

SVATOMARTINSKÉ MENU

11. – 15. 11. | 4 CHODY 1 480 Kč

PŘEDKRM

HUSÍ TERINA 360 Kč

Opečená brioška | pošírovaná hruška
smažené husí škvarky

POLÉVKA

CONSOMMÉ S HUSÍ RAVIOLOU 250 Kč, DF

Kořenová zelenina | kmínový olej

HLAVNÍ CHOD

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO
& SEKANÁ 890 Kč, DF, GF

PŘÍLOHY

Pyré z červeného zelí GF

Kapusta se slaninou DF, GF

Bramborové noky v kořeněné strouhance

Tradiční lokše

Husí jus GF

DEZERT

TRADIČNÍ SVATOMARTINSKÉ
OŘECHOVÉ ROHLÍČKY 180 Kč

V-Vegetarian | PB - Plant Based | GF - Gluten Free | DF - Dairy Free
V - Vegetariánské | PB - Rostlinné | GF - Bezlepkové | DF - Bez laktózy

greenhouse

ST. MARTIN'S MENU

11. – 15. 11. | 4 COURSES | 480 CZK

STARTER

GOOSE TERRINE 360 CZK

Toasted brioche, poached pear, fried
goose fat

SOUP

CONSOMMÉ WITH GOOSE RAVIOLI 250 CZK, DF

Root vegetable, caraway oil

MAIN

CONFIT LEG & MEATLOAF 890 CZK,
DF, GF

SIDES

Red cabbage purée GF

Savoy cabbage with pancetta DF, GF

Potato gnocchi with spiced breadcrumbs

Traditional Lokše

Goose Jus GF GF

DESSERT

TRADITIONAL ST. MARTIN'S WALNUT
CRESCENTS 180 CZK

V-Vegetarian | PB - Plant Based | GF - Gluten Free | DF - Dairy Free
V - Vegetariánské | PB - Rostlinné | GF - Bezlepkové | DF - Bez laktózy

greenhouse