Speciální Menu

Bělohorská

05. – 8. listopad 2026

Cesta kolem světa – Maďarsko

Menu

GULYÁSLEVES – maďarská tradiční polévka z hovězího masa a zeleniny **299 kč**

JÓKAI BABLEVES – fazolová polévka s uzeným masem, klobásou a zakysanou smetanou **89 kč**

CSIRKEPAPRIKÁS GALUSKÁVAL – kuřecí maso se smetanovou paprikovou omáčkou, maďarské halušky **329 kč**

MARHAPÖRKÖLT TARHONYÁVAL – dušené hovězí s cibulí a mletou paprikou, tarhoňa se špekem **339 kč**

TÖLTÖTT KÁPOSZTA – plněné zelné listy mletým masem a rýží, papriková omáčka, dušené kysané zelí, zakysaná smetana **339 kč**

RAKOTT KRUMPLI – zapečené brambory s vařeným vejcem, maďarskou klobásou a zakysanou smetanou, čalamáda **299 kč**

TÚRÓS CZUSZA SZALONNÁVAL – široké vaječné nudle s tvarohem, smetanou a špekem **299 kč**

Dezert

SOMLOI GALUSKA – piškotový korpus, ořechy, rozinky v rumu, vanilkový krém **89 kč**

Víno

Tokaji Aszú, Angyal, Maďarsko
0,1 l **99 Kč**
Bílé víno, sladké, tóny medu, meruněk a tropického ovoce.

Menu pro Vás připravuje
náš šéfkuchař Michal Hrubeš

Special Menu

Bělohorská

5th. – 8th. November 2026

Journey Around the World – Hungary

Menu

GULYÁSLEVES – Traditional Hungarian beef and vegetable soup **299 CZK**

JÓKAI BABLEVES –Bean soup with smoked meat, sausage and sour cream **89 CZK**

CSIRKEPAPRIKÁS GALUSKÁVAL – Chicken in creamy paprika sauce, served with Hungarian small dumplings **329 CZK**

MARHAPÖRKÖLT TARHONYÁVAL – Braised beef with onions and paprika, egg barley with bacon **339 CZK**

TÖLTÖTT KÁPOSZTA – Cabbage leaves stuffed with minced meat and rice, served with paprika sauce, braised sauerkraut and sour cream **339 CZK**

RAKOTT KRUMPLI – Layered potato bake with boiled eggs, Hungarian sausage and sour cream, pickled vegetables **299 CZK**

TÚRÓS CZUSZA SZALONNÁVAL – Wide egg noodles with curd cheese, sour cream and bacon **299 CZK**

Dessert

SOMLOI GALUSKA – Sponge cake with walnuts, rum-soaked raisins and vanilla cream **89 CZK**

Wine

Tokaji Aszú, Angyal, Hungary
0,1 l **99 CZK**
White wine, sweet, with notes of honey, apricots and tropical fruit.

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