

SVATOMARTINSKÁ HUSA 2019

pátek 8. 11. od 16:00 – 16. 11. 2019 nebo vyprodání

Předkrm:



Husí rillettes z pečených husích prs s kapkou koňaku s cibulí a čerstvým chlebem 98,-

/lahodný francouzský pokrm z pečeného husího masa v sádle s vůní koňaku, podávaný s čerstvě nasekanou cibulkou a okurkou/

Polévka:

Vývar z hus s kapáním, kousky masa, julienne zeleninou a estragonem 58,-

Husí kaldoun s masovými noky, drubky a zeleninou 58,-

/hustá, zadělávaná sváteční polévka z husího vývaru/

Hlavní chod:

/váha celé husy 4,2kg, váha ¼ cca 800g zasyrova, husy dlouze konfitujeme v sádle/

„KLASIKA“ Pečená husí ¼ s červeným a bílým zelím, mix karlovarský a houskový knedlík 318,-

„SALÁT“ Pečené husí prso zdobené karamelizovanou cibulkou na portském víně, pokládáné na salátek z trhaných lístků s pomeranči a pečenou bramborou ve slupce, míchaný s medovkou s mákem 288,-

„HŘÍBKY“ Konfitované husí stehno přelitě omáčkou z lesních hříbků s liškami, dortík šťouchaných brambor s anglickou slaninou 318,-

Svatomartinské a mladé víno:

<i>bílé</i>	0,1l Muškát Ottonel , suché, MLADÉ, vinařství Veverka	42,-
	0,1l Muškát Moravský , suché, svatomartinské, Vinařství u Kapličky	42,-
<i>růžové</i>	0,1l Sevar rosé , polosuché, MLADÉ, vinařství Veverka	42,-
	0,1l Zweigeltrebe rosé , suché, svatomartinské, Vinařství u Kapličky	42,-
<i>červené</i>	0,1l Modrý portugal , suché, svatomartinské, Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice	42,-
	CENA ZA LÁHEV	315,-



SVATOMARTINSKÁ HUSA 2019

Ze stále nabídky Vám rádi připravíme:

/vzhledem k obsazenosti restaurace prosíme o strpení, „svatomartinští“ hosté budou upřednostněni/

- (9) 250g **Hovězího tataráku**, 6ks topinek 330,-
- (37) 200g **Váleček z vepřové panenky** pokládaný do houbového krému 190,-
- (14) 500g **Krčmářská královská žebra** pečená ve vlastní marinádě 215,-
/hořčice, strouhaný křen, okurka, kozí rohy, cibule, rozpékaný chléb/
- (74) 300g **Flákota grilované krkovice** přelitá omáčkou z lišek a lesních
hříbků se šťouchaným bramborem se slaninou a cibulí 215,-
- (43) **250g Vyžralý hovězí Rump steak z jihu Ameriky** 268,-
- (44) **/400g ... 420,-/**
(27) */doblok 12,-Kč za každých 10g hovězího navíc/*

Nějakou omáčku? /150ml/

- (49) **Houbová z lesních hříbků s liškami** 39,-
- (51) **Pepřová se zeleným pepřem** 39,-
- (35) 150g **Smažený kuřecí řízek**, kyselý okurek 158,-
- (61) 150g **Smažený sýr Eidam** 115,-

150g pečený **DIVOKÝ LOSOS „Sockaye“ Z ALJAŠKY na citrónovém pepři**,
pokládané na grilovanou zeleninu s kapkou bazalkového pesta 265,-
*Losos loven v zálivu Bristol Bay, 180mil jižně od Anchorage, nepochází z chovu, ruční
zpracování ve vesnici „Naknek“ následné vykostování Vyznačuje se svou až načervenalou
barvou a pevností.*

(22) */losos bez kůže, doblok 12,- za každých 10g navíc, max 200g/*

Přílohy:

- (200) 200g Vařené brambory s máslem a petrželkou 30,-
- (201) 200g Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou 38,-

Zbylo místo na něco sladkého?

- (71) **Domácí jablečný štrúdl** pokládaný do horkého vanilkového
krému sypaný cukrem, přelitý čokoládou 88,-
- Námi, s láskou dělané, Italské TIRAMISU** 92,-