
according to the current menu
- Farm salad
leaf lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan, farm chicken, egg **249 CZK**

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

Speciální Menu Bělohorská

6. listopad – 9. listopad 2025

Svatomartinské

Menu

- Husí kaldoun s drůbkami, zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky **199 Kč**
- Husí stehno, karamelizované bílé zelí, bramborový knedlík **389 Kč**
- Strapačky s trhaným husím mase a kysaným zelím **339 Kč**
- Husí prso, zelí z červené řepy, bramborový gratin, omáčka s brusinkami a pomerančem **399 Kč**
- Avokádový tartar
avokádo, řepa, rajčata, quinoa **199 Kč**
- Papa al pomodoro
přesnídková rajčatová polévka zahuštěná chlebem, mozzarella, bazalka **129 Kč**
- Vepřové
vykoštěné koleno, vlažný čočkový salát, omáčka z černého piva **299 Kč**
- Pasta fresca alla stracotto
čerstvé žlutkové těstoviny, ragú z hovězího masa **299 Kč**
- Ryba a seafood
dle aktuální nabídky
- Farmářský salát
listové saláty, caesar dressing, krutony, parmezán, farmářské kuře, vejce **249 Kč**

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hruběš*

Special Menu Bělohorská

November 6th – November 9th 2025

St. Martin's

Menu

- Goose soup with giblets, vegetables, noodles and liver dumplings **199 CZK**
- Goose leg, caramelized white cabbage, potato dumpling **389 CZK**
- Gnocchi with pulled goose meat and sauerkraut **339 CZK**
- Goose breast, beetroot cabbage, potatoe gratin, sauce with cranberry and orange **399 CZK**
- Avocado tartar
avocado, beetroot, tomatoes, quinoa **199 CZK**
- Papa al pomodoro
tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil **129 CZK**
- Pork
boneless knee, lukewarm black lentil salad, dark beer sauce **299 CZK**
- Pasta fresca alla stracotto
fresh egg yolk pasta, beef ragu **299 CZK**
- Fish and seafood
according to the current menu
- Farm salad
leaf lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan, farm chicken, egg **249 CZK**

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

Speciální Menu Bělohorská

6. listopad – 9. listopad 2025

Svatomartinské

Menu

- Husí kaldoun s drůbkami, zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky **199 Kč**
- Husí stehno, karamelizované bílé zelí, bramborový knedlík **389 Kč**
- Strapačky s trhaným husím mase a kysaným zelím **339 Kč**
- Husí prso, zelí z červené řepy, bramborový gratin, omáčka s brusinkami a pomerančem **399 Kč**
- Avokádový tartar
avokádo, řepa, rajčata, quinoa **199 Kč**
- Papa al pomodoro
přesnídávková rajčatová polévka zahuštěná chlebem, mozzarella, bazalka **129 Kč**
- Vepřové
vykoštěné koleno, vlažný čočkový salát, omáčka z černého piva **299 Kč**
- Pasta fresca alla stracotto
čerstvé žloutkové těstoviny, ragú z hovězího masa **299 Kč**
- Ryba a seafood
dle aktuální nabídky
- Farmářský salát
listové saláty, caesar dressing, krutony, parmezán, farmářské kuře, vejce **249 Kč**

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

Special Menu Bělohorská

November 6th – November 9th 2025

St. Martin's

Menu

- Goose soup with giblets, vegetables, noodles and liver dumplings **199 CZK**
- Goose leg, caramelized white cabbage, potato dumpling **389 CZK**
- Gnocchi with pulled goose meat and sauerkraut **339 CZK**
- Goose breast, beetroot cabbage, potatoe gratin, sauce with cranberry and orange **399 CZK**
- Avocado tartar
avocado, beetroot, tomatoes, quinoa **199 CZK**
- Papa al pomodoro
tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil **129 CZK**
- Pork
boneless knee, lukewarm black lentil salad, dark beer sauce **299 CZK**
- Pasta fresca alla stracotto
fresh egg yolk pasta, beef ragu **299 CZK**
- Fish and seafood
according to the current menu
- Farm salad
leaf lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan, farm chicken, egg **249 CZK**

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