

# Speciální Menu

Bělohorská

9.dubna – 12. dubna 2026

## Menu

**GUMBO** – lehce pikantní zeleninová polévka s kuřecím masem a krevetami **169 Kč**

**BIG MAC** – burger z vyzrálého krku, trhačka z vepřového ramínka, cheddar, slanina, nakládaná a čerstvá zelenina, hranolky, majonéza **399 Kč**

**CORNED BEEF SANDWICH** – pšenično-žitný chléb, brisket, hořčičný dressing, ementál, malý listový salát **349 Kč**

**TEX – MEX PRAWNS** – smažené krevety v těstíčku, sriracha majonéza, marinované okurky **329 Kč**

**FRIED CHICKEN** – smažené kuře, koktejlová omáčka, čerstvá zelenina **339 Kč**

**BAKED BEANS** – nudličky hovězí svíčkové, fazole, cibule, paprika, rajčata, chilli, vejce 63° **349 Kč**

**SURF & TURF** – steak z hovězí svíčkové, krevety, pak choi, salsa verde **559 Kč**

**WALDORF SALAD** – řapíkatý celer, jablko, dressing, hrozno, karamelizované vlašské ořechy **279 Kč**

**Rocky road Brownie** – dezert s čokoládou, marshmallow a arašídý **119 Kč**

*Allergeny na vyžádání u obsluhy*

*Menu pro Vás připravuje  
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

# Special Menu

Bělohorská

9th April – 12th April 2026

## Menu

**GUMBO** – spicy vegetable soup with chicken and shrimps **169 CZK**

**BIG MAC** – ripe chuck roll, pulled pork shoulder, cheddar, bacon, pickled and fresh vegetables, fries, mayonnaise **399 CZK**

**CORNED BEEF SANDWICH** – wheat-rye bread, brisket, mustard dressing, Emmental cheese, small side salad **349 CZK**

**TEX-MEX PRAWNS** – crispy battered shrimp, sriracha mayo, pickles **329 CZK**

**FRIED CHICKEN** – fried chicken, cocktail mayo, fresh vegetables **339 CZK**

**BAKED BEANS** – beef sirloin, beans, onion, bell pepper, tomatoes, chili, 63 °egg **349 CZK**

**SURF & TURF** – beef sirloin steak, shrimps, pak choi, salsa verde **559 CZK**

**WALDORF SALAD** – celery stalk, apple, dressing, grapes, caramelized walnuts **279 CZK**

**Rocky road Brownie** – chocolate, peanuts and marshmallows dessert **119 CZK**

*All allergens on request from the staff*

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