

Speciální Menu Bělohorská

22. leden - 25. leden 2026

Vína

Pinot Grigio; Cantina d'Isera, 2024, Itálie

0,1 l / 0,75 l

75 Kč / 499 Kč

suché; vyvážené; chuť ovocná s dobrou mineralitou

Dogajolo Rosato Toscano IGT; Carpineto, 2023, Itálie

0,1 l / 0,75 l

59 Kč / 399 Kč

suché; plné; chuť ovocná s květnatým aroma

Falanghina del Beneventano; Piantaferro, 2024, Itálie

0,1 l / 0,75 l

49 Kč / 249 Kč

suché; svěží s intenzivní vůní

Prosecco DOC Treviso rose Millesimato brut; Dal Bello, 2024, Itálie

0,1 l / 0,75 l

59 Kč / 349 Kč

suché; svěží s ovocnými tóny jablek, broskví a červeného ovoce

Alergeny na vyžádání u obsluhy

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubec*

Special Menu Bělohorská

22th january – 25th january 2026

Wines

Pinot Grigio; Cantina d'Isera, 2024, Italy

0,1 l / 0,75 l

75 CZK / 499 CZK

dry; balanced; fruity taste with good minerality

Dogajolo Rosato Toscano IGT; Carpineto, 2023, Italy

0,1 l / 0,75 l

59 CZK / 399 CZK

dry; full; fruity taste with a floral aroma

Falanghina del Beneventano; Piantaferro, 2024, Italy

0,1 l / 0,75 l

49 CZK / 249 CZK

dry; fresh with an intense aroma

Prosecco DOC Treviso rose Millesimato brut; Dal Bello, 2024, Italy

0,1 l / 0,75 l

59 CZK / 349 CZK

dry; fresh with tones of apples, peaches and red fruits

All allergens on request from the staff

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