VÁNOČNÍ BRUNCH

20. 12. 2026 11:30–15:00

1 490 Kč, děti do 10 let 690 Kč, mladší zdarma

Živá hudba – pianista

Welcome drink Prosecco 0,15 l

Studené předkrmy

Kachní paštika, perník, rybíz
Hovězí tatarský biftek, česnek, topinky
Výběrové uzeniny z Bio farmy Dráb
Výběr českých sýrů, hroznové víno, tyčinky z naší pekárny
Kapr v aspiku, bramborový salát

Teplý předkrm

Zadělávaní šneci, slanina, smetana, šalotka
Vinná klobása

Polévka

Bouillabaisse s kousky mořských a sladkovodních ryb, zelenina

Live Station

Pečená pražská šunka v pomerančové šťávě

Hlavní jídla

Špikovaná jelení plec na smetaně, brusinky
Pečená husa, červené zelí
Smažené kuřecí řízky
Smažený kapr
Houbový kuba

Přílohy

Karlovarský knedlík
Bramborový salát
Bramborové šišky
Bramborová kaše
Máslová zelenina
Pečivo

Dezerty

Cukroví
Tradiční vánočka
Mini medovníčky
Perníkové cupcakes
Čokoládový mousse
Čerstvé krájené ovoce



CHRISTMAS BRUNCH

20. 12. 2026 11:30–15:00

1 490 CZK, kids 10+ 690 CZK, younger free

Live music - pianist

Welcome drink Prosecco 0,15 l

Starters

Duck pâté, gingerbread, redcurrants
Beef tartare, garlic, toasted bread
Selection of premium cured meats from Bio Farma Dráb
Selection of Czech cheeses, grapes, breadsticks from our bakery
Carp in aspic, potato salad

Warm Starter

Creamed snails, bacon, cream, shallots
Czech wine sausage

Soup

Bouillabaisse with pieces of sea and freshwater fish, vegetables

Live Station

Roasted Prague ham with orange jus

Main Course

Larded venison shoulder in creamy sauce, cranberries
Roast goose, red cabbage
Breaded chicken schnitzels
Fried carp
Traditional Czech mushroom and barley dish (Houbový kuba)

Side Dishes

Karlovy Vary bread dumplings
Potato salad
Potato dumplings
Mashed potatoes
Buttered vegetables
Bread and rolls

Desserts

Christmas cookies
Traditional Czech Christmas bread (Vánočka)
Mini honey cakes
Gingerbread cupcakes
Chocolate mousse
Freshly sliced fruit

