

7.-11. LISTOPADU

SVATO MARTINSKÉ HODY

ČT-PÁ a PO od 16 h / SOBOTA od 11 h / NEDĚLE od 16 h

Předkrm

80 g Restovaná játra s portským vínem (1, 3, 7, 12) **245 Kč**
slanina, cibulové chutney s hruškami, loupáček

Polévka

Husí kaldoun s masem a droby (1, 3, 7) **105 Kč**
pečená kořenová zelenina, naše nudle

Tradiční svatomartinská husa

400 g Pomalu pečené husí stehno (1, 3, 7, 12) **565 Kč**
červené zelí s jablky a badyánem, bystročické zelí,
variací knedlíků (karlovarský, bramborový)

200 g Trhané husí maso (1, 3, 7, 12) **545 Kč**
pošírovaná hruška, pyré z červeného kysaného zelí, bramborové lokše

Husa trochu jinak

200 g Sous-vide husí prso s pomerančem (3, 6, 7, 11) **565 Kč**
pyré z lahůdkové cibulky, okurkový salát, vejce, chipsy se sezamem

Dezert

Švestkovo-mandlový koláč (1, 3, 7, 8) **85 Kč**

7. - 11. LISTOPADU

SVATO MARTINSKÉ HODY

Veltlínské červené rané

395 Kč (0,75 l) / 65 Kč (0,1 l)

suché bílé víno (vinařství Mádl)

Mladé víno, příjemně harmonické, s výraznými ovocnými tóny.

Zweigeltrebe rosé

395 Kč (0,75 l) / 65 Kč (0,1 l)

suché růžové víno (vinařství Mádl)

Mladé víno, příjemně harmonické, s výraznými ovocnými tóny.

Modrý Portugal

395 Kč (0,75 l) / 65 Kč (0,1 l)

suché červené víno (vinařství Mádl)

Je svěží, ale ne kyselé, hlubší rubínové barvy.

Svatokopecký světlý ležák

69 Kč (0,5 l) / 59 Kč (0,3 l)

svatomartinský pivní speciál (Svatokopecký minipivovar)

Pivo je nefiltrované a nepasterované. Pro výrobu tohoto ležáku se používá mimo jiné moravský ječmen.