

Svatomartinské menu

11.–17. LISTOPADU 2019

Husí játra v sádle, rozpečený Chleba Brno,
cibulová marmeláda s šípky 95 Kč

Tradiční husí tlačěnka, nakládaná zelenina, křehká cibule, čerstvý křen,
rozpečený Chleba Brno 129 Kč

Krémová husí polévka, žaludky, čerstvé bylinky 85 Kč

Konfitované husí stehno, bílé kysané zelí,
červené zelí s Wineládou, špekový knedlík, bramborová lokše 329 Kč

Husí prsa sous-vide, dýňové pyré, růžičková kapusta,
creme de cassis 359 Kč

Bramborová lokše, švestková povidla,
přepuštěné máslo, maková zmrzlina 119 Kč

Svatomartinská a mladá vína 2019

Mladý Muškát 2019, Sonberk 35 Kč/250 Kč

Müller Thurgau 2019, Vinařství Trpělka & Oulehla 30 Kč/230 Kč

Müller Thurgau 2019, pet nat, Martin Vajčner 40 Kč/270 Kč

Sauvignon 2019, pet nat, Vinařství Fabig 65 Kč/480 Kč

Zweigeltrebe rosé 2019, Vinařství Jan Plaček 30 Kč/230 Kč

Svatovavřínecké 2019, Vinařství František Mádl 30 Kč/230 Kč

Svatovavřínecké 2019, Vinařství Jan Plaček 30 Kč/230 Kč

Modrý Portugal 2019, Vinařství Skoupil 30 Kč/230 Kč

Uvedené ceny vín jsou za objem 1 dcl a 0,75 l.

Svatomartinské čtyřchodové menu

PŘEDKRM

Husí játra v sádle, rozpečený Chleba Brno,
cibulová marmeláda s šípky

POLÉVKA

Krémová husí polévka, žaludky, čerstvé bylinky

HLAVNÍ CHOD

Konfitované husí stehno, bílé kysané zelí,
červené zelí s Wineládou, špekový knedlík, bramborová lokše

DEZERT

Bramborová lokše, švestková povidla,
přepuštěné máslo, maková zmrzlina

Cena za čtyřchodové menu 580 Kč.

*Jídla pro vás připravuje tým kuchařů
pod vedením šéfkuchaře Viléma Harašty.*