

# Speciální Menu

Bělohorská

30.dubna – 3. května 2026

## Cesta kolem světa – Řecko

### Menu

**FASOLADA** – polévka z bílých fazolí, mrkve, rajčat a celeru  
149 Kč

**GIOUVETSI** – těstovinová rýže, kukuřičné kuře, rajčata, olivy  
339 Kč

**GEMISTA** – rajčata, papriky a lilek plněný rýží, pečené  
brambory 339 Kč

**STIFADO** – ragú z králíka, zeleniny a brambor, pita chleba  
349 Kč

**KLEFTIKO** – jehněčí stew se zeleninou zapečené listovým  
těstem 349 Kč

**PASTITSIO** – těstoviny s masovým ragú zapečené  
bešamelem a sýrem 339 Kč

**ŘECKÝ SALÁT** – zelenina, olivy, feta, sušené oregano  
299 Kč

**LOUKOUMADES** – řecké koblížky s medovým sirupem  
a pistáciemi 99 Kč

*Alergeny na vyžádání u obsluhy*

*Menu pro Vás připravuje  
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

# Special Menu

Bělohorská

30th April – 3rd May 2026

## Journey Around the World – Greece

### Menu

**FASOLADA** – white bean soup with carrots, tomatoes, and  
celery stalk 149 CZK

**GIOUVETSI** – orzo with chicken, tomatoes, olives 339 CZK

**GEMISTA** – tomatoes, bell peppers and eggplant stuffed  
with rice, roasted potatoes 339 CZK

**STIFADO** – rabbit stew with vegetables and potatoes, pita  
bread 349 CZK

**KLEFTIKO** – lamb stew pie with vegetables, puff pastry  
349 CZK

**PASTITSIO** – pasta with meat ragout, gratined with  
béchamel and cheese 339 CZK

**GREEK SALAD** – fresh vegetables, olives, feta cheese, and  
dried oregano 299 CZK

**LOUKOUMADES** – Greek doughnuts with honey syrup and  
pistachios 99 CZK

*All allergens on request from the staff*

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