Speciální Menu Bělohorská

19. listopad – 22.listopad 2026

Beaujolais

Menu

FOIE GRAS – kachní bílá játra, omáčka s hroznovým vínem, salát **369 Kč**

BAVETTE, CAFÉ DE PARIS– steak z vyzrálého pupku, ochucené bylinkové máslo, restovaná zelenina **459 Kč**

CONFIT AU CANARD – konfitované kachní stehno, cassoulet **459 Kč**

CHOUCROUTE GARNI – dušené kysané zelí, brambory, presovaný vepřový bok, toulouská klobása, uzené maso, hrubozrnná hořčice **319 Kč**

COQ AU VIN – kohout na víně, bramborové pyré, žampiony, krutony, slanina, cibulky **349 Kč**

CIVET DE CHEVREUIL – jelení kýta, omáčka s čokoládou, špecle s houbami **349 Kč**

Ze stálého menu

Avokádový tartar **269 Kč**
avokádo, řepa, rajčata, quinoa

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

Alergeny na vyžádání u obsluhy

Menu pro Vás připravuje náš šéfkuchař Michal Hrubeš

Special Menu Bělohorská

November 19th – November 22nd 2026

Beaujolais

Menu

FOIE GRAS –foie gras, sauce with grapes, salad **369 CZK**

BAVETTE, CAFÉ DE PARIS – bavette steak, butter café de Paris, sautéed vegetables **459 CZK**

CONFIT AU CANARD – duck leg confit, cassoulet **459 CZK**

CHOUCROUTE GARNI – braised sauerkraut, potatoes, pork belly, Toulouse sausage, smoked meat, coarse-grain mustard **319 CZK**

COQ AU VIN – cock , potato purée, button mushrooms, croutons, bacon, pearl onions **349 CZK**

CIVET DE CHEVREUIL – venison leg, sauce with chocolate, spätzle with mushrooms **349 CZK**

Standard menu

Avocado tartar **269 CZK**
avocado, beetroot, tomatoes, quinoa

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

All allergens on request from the staff

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