

SVATOMARTINSKÉ HODY



9. - 10. listopadu 2024



Pozornost šéfkuchaře

Paštika z kachních jater přelitá husím sádlem,
vídeňská cibulka, kousek chleba *1,7,9,12 (Dostanete jen při objednání hlavního jídla.)

Polévka

Husí kaldoun s masem a droby, zelenina, nudle *1,3,7,9 **60,-Kč / 0,27l**

Teplý předkrm k zakousnutí

Husí játra na slanině a česneku, cibulová marmeláda se
švestkovými povidly, perník, opečený toast *1,9,12 **119,-Kč / 60g**

Hlavní jídla

Pečené „Svatomartinské“ husí stehno *1,9 **365,-Kč / 450g**
(doplněná přílohami dle Vašeho výběru)

Pečené francouzské huso-kachní stehno „Barberie“ *1,9 **295,-Kč / 350g**
(doplněné přílohami dle Vašeho výběru)

Kachní prso v úpravě „Sous-vide“, ostružinová omáčka s portským
vínem, bramborové pusinky s vejcem a parmazánem *1,3,7,9 **399,-Kč / 200g**

Burger s trhaným husím masem, BBQ dresink, slaninové chipsy,
karamelová cibule s povidly, nakládaný okurek, listy salátu,
smažené steakové hranolky *1,3,7,9,10,12 **279,-Kč / 130g**

Pečená kuřecí čtvrtka na kyselém zelí, špikovaná anglickou
slaninou, šťouchané brambory s vídeňskou cibulkou *1,7,9 **219,-Kč / 280g**

Přílohy na výběr

Doporučujeme hodovní variaci příloh
(2druhy zelí, 3druhy knedlíků) *1,3,7 **85,-Kč / porce**

Zelí k výběru

Červené hlávkové zelí s rozinkami *1 **35,-Kč / porce**

Bílé hlávkové zelí s uzenou slaninou *1 **35,-Kč / porce**

Výběr z domácích knedlíků

Houskový, bramborový, chlupatý *1,3,7 **45,-Kč / porce**

Dezerty

Svatomartinský koláč se čtyřmi druhy náplní *1,3,7,8 **49,-Kč / ks**

Sorbet z černého rybízu, drcené karamelové Lotus sušenky,
rybízové „Coulis“, šlehačka, topping *1,6,7 **109,-Kč / ks**

**Pozn.: Za hvězdičkou jsou uvedena čísla alergenů obsažených v pokrmech,
více o alergenech najdete v jídelním lístku.*



SVATOMARTINSKÉ HODY

9. - 10. listopadu 2024



RESTAURACE
Zahrada

Gurmánské Svatomartinské menu

*Paštika z kachních jater v doprovodu
Svatomartinského vína Muškát Moravský 2024*



*Husí játra na slanině a česneku, cibulová
marmeláda se švestkovými povidly, perník, opečený toast
v doprovodu Svatomartinského vína
Zweigeltrebe Rosé 2024*



*Pečené „Svatomartinské“ husí stehno doplněné červeným
a bílým zelím s variací domácích knedlíků
v doprovodu Svatomartinského vína
Modrý Portugal 2024*



*Sorbet z černého rybízu, drcené karamelové sušenky,
rybízové „Coulis“, šlehačka, topping*

CENA MENU 699,-Kč

Alergeny *1,3,6,7,9,12