

Speciální Menu

Bělohorská

08. – 11. říjen 2026

Cesta kolem světa – Francie

Menu

Garbure – silný vývar se zeleninou a plátky naší zauzené šunky **169 Kč**

Tarte á la tomate – malý rajčatový koláč se sýrem Gruyere **199 Kč**

Tartare de boeuf – hovězí tartar s lanýžovou majonézou **339 Kč**

Margret de canard – husí prsa, bramborový fondán, pyré z červeného zelí, omáčka s cognacem a klementýnkou **369 Kč**

Blanquette de veau – zadělávané telecí ragú s kořenovou zeleninou, hrubozrnnou hořčicí a citronovou šťávou, dušená rýže **349 Kč**

Sole meunière – filet mořského jazyka, oříškovo citronové máslo, vongole, hráškové pyré s glazovanou karotkou **359 Kč**

Beouf bourguignon – ikonický pokrm francouzské kuchyně, který tvoří pomalu dušené hovězí maso, kořenová zelenina a pařížské žampiony **359 Kč**

Poteé au choux – venkovský pokrm z jednoho hrnce kombinující kapustu, kořenovou zeleninu, klobásy a vařené maso **359 Kč**

Poularde aux morilles – prsa francouzského kuřete s omáčkou se smrži a dušeným pórkem **349 Kč**

Petit four – malé jemné zákusky o velikosti jednoho či dvou soust – éclair, mousse au chocolat, tarte vigneronne, canelé **99 Kč/set 4 ks**

39 Kč/1ks

*Menu pro Vás připravuje
náš šéfkuchař Michal Hrubeš*

Special Menu

Bělohorská

8th. – 11th. October 2026

Journey Around the World – France

Menu

Garbure – rich broth with vegetables and slices of our smoked ham **169 CZK**

Tarte á la tomate – small tomato tart with Gruyère cheese **199 CZK**

Tartare de boeuf – beef tartare with truffle mayonnaise **339 CZK**

Margret de canard – duck breast, potato fondant, red cabbage purée, sauce with cognac and clementine **369 CZK**

Blanquette de veau – creamy veal ragout with root vegetables, mustard and lemon juice, rice **349 CZK**

Sole meunière – fillet of sole, beurre noire, cockles, pea purée with glazed carrots **359 CZK**

Beouf bourguignon – an iconic French dish of slow-braised beef, root vegetables and mushrooms **359 CZK**

Poteé au choux – rustic one-pot dish combining cabbage, root vegetables, sausages and boiled meat **359 CZK**

Poularde aux morilles – French chicken breast, sauce with morels and leeks **349 CZK**

Petit four – delicate bite-sized pastries, one or two bites each – éclair, chocolate mousse, tarte vigneronne, canelé **99 CZK/set of 4pcs**

39 CZK/1pc

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