

Svatomartinská husa



Jako předkrm doporučujeme

- | | | |
|-------|--|-------|
| 100 g | Husí paštika s mandlemi
hruškovo-brusinkovým chutney a domácím chlebem | 159,- |
| 150 g | Gratinovaná hruška plněná gorgonzolou a medovými ořechy , podávaná se zauzenými kachními prsíčky a čerstvou bagetou | 189,- |
| 100 g | Gratinovaná hruška plněná gorgonzolou a medovými ořechy a čerstvou bagetou | 139,- |
| 160 g | Jemná husí paštika s mandlemi ve skleničce 😊
uchovávejte při teplotě do 5° C, datum spotřeby do 31. 1. 2026. | 159,- |



Polévka

- | | | |
|-------|---|------|
| 0,3 l | Husí kaldoun
krémová polévka se zeleninou julienne, celestýnskými nudlemi a husím masem | 89,- |
| 0,2 l | Drůbeží vývar malý
s nudlemi, zeleninou a kousky drůbežího masa | 59,- |

Hlavní chod

- | | | | |
|-------|--|-------|---|
| 400 g | Konfitované husí stehno, sladké červené a bílé kysané zelí
bramborový a špekový knedlík | 539,- | |
| 400 g | Vykostěné konfitované husí stehno, podávané se švestkovou omáčkou a domácími ořechovými špeclemi (gramáž masa s kostí) | 539,- | |
| 300 g | Vykostěná konfitovaná husí prsa
podávaná na bramborovo-dýňovém pyré s mandlovými kroketami, medovými kaštany a omáčkou s portským vínem | 499,- |  |
| 300 g | Vykostěná konfitovaná husí prsa
podávaná s domácími „pommes râpées“ hranolky, pošírovanou hruškou v červeném víně a silnou šťávou | 499,- | |
| 150 g | Husí prsa na risottu
zauzená husí prsa na krémovém petrželovém risottu s bylinkami a hoblinami parmezánu | 329,- |  |
| 150 g | Svatomartinský „BURGER“
bulka plněná trhaným masem z husích stehen, hruškovým chutney, brusinkovou majonézou, jemným sýrem provolone a polníčkem, hranolky, naše tatarka | 339,- | |
| 150 g | Husí Tortilla
trhané maso z husích stehen balené v tortille s ledovým salátem, hruškovým chutney, červenou cibulí a dijonským dressingem, pažitkový dip, bramborové chipsy | 339,- |  |
| 400 g | Svatomartinský „WRAP“ (gramáž masa s kostí)
bramborové lokše plněné červeným zelím, masem z husích stehen a tymiánovými hranolkami z hrušek | 539,- | |
| 200 g | Husí játra pečená s jablky a červenou cibulí v silné šťávě,
domácí bramboráčky | 289,- | |

Pokud si budete přát, uděláme Vám husu v úpravě bez mouky, informace u obsluhy ☺
Poloviční porci husích jídel nepodáváme!!!

Sladká tečka

Jablečný tart se slaným karamellem 159,-
a vanilkovou zmrzlinou

Vanilkové crème brûlée 159,-
s pošírovanou hruškou

K naší pečené huse Vám doporučujeme vína

0,75 l **Svatomartinské bílé** 299,-
(Müller Thurgau, suché)

0,75 l **Svatomartinské červené** 299,-
(Modrý Portugal, suché)

0,75 l **Svatomartinské růžové** 299,-
(Modrý Portugal rosé, suché)

0,75 l **PRVNÍ RYTÍŘ 2024 ZLOMEK & VÁVRA** 349,-
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 %



rozlévané

1,5 dcl **Svatomartinské (všechny druhy)** 70,-

1,5 dcl **PRVNÍ RYTÍŘ 2024 ZLOMEK & VÁVRA** 75,-



Pro ty, kteří si nevybrali

300 g	Italské parmazánové rizoto s kuřecím masem krémové rizoto s grilovanými kuřecími prsíčky (100g) rukolou a parmezánem	239,-
300 g	Italské parmazánové rizoto „Vege“ krémové rizoto s parmezánem, grilovanou zeleninou a rukolou	219,-
200 g	Biftečky z vepřové panenky grilované biftečky z vepřové panenky s barevným pepřem, bylinkové máslo, mix salát	219,-
150 g	Smažené vepřové řízečky z vepřové panenky, mix salát	209,-
150 g	Smažený sýr Gouda sýr gouda smažený v trojobalu, mix salát	199,-
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	195,-
200 g	Grilovaný steak z kuřecích prsíček s barevným pepřem a bylinkovým máslem, mix salát	195,-

PRO NAŠE NEJMENŠÍ

100 g	„Mickey Mouse“ smažený kuřecí řízek, hranolky, kečup	139,-
100 g	„Donaldino“ přírodní kuřecí řízek, hranolky, kečup	139,-
70 g	„Nemo“ smažený sýr, hranolky, kečup	139,-

