

Svatomartinské menu (7.11 – 14.11.2025)



Polévka - Soup:

HUSÍ KALDOUN _____ **165 Kč**

A rich goose giblets broth

Předkrm - Starter:

HUSÍ JÁTRA

konfitovaná v sádle, cibulka, nakládaná zelenina, chléb _____ **220 Kč**

Goose liver confit in lard, onion, pickled vegetables, bread

GRILOVANÁ FOIE GRAS

rakytník, jam z pomeranče, máslová Brioche _____ **560 Kč**

Grilled foie gras, sea buckthorn, orange jam, butter brioche

Hlavní chod - Main Course:

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO _____ **645 Kč**

kedlubnové zelí, perníkový knedlík, lokše

Confit goose leg, kohlrabi cabbage, gingerbread

dumplings, potato pacakes

Dezert - Dessert:

MARINOVANÉ ŠVESTKY _____ **195 Kč**

lotus crumble, Sabayon krém s Grand Marnier

Marinated plums, lotus crumble, Sabayon cream

with Grand Marnier

