

# Speciální Menu

Bělohorská

2.dubna – 6. dubna 2026

## Menu

Polévka z mladého hrášku s medvědí česnekem, krutony, slaninové škvarky **159 Kč**

Králičí hřbet, pyré z hrášku a máty, malý bramborový knedlík **329 Kč**

Nadívaná seleččí roláda, vlažný salát z pečené zeleniny a medvědího česneku **339 Kč**

Prsa kukuřičného kuřete, nádivka, bazalkové zelí s citronem **339 Kč**

Jehněčí stew, bramborové pyré s marjánkou a česnekem **349 Kč**

Candát, špenátový krém, bramborový gratin, škvarky z anglické slaniny **349 Kč**

Pasta fresca alla primavera **319 Kč**

Grilovaný little gem, dressing z medvědího česneku, krutony, slaninové škvarky **299 Kč**

## Pivní speciál

Velikonoční kopřivové 0,5l **119 Kč**  
Pivo z břevnovského klášterního pivovaru sv. Vojtěcha

*Allergeny na vyžádání u obsluhy*

*Menu pro Vás připravuje  
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

# Special Menu

Bělohorská

2nd April – 6th April 2026

## Menu

Green pea soup with wild garlic, croutons, bacon cracklings **159 CZK**

Rabbit loin, pea and mint purée, potato dumpling **329 CZK**

Stuffed piglet roll, luke warm roasted vegetable and wild garlic salad **339 CZK**

Corn-fed chicken breast, stuffing, cabbage basil with lemon **339 CZK**

Lamb stew, potato purée with marjoram and garlic **349 CZK**

Pike perch, spinach cream, potato gratin, bacon cracklings **349 CZK**

Pasta Fresca alla Primavera **319 CZK**

Grilled little gem lettuce, wild garlic dressing, croutons, bacon cracklings **299 CZK**

## Seasonal beer

Easter nettle 0.5l **119 CZK**  
Beer from the local brewery of st. Adalbert

*All allergens on request from the staff*

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