

# Speciální Menu

## Bělohorská

03. – 06. září 2026

### Cesta kolem světa – Španělsko

#### Menu

|                                                                                            |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>SURTIDO DE TAPAS</b> – 5 druhů tapas                                                    | <b>199 Kč</b> |
| <b>AJO BLANCO</b> – studená česneková polévka s hroznovým vínem                            | <b>129 Kč</b> |
| <b>SOPA DE AJO</b> – lehce pikantní česneková polévka s chorizem a špekem                  | <b>169 Kč</b> |
| <b>RABO DE TORO</b> – hovězí ohánka se silnou masovou šťávou, smažené brambory             | <b>359 Kč</b> |
| <b>FABADA ASTURIANA</b> – dušené fazole s paprikovou klobásou, slaninou a krvavou klobásou | <b>329 Kč</b> |
| <b>PISTO</b> – zeleninová směs, sázené vejce                                               | <b>299 Kč</b> |
| <b>MIGAS</b> – smažený chléb s pikantní klobásou a zeleninou                               | <b>269 Kč</b> |
| <b>TORTILLA DE PATATAS</b> – vysoká vaječná omeleta s brambory a cibulí, listové saláty    | <b>299 Kč</b> |
| <b>PATATAS BRAVAS</b> – smažené brambory s pikantní omáčkou                                | <b>149 Kč</b> |
| <b>FIDUEA DE POLLO</b> – „těstovinová paella“ s kuřecím masem a zeleninou                  | <b>339 Kč</b> |
| <b>GUIZO DE PESCADO CASERO</b> – stew ze zeleniny, brambor a ryb                           | <b>349 Kč</b> |
| <b>ENSALADA CAMPERE</b> – salát z brambor, zeleniny a tuňáka                               | <b>269 Kč</b> |
| <b>TARTA DE SANTIAGO</b> – bezlepkový mandlový koláč s citronovou kůrou a skořicí          | <b>79 Kč</b>  |

*Alergeny na vyžádání u obsluhy*

*Menu pro Vás připravuje  
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

# Special Menu

## Bělohorská

3rd – 6th September 2026

### Journey Around the World – Spain

#### Menu

|                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>SURTIDO DE TAPAS</b> – 5 kinds of tapas                                       | <b>199 CZK</b> |
| <b>AJO BLANCO</b> – cold garlic soup with grapes                                 | <b>129 CZK</b> |
| <b>SOPA DE AJO</b> – garlic soup with chorizo and bacon                          | <b>169 CZK</b> |
| <b>RABO DE TORO</b> – oxtail stew, fried potatoes                                | <b>359 CZK</b> |
| <b>FABADA ASTURIANA</b> – bean stew with chorizo, bacon and blood sausage        | <b>329 CZK</b> |
| <b>PISTO</b> – vegetable stew, fried egg                                         | <b>299 CZK</b> |
| <b>MIGAS</b> – fried bread with chorizo and vegetables                           | <b>269 CZK</b> |
| <b>TORTILLA DE PATATAS</b> – omelette with potatoes and caramelized onion        | <b>299 CZK</b> |
| <b>PATATAS BRAVAS</b> – fried potatoes with spicy sauce                          | <b>149 CZK</b> |
| <b>FIDUEA DE POLLO</b> – „pasta paella“ with chicken and vegetables              | <b>339 CZK</b> |
| <b>GUIZO DE PESCADO CASERO</b> – vegetable stew with potatoes and fish           | <b>349 CZK</b> |
| <b>ENSALADA CAMPERE</b> – potato, vegetable and tuna salad                       | <b>269 CZK</b> |
| <b>TARTA DE SANTIAGO</b> – gluten-free almond cake with lemon zest and a skořici | <b>79 CZK</b>  |

*All allergens on request from the staff*

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