

Speciální Menu

Bělohorská

Dýně & Houby

Menu

Karotkovo dýňový krém, dýňový olej, pražená semínka
89 Kč

Kulajda s čerstvými liškami a sušenými hříby, vejce 63°
169 Kč

Dýňové risotto, uzená kachní prsa, pečená a marinovaná
dýně 339 Kč

Prsa kukuřičného kuřete s estragonovou fáší, bramborové
pyré, houbová omáčka, máslová zelenina 339 Kč

Pasta fresca al funghi 319 Kč

Jelení kýta na houbách a jalovci, krupeto s pečeným
česnekem a zahradním hráškem 349 Kč

Pečené vepřové ramínko s kořenovou zeleninou, dýňové
pyré s pomerančem, marinované houby 329 Kč

Ze stálého menu

Avokádový tartar 269 Kč
Avokádo, řepa, rajčata, quinoa

Naše šunka v aspiku, cornichon, hrubozrnná hořčice
229 Kč

Pasta fresca alla stracotto 339 Kč
čerstvé žloutkové těstoviny, ragú z hovězího masa

Farmářský salát 269 Kč
listové saláty, caesar dressing, krutony, parmazán,
farmářské kuře, vejce

Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubec

Special Menu

Bělohorská

Pumpkins & mushrooms

Menu

Carrot & pumpkin cream soup, pumpkin oil, roasted
pumpkin seeds 89 CZK

Kulajda – creamy soup with dill fresh chanterelles, dried
porcini mushrooms, egg 63° 169 CZK

Pumpkin risotto, smoked duck breast, roasted and
marinated pumpkin 339 CZK

Chicken ballotine, potato purée, mushroom sauce, butter-
glazed vegetables 339 CZK

Pasta fresca al funghi 319 CZK

Braised deer with mushrooms & juniper, pearl barley
risotto with roasted garlic and garden peas 349 CZK

Baked pork shoulder, root vegetables, pumpkin purée
with orange, marinated mushrooms 329 CZK

Standard menu

Avocado tartare 269 CZK
avocado, beetroot, tomatoes, quinoa

Our ham in aspic, cornichon, coarse mustard 229 CZK

Pasta fresca alla stracotto 339 CZK
fresh egg yolk pasta, beef ragout

Farm Salad 269 CZK
Leaf lettuce, Caesar dressing, croutons, Parmesan, farm
chicken, egg

Your (delicious) food is prepared by
our chef Michal Hrubec