

Speciální Menu Bělohorská

10. listopad – 11. listopad 2025

Svatomartinské

Menu

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

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

St. Martin's wines

All St. Martin's wines come from the Sedlák family winery in Velké Bílovice

Modrý Portugal
0.1 l / 0.75 l **45 CZK / 249 CZK**

Müller Thurgau
0.1 l / 0.75 l **45 CZK / 249 CZK**

Rose Zweigeltrebe
0.1 l / 0.75 l **45 CZK / 249 CZK**

Autumn drinks

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

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

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

Menu pro Vás připravuje
náš šéfkuchař Michal Hrubeš

Special Menu Bělohorská

November 10th – November 11th 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**

Svatomartinská vína

Všechna svatomartinská vína pochází z rodinného vinařství Sedlák ve Velkých Bílovicích

Modrý Portugal
0,1 l / 0,75 l **45 Kč / 249 Kč**

Müller Thurgau
0,1 l / 0,75 l **45 Kč / 249 Kč**

Rose Zweigeltrebe
0,1 l / 0,75 l **45 Kč / 249 Kč**

Podzimní drinky

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

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

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

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