



SVATOMARTINSKÉ MENU ST. MARTINS GOOSE MENU

7-9 / 11 / 2025

3 COURSE MENU	1390 CZK
4 COURSE MENU	1590 CZK

PŘEDKRM / STARTER

Paštika z husích jater, bílá čokoláda, višně, lískový ořech, toastový chléb Goose liver parfait, white chocolate, cherries, hazelnuts, toast bread	325 czk
Husí kaldoun, husí játra, husí srdce, kořenová zelenina, libeček Goose kaldoun, goose liver, goose heart, root vegetable, lovage	275 czk
Husí konfit, husí šunka, bramborové lokše, jablkový kompot, chutney z červené cibule Goose confit, goose ham, potato lokše, apple compote, red onion chutney	335 czk

HLAVNÍ CHOD / MAIN COURSE

Husí konfitované stehno, husí prso, bramborové šklubánky, švestky, hokaido dýně Pressed goose leg confit, goose breast, potato dumplings, plums, hokkaido pumpkin	495 czk
--	---------

DEZERT / DESSERT

Plněné tvarohové knedlíky, švestky, zakysaná smetana, hnědé máslo Stuffed curd dough balls, plums, sour cream, brown butter	245 czk
--	---------

FAMILY STYLE SHARING

4790 czk

Husí kaldoun, husí játra, husí srdce, kořenová zelenina, libeček
Pečená husa v celku, grilovaná jarní cibulka, kadeřávek
Dušené červené zelí
Kynutý knedlík
Bramborové knedlíky
Bramborové lokše
Pečená jablka s rozmarýnem
Plněné tvarohové knedlíky

Goose kaldoun, goose liver, goose heart, root vegetable, lovage
Baked whole goose, grilled spring onion, curly kale
Braised red cabbage
Yeast dumpling
Potato dumpling
Potato lokše
Baked apples with rosemary
Stuffed Curd dough balls