

Svatomartinské menu

7.-11. 11. 2025

Tel: 605 112 825 nebo 728 712 424

polévky a předkrmy / soups and starters

0,30 l	Husí kaldoun s těstovinami ochucený muškátovým oříškem (A:1a,3,7,9) /Creamy goose soup with pasta and nutmeg/	85,-
0,30 l	Čínská husí polévka s rýžovými nudlemi, houbami, pak choi, chilli a zázvorem (A:3,4,6,9,11) /Chinese goose soup with rice noodles, mushrooms, pak choi, chilli and ginger/	85,-
120 g	Restovaná husí játra na salátě s husím prosciutem, modrým sýrem, hruškou, pečenou dýní, vlašskými ořechy a medovo-hořčiným dresinkem (A:3,7,8,10) /Sauteed goose livers on a bed of goose prosciutto, bluecheese, pear, roast pumpkin and walnuts salad with honey mustard dressing/	180,-
80 g	Husí játrová paštika ochucená portským vínem a zeleným pepřem s mango glazúrou a tousty (A:1a,3,7,12) /Goose liver paté flavoured with port wine and green peppercorns served with mango glaze and toasted bread/	160,-

hlavní jídla / main courses

400 g	Pečené husí stehno s variací knedlíků a zelím (A:1a,3,7,9) /Roast leg of goose with selections of dumplings and cabbage/	470,-
200 g	Pečené husí prso na dijonské hořčici a zeleném pepři s opečenými bramborami (A:1a,3,7,9,10) /Roast breast of goose in dijon mustard and green peppercorn sauce with sauteed potatoes/	470,-
400 g	Pečené husí prso s hoisin omáčkou, rýží a nakládanou zeleninou (A:1a,4,6,9,11) /Roast breast of goose in hoisin sauce with rice and pickled vegetables/	470,-

dezerty/dessert

1 ks	Čokoládové brownie s višňovou zmrzlinou, šlehačkou a oříškovým praline (A:1,3,7,8) /Chocolate brownie with cherry ice-cream, whipped cream and hazelnut praline/	140,-
1 ks	Pomerančová panna cotta s tropickým ovocem (A:7) /Orange panna cotta with tropical fruit/	120,-

Svt. Martinské víno/wine

0,2 l	Svatomartinské víno bílé nebo červené (A:12)	115,-
0,75 l	Svatomartinské víno bílé nebo červené (A:12)	400,-