Speciální Menu Bělohorská

11. listopad – 15.listopad 2026

Svatomartinské

Menu

Husí kaldoun s nudlemi, zeleninou a drůbky 159 Kč

Husí stehno, karamelizované bílé zelí, žemlový knedlík 459 Kč

Husí prsa, dýňové pyré, máslová zelenina 459 Kč

Bramborové noky s červenou řepou a trhaným husím masem 399 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

Telecí 359 Kč
nadívaná telecí kýta, ragú z fazolí a zeleniny, omáčka s portským vínem

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

Menu pro Vás připravuje náš šéfkuchař Michal Hrubeš

Special Menu Bělohorská

November 10th – November 11th 2026

St. Martin's

Menu

Goose soup with noodles, vegetables and innards 159 CZK

Goose leg, caramelized white cabbage, bread dumpling 459 CZK

Goose breast, pumpkin purée, vegetables 459 CZK

Potato gnocchi with beetroot and pulled goose meat 399 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

Veal 359 CZK
stuffed veal, bean and vegetable ragout, port wine sauce

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

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