

*Speciální*  
**Menu**  
*Bělohorská*

19. února - 22. února 2026

*Vína*

Montepulciano d'Abruzzo DOC; Piantaferro, 2024,  
Itálie  
0,1 l/0,75 l **59 Kč/299 Kč**  
Suché; bobulová vůně, plná a ovocitá chuť s tóny lékořice

Primitivo di puglia IGT; Piantaferro, 2023, Itálie  
0,1 l/0,75 l **59 Kč/299 Kč**  
Polosuché; vůně od švestek po rybíz a pepř, chuť tělnatá  
s tóny koření

Cabernet Sauvignon DOC; Dal Bello, 2022, Itálie  
0,1 l/0,75 l **69 Kč/399 Kč**  
Suché; intenzivní vůně lesního ovoce, chuť hřejivá

Barolo Bussia DOCG; Giacosa Fratelli, 2018, Itálie  
0,1 l/0,75 l **199 Kč/1299 Kč**  
Suché; bohatá vůně s jemnými tóny třešně, chuť plná a  
vyvážená se sametovým tříslem a s tóny lékořice

*Alergeny na vyžádání u obsluhy*

*Menu pro Vás připravuje  
naš šéfkuchař Michal Hrubec*

*Special*  
**Menu**  
*Bělohorská*

19th February – 22th February 2026

*Wines*

Montepulciano d'Abruzzo DOC; Piantaferro, 2024,  
Italy  
0,1 l/0,75 l **59 CZK/299 CZK**  
Dry; berry aroma, full and fruity taste with notes of  
liquorice

Primitivo di puglia IGT; Piantaferro, 2023, Italy  
0,1 l/0,75 l **59 CZK/299 CZK**  
Semi-Dry; aromas ranging from plums to currants and  
pepper, full-bodied taste with notes of spice

Cabernet Sauvignon DOC; Dal Bello, 2022, Italy  
0,1 l/0,75 l **69 CZK/399 CZK**  
Dry; intense aroma of forest fruits, warming taste

Barolo Bussia DOCG; Giacosa Fratelli, 2018, Italy  
0,1 l/0,75 l **199 CZK/1299 CZK**  
Dry; full-bodied aroma with subtle cherry notes, full and  
balanced taste with velvety tannins and notes of  
liquorice

*All allergens on request from the staff*

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