

Svatomartinská husa



Jako předkrm doporučujeme

- | | | |
|------|--|-------|
| 100g | Husí paštika s mandlemi
hruškovo-brusinkovým chutney a domácím chlebem | 149,- |
| 150g | 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 | 139,- |
| 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,- |
| 0,3l | Drůbeží vývar malý
s nudlemi, zeleninou a kousky drůbežního masa | 45,- |

Hlavní chod

- 450g **Konfitované husí stehno, sladké červené a bílé kysané zelí** 539,-
bramborový a špekový knedlík
- 450g **Vykostěné konfitované husí stehno podávané se švestkovou** 539,-
omáčkou a domácími ořechovými špeclami (gramáž masa s kostí)
- 300g **Vykostěná konfitovaná husí prsa** 499,- 
podávaná na bramborovo-dýňovém pyré s mandlovými kroketami,
medovými kaštany a omáčkou s portským vínem
- 300g **Vykostěná konfitovaná husí prsa** 499,-
podávaná s domácími „pommes râper“ hranolky, pošírovanou
hruškou v červeném víně a silnou šťávou
- 150g **Svatomartinský Poke Bowl** 329,- 
kachní prsa, marinované červené a bílé zelí, avokádo, hruška, mrkev,
sushi rýže, klíčky a wasabi majo
- 150g **Svatomartinský „BURGER“** 329,-
naše bulka se škvarky a majoránkou plněná trhaným masem z
husích stehen, hruškovým chutney, brusinkovou majonézou, jemným
sýrem provolone a polníčkem, hranolky, naše tatarka
- 150g **Husí Tortilla** 329,- 
trhané maso z husích stehen balené v tortille s ledovým salátem,
hruškovým chutney, červenou cibulí a dijonským dressingem,
pažitkový dip, bramborové chipsy
- 450g **Svatomartinský „WRAP“** (gramáž masa s kostí) 539,-
bramborové lokše plněné červeným zelím, masem z husích stehen a
tymiánovými hranolky z hrušek
- 200g **Kachní játra pečená s jablky a červenou cibulí v silné šťávě,** 289,-
domácí bramboráčky

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

Sladkou tečku?

Tvarohový Cake s povidly, bílou čokoládou a limetkovým crumble 149,-

Vanilková panna cotta s hruškovým želé, pošírovanou hruškou a slaným karamellem 129,-

K naší pečené huse Vám doporučujeme vína

0,75l **Svatomartinské bílé** 269,-
(Muškát Moravský, suché)

0,75l **Svatomartinské červené** 269,-
(Svatovavřínecké, suché)

0,75l **Svatomartinské růžové** 269,-
(Zweigeltrebe rosé, suché)

0,75l **PRVNÍ RYTÍŘ 2024 ZLOMEK & VÁVRA** 329,-
Svěží, jemně perlivé víno, které vzniklo spojením vín odrůdy Muškát moravský a Pálavy. Unikátní je metoda, použitá pro jeho dosycení oxidem uhličitým. 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	199,-
150 g	Smažený sýr gouda sýr gouda smažený v trojobalu, mix salát	189,-
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	179,-

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,-

