

Speciální Menu Bělohorská

11. prosinec – 14. prosinec 2025

Tataráky & Bubliny

Menu

Telecí – bylinky, parmezán, rajčata, hrubozrnná hořčice, kapary	269 Kč
Hovězí – škvarky z uzené slaniny, dijon, cornichon, citronová kůra, šalotka	269 Kč
Zvěřina – houby, lanýž, pažitka, dijon	269 Kč
Zelenina – avokádo, řepa, quinoa, rajčata	199 Kč
Ovoce – meloun, bazalka, mozzarella, sušená šunka, balsamico	199 Kč

Nápoje

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Brut Bortolin Angelo 0,1 l / 0,75 l	79 Kč / 549 Kč
Prosecco Asolo Superiore DOCG Millesimato Demi sec Dalbello 0,1 l / 0,75 l	69 Kč / 499 Kč
Cava rose BIO Brut Louis Drescher 0,1 l / 0,75 l	69 Kč / 449 Kč
Cava nature BIO Brut Louis Drescher 0,1 l / 0,75 l	69 Kč / 449 Kč
Cremant d'Alsace Chardonnay AOC Klingenfus 0,1 l / 0,75 l	95 Kč / 649 Kč
Champagne Charles de Gaule Drappier Brut 0,1 l / 0,75 l	279 Kč / 1899 Kč
Chardonnay Cuvee Prestige Brut, D'Artigny, nealko 0,1 l / 0,75 l	65 Kč / 349 Kč

Menu pro Vás připravuje
náš šéfkuchař Michal Hrubec

Special Menu Bělohorská

December 11th – December 14th 2025

Tartars & Bubbles

Menu

Veal – herbs, parmesan, tomatoes, coarse mustard, capers	269 CZK
Beef – smoked bacon cracklings, dijon, cornichon, lemon peel, shallot	269 CZK
Venison – mushrooms, truffle, chives, dijon	269 CZK
Vegetable – avocado, beet-root, quinoa, tomatoes	199 CZK
Fruit – honeymelon, basil, mozzarella, dried ham, balsamic vinegar	199 CZK

Drinks

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Brut 0.1 l / 0.75 l	79 CZK / 549 CZK
Prosecco Asolo Superiore DOCG Millesimato Demi sec 0.1 l / 0.75 l	69 CZK / 499 CZK
Cava rose BIO Brut Louis Drescher 0.1 l / 0.75 l	69 CZK / 449 CZK
Cava nature BIO Brut Louis Drescher 0.1 l / 0.75 l	69 CZK / 449 CZK
Cremant d'Alsace Chardonnay AOC Klingenfus 0.1 l / 0.75 l	95 CZK / 649 CZK
Champagne Charles de Gaule Drappier Brut 0.1 l / 0.75 l	279 CZK / 1899 CZK
Chardonnay Cuvee Prestige Brut, D'Artigny, nealko 0.1 l / 0.75 l	65 CZK / 349 CZK

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