

Speciální Menu Bělohorská

19. únor - 22. únor 2026

Zvěřina & Houby

Menu

Tortellini al brodo	339 Kč
Houbové ragú,panchetta,vejce 63°,bramborová espuma s lanýžem	339 Kč
Zvěřinový guláš,dýně,houby,česneková buchta	339 Kč
Risotto al funghi	349 Kč
Dančí kýta,omáčka s pomerančem,pečená řepa	359 Kč
Galantína z bažanta,zimní zelenina,omáčka s portským vínem	399 Kč

Ze stále nabídky

Papa al pomodoro přesnídávková rajčatová polévka zahuštěná chlebem, mozzarella, bazalka	129 Kč
Avokádový tartar avokádo, řepa, rajčata, quinoa	199 Kč
Pasta fresca alla stracotto čerstvé žloutkové těstoviny, ragú z hovězího masa	299 Kč

Allergeny na vyžádání u obsluhy

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hruběš*

Special Menu Bělohorská

19th February – 22th February 2026

Venison & Mushrooms

Menu

Tortellini al brodo	339 CZK
Mushroom ragout,pancetta,eggs 63°,potato espuma with truffle	339 CZK
Venison goulash,pumpkin,mushrooms,garlic bun	339 CZK
Risotto al funghi	349 CZK
Roasted venison leg,orange sauce,roasted beetroot	359 CZK
Pheasant galantine,winter vegetables,port wine sauce	399 CZK

From the à la carte menu

Papa al pomodoro tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil	129 CZK
Avocado tartar avocado, beetroot, tomatoes, quinoa	199 CZK
Pasta fresca alla stracotto fresh egg yolk pasta, beef ragout	299 CZK

All allergens on request from the staff

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