

Speciální Menu

Bělohorská

14.května – 17. května 2026

Lanýžě

Menu

Kuřecí vývar s černým lanýžem, zelenina, maso, nudle,
listové těsto **179 Kč**

Lanýžové risotto s pařížským žampionem a zahradním
hráškem, parmazánová pěna **349 Kč**

Hovězí brisket, omáčka financiér, mladá zelenina **399 Kč**

Prsa francouzského kuřete, lanýžová nádivka, bramborové
pyré, zelenina **349 Kč**

Kaštanové agnolotti, černý lanýž, omáčka z řápkatého
celeru a póрку **389 Kč**

Wagyu burger, lanýžová mayo, hranolky s lanýžovou solí
459 Kč

Ze stálé nabídky

Papa al pomodoro
přesnídková rajčatová polévka zahuštěná chlebem,
mozzarella, bazalka **129 Kč**

Farmářský salát
listové saláty, caesar dressing, krutony, parmazán,
farmářské kuře, vejce **249 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 Hrubec*

Special Menu

Bělohorská

14th May – 17th May 2026

Truffles

Menu

Chicken broth with black truffle, vegetable, meat, noodles,
puff pastry **179 CZK**

Truffle risotto with mushrooms and peas, parmesan foam
349 CZK

Beef brisket, financière sauce, spring vegetable **399 CZK**

French chicken breast, truffle stuffing, mashed potatoes,
vegetable **349 CZK**

Chestnut agnolotti, black truffle, celery and leek sauce
389 CZK

Wagyu burger, truffle mayo, fries with truffle salt **459 CZK**

From the à la carte menu

Papa al pomodoro
tomato soup thickened with bread, mozzarella, basil
129 CZK

Farm salad
lettuce, caesar dressing, croutons, parmesan, farm
chicken, egg **249 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 Hrubec*