



SVATOMARTINSKÉ HUSÍ MENU 8. – 11.11.2025

OMEZENÝ POČET MENU – DOPORUČUJEME REZERVACI

3 CHODOVÉ MENU s mezichodem 950 Kč

4 CHODOVÉ MENU s mezichodem 1 050 Kč

AMUSE BOUCHE

1. UZENÉ HUSÍ PRSO S TATARÁKEM Z PEČENÉ ČERVENÉ ŘEPY 290 Kč
A MARINOVANÉ DÝŇĚ S LIBEČKOVOU MAJONÉZOU

Smoked goose breast with roasted beetroot tartar, marinated pumpkin and lovage mayo

2. HUSÍ KALDOUN S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY A BYLINKOVÝMI NUDLEMI 155 Kč
Goose kaldoun soup with liver dumplings and herb noodles

MEZICHOD

MEDOVÁ ŠVESTKA HILDPRANDT S ČERNORYBÍZOVÝM SORBETEM
Honey plum Hildprandt with black currant sorbet

3. KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO S ČERVENÝM HROZINKOVÝM ZELÍM, 625 Kč
KAŠTANOVÝM A BRAMBOROVÝM KNEDLÍKEM S UZENÝM MASEM

Confited goose leg with red cabbage, raisin, chestnut and potato dumping with smoked pork meat

4. HRUŠKOVO – ŠVESTKOVÝ CRUMBLE S MANDLOVOU ŽMOLENKOU 175 Kč
A VANILKOVOU ZMRZLINOU

Pear & plum crumble with almonds and vanilla ice cream

SVATOMARTINSKÉ VÍNO

VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANNÉ – MÁDL

MODRÝ PORTUGAL – BÍZA