

Svatomartinská husa



Jako předkrm doporučujeme

- | | | |
|------|---|-------|
| 100g | Husí paštika s mandlemi
hruškovo-brusinkovým chutney a domácím chlebem | 149,- |
| 80g | Gratinovaná hruška plněná gorgonzolou a medovými
ořechy, podávaná se zauzenými kachními prsíčky
a čerstvou bagetou | 169,- |
| 100g | Gratinovaná hruška plněná gorgonzolou a medovými
ořechy a čerstvou bagetou | 129,- |
| 160g | Jemná husí paštika s mandlemi ve skleničce na doma 😊
uchovávejte při teplotě do 5°C, datum spotřeby do 31. 1. 2024 | 149,- |



Polévka

- | | | |
|------|--|------|
| 0,3l | Husí kaldoun
krémová polévka se zeleninou julienne, celestinskými nudlemi a
husím masem | 79,- |
| 0,2l | Drůbeží vývar malý
s nudlemi, zeleninou a kousky drůbežího masa | 45,- |

Hlavní chod

450g	Konfitované husí stehno, červené a bílé zelí bramborový a špekový knedlík	539,-
450g	Vykostěné konfitované husí stehno podávané se švestkovou omáčkou a domácími ořechovými špeclami (gramáž masa s kostí)	539,-
300g	Vykostěná konfitovaná husí prsa podávaná na bramborovo-dýňovém pyré s medovými kaštany a omáčkou s portským vínem	489,-
300g	Vykostěná konfitovaná husí prsa na pomerančích podávaná s domácími „pommes râper“ hranolky a silnou šťávou s červeným vínem	489,-
450g	Vykostěné konfitované husí stehno (gramáž masa s kostí) podávané na jemném bramborovém pyré s pečenými jablíčky, ořechovou nádivkou a silnou omáčkou s portským vínem	539,-
450g	Svatomartinský „WRAP“ (gramáž masa s kostí) bramborové lokše plněné červeným zelím, masem z husích stehen a tymiánovými hranolky z hrušek	539,-
450g	Svatomartinský „BURGER XL“ naše maxi bulka se škvarky a majoránkou plněná trhaným masem z husích stehen, hruškovým chutney, brusinkovou majonézou, jemným sýrem provolone a polníčkem, hranolky, naše tatarka	539,-
200g	Kachní játra pečená s jablky a červenou cibulí v silné šťávě, domácí bramboráčky	279,-
100g	Zauzená kachní prsíčka na salátu z rýžových nudlí se zeleninou, klíčky v asijském dressingu s chilli, čerstvým koriandrem a restovaným sezamem, čerstvá bageta	289,-

Pokud si budete přát, uděláme Vám husu v úpravě bez mouky, informace u obsluhy ☺

Sladkou tečku?

Sušené švestky smažené v perníkovém těstíčku 139,-
podávané s vanilkovým krémem a prachem z bobů tonka
(pozor, může obsahovat zbytky pecek)

Francouzské větrníčky „Choux“ 169,-
plněné pošírovanými hruškami, slaným karamellem a
šlehačkovým krémem

K naší pečené huse Vám doporučujeme vína

0,75l **Svatomartinské bílé** 259,-
(Muškát Moravský, suché)

0,75l **Svatomartinské červené** 259,-
(Svatovavřínecké, suché)

0,75l **Svatomartinské růžové** 259,-
(Zweigeltrebe rosé, suché)

0,75l **PRVNÍ RYTÍŘ 2023 ZLOMEK & VÁVRA** 329,-
Svěží, jemně perlivé víno, které vzniklo spojením vín odrůdy Solaris
a Pálavy. Unikátní je metoda, použitá pro jeho dosycení oxidem
uhlíčitým. Ten pochází z procesu vinného kvašení našich vín.
Drobné bubliny se sladkou chutí vás ohromí. Alkohol 10,5%



Pro ty co si nevybrali

300 g	Italské parmazánové rizoto s kuřecím masem krémové rizoto s grilovanými kuřecími prsíčky (100g) rukolou a parmezánem	229,-
300 g	Italské parmazánové rizoto „Vege“ krémové rizoto s parmezánem*, grilovanou zeleninou a rukolou	209,-
200 g	Biftečky z vepřové panenky grilované biftečky z vepřové panenky s barevným pepřem, bylinkové máslo, mix salát	209,-
150 g	Smažené vepřové řízečky z vepřové panenky, mix salát	189,-
150 g	Smažený sýr gouda sýr gouda smažený v trojobalu, mix salát	169,-
350 g	Salát „Chicken“ velký sezónní salát s kuřecím masem (100g) a balkánským sýrem italský dressing, bageta	239,-
150 g	Smažený kuřecí řízek z kuřecích prsíček, mix salát	179,-
200 g	Grilovaný steak z kuřecích prsíček s barevným pepřem a bylinkovým máslem, mix salát	159,-

PRO NAŠE NEJMENŠÍ

100 g	„Mickey Mouse“ smažený kuřecí řízek, hranolky, kečup	129,-
100 g	„Donaldino“ přírodní kuřecí řízek, hranolky, kečup	129,-
70 g	„Nemo“ smažený sýr, hranolky, kečup	129,-

