

DÝŇOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU / PUMPKIN TASTING MENU

POLÉVKA

SOUP

Jeruzalémský artyčokový krém s dýní a konfitovanou šalotkou s pečenými Foie gras 190 CZK
Jerusalem artichoke cream with pumpkin, confited shallots and pan fried Foie gras

HLAVNÍ CHOD

MAIN COURSE

Tortelli s dýňovou náplní a sýrovou fondutou, divokou brokolící a černými lanýži 410 CZK
Tortelli with pumpkin filling and cheese fondue, wild broccoli and black truffles

Medově glazovaná kachní prsa s dušeným pórkem, dýňové pyré se skořicí 480 CZK
a artyčoky v olivovém oleji Taggiasca
Honey-glazed duck breast with poached leek, pumpkin puree with cinnamon
and artichokes in Taggiasca olive oil

DEZERT

DESSERT

Smažené bábovky se zkaramelizovanou dýní s badyánem a mandarinkovou omáčkou 170 CZK
Fried puff pastry with caramelized pumpkin, star anise and tangerine sauce

Pumpkin Spice Latté 100 CZK

SVATOMARTINSKÉ MENU / ST. MARTIN'S MENU

POLÉVKA

SOUP

Husí kaldoun s játrovými knedlíčky, nudlemi, kořenovou zeleninou a libečkem 120 CZK
Goose „Kaldoun“ with liver dumplings, noodles, root vegetables and lovage

Hlavní chod

MAIN COURSE

Svatomartinská konfitovaná husí prsa na rozmarýnu s červeným zelím a bílým zelím, 480 CZK
podávané s variací, knedlíků /špekový, houskový, bramborový knedlík/
a smaženou Vídeňskou cibulkou
Confited Saint Martin's goose breast on rosemary with red and white cabbage,
served with a variation of dumplings and fried Vienna onion

DEZERT

DESSERT

Jablečný koláč s mandlovou drobenkou a hruškovo – jablečné chutney 140 CZK
s omáčkou z Madagaskarské vanilky
Apple pie with almond crumble and pear-apple chutney with Madagascar vanilla sauce

SVATOMARTINSKÉ VÍNO / ST. MARTIN'S WINE

0,15 l Muškát moravský, Kovacs 95 CZK

0,15 l Svatovavřínecké, Kovacs 95 CZK