



MICHELIN BIB GOURMAND



## SVATOMARTINSKÉ MENU 2022

11. - 13.11.2022

### OMEZENÝ POČET MENU – DOPORUČUJEME REZERVACI

|                       |                     |                 |
|-----------------------|---------------------|-----------------|
| <b>3 CHODOVÉ MENU</b> | <b>s mezichodem</b> | <b>890 Kč</b>   |
| <b>4 CHODOVÉ MENU</b> | <b>s mezichodem</b> | <b>1 050 Kč</b> |

#### AMUSE BOUCHE

- 1. PARFAIT Z HUSÍCH JATER S CIBULOVOU MARCELÁDOU,** 290 Kč  
**BRUSINKAMI MARINOVANÝMI V ŠALERU S BRAMBOROVO-TYMIÁNOVOU BRIOŠKOU**  
Goose liver parfait with onion marmelade, cranberries marinated  
in šaler wine with potato-thyme brioche
- 2. HUSÍ KALDOUN S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY A BYLINKOVÝMI NUDLEMI** 155 Kč  
Goose kaldoun soup with liver dumplings and herb noodles

#### MEZICHOD

##### VYZRÁLÁ HRUŠKOVICE S HRUŠKOVÝM SORBETEM

Williams with pear sorbet

- 3. KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO S ČERVENÝM HROZINKOVÝM ZELÍM,** 590 Kč  
**KARLOVARSKÝM KNEDLÍKEM A ŠKVARKOVOU PLACKOU**  
Confited goose leg with red cabbage with raisin  
and dumplings variation
- 4. LÍVANCE SE SKOŘICOVÝM CUKREM, BORŮVKAMI A PERNÍKOVOU ZMRZLINOU** 150 Kč  
Pancakes with cinnamon sugar, blueberries and gingerbread ice cream

## SVATOMARTINSKÉ VÍNO

MUŠKÁT MORAVSKÝ – GOTBERG

SVATOVAVŘINECKÉ – BÍZA