SVÁTEČNÍ BRUNCH

13. 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

Krůtí plátky s citronovou emulzí, pecorino
Hovězí tatarský biftek, česnek, topinky
Výběrové uzeniny z Bio farmy Dráb
Výběr českých sýrů, hroznové víno, tyčinky z naší pekárny
Salát z mořských plodů, omáčka Marie Rose

Live Station

Vejce Benedikt, holandská omáčka, kaviár, uzený losos

Polévka

Husí kaldoun, knedlíčky, nudle

Hlavní jídla

Vinná klobása
Hovězí loupaná plec na smetaně, brusinky
Smažený vepřový řízek
Pošírovaný candát, beurre blanc s bylinkami a kaviárem
Houbový kuba

Přílohy

Karlovarský knedlík
Bramborový salát
Bramborové šišky
Bramborová kaše
Máslová zelenina
Pečivo

Dezerty

Cukroví
Perníkový mousse
Bûche de Noël
Vánoční roláda
Perníková tartaletka
Čerstvé krájené ovoce



FESTIVE BRUNCH

13. 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

Turkey slices, lemon emulsion, Pecorino cheese
Beef tartare, garlic, toasted bread
Selection of premium cured meats from Bio Farma Dráb
Selection of Czech cheeses, grapes, breadsticks from our bakery
Seafood salad, Marie Rose sauce

Live Station

Eggs Benedict, hollandaise sauce, caviar, smoked salmon

Soup

Goose soup with dumplings and noodles

Main Course

Czech wine sausage
Beef shoulder in creamy sauce, cranberries
Breaded pork schnitzel
Poached pike-perch, herb beurre blanc, caviar
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
Gingerbread mousse
Bûche de Noël
Christmas Swiss roll
Gingerbread tartlet
Freshly sliced fruit

