

# Svatomartinské menu

10. – 12. 11. 2023

**Tradiční husí tlačěnka**, nakládaná zelenina,  
křehká cibule, čerstvý křen a rozpečený Chleba Brno 165 Kč

**Krémová husí polévka**,  
žaludky a čerstvé bylinky 130 Kč

**Konfitované husí stehno**, bílé kysané zelí, červené zelí s Wineládou,  
špekový knedlík, dýňové noky 495 Kč

**Husí prsa sous-vide**, dýňové pyré, růžičková kapusta,  
creme de cassis, ostružiny 525 Kč

**Povidlový dort** se skořicí a mascarpone 130 Kč

## Svatomartinské a mladé víno 2023

**Muškat moravský**, Sonberk 60 Kč /290 Kč

**Zweigeltrebe rosé**, Vinařství Omasta 50 Kč /260 Kč

**Modrý Portugal**, Vinařství Omasta 50 Kč /260 Kč

**Frankovka rosé Pét-Nat**, Víno J. Stávek 70 Kč /490 Kč

*Svatomartinská vína kochutnání od 11.11.2023.*

## Podzimní nápoje

**Harmonie 13 Svatomartinský speciál** z Líšeňského pivovaru  
60 Kč /0,5l, 48 Kč /0,3l

**Čerstvý jablečný mošt** 40 Kč / 0,2l

**Naše zázvorová limonáda** se sušenými hruškami 85 Kč / 0,4l

**Jablečný cider „Konipas“** z brněnské Cidérky 50 Kč / 0,1l

**Horký jablečný mošt** z brněnské Cidérky,  
jablečné křížaly, skořice, badyán 75 Kč / 0,15l  
*Alkoholická varianta s Jablkovicí z Horňácké farmy 95 Kč*

# Svatomartinské čtyřchodové menu

## STUDENÝ PŘEDKRM

**Tradiční husí tlačěnka**, nakládaná zelenina,  
křehká cibule, čerstvý křen a rozpečený Chleba Brno

## POLÉVKA

**Krémová husí polévka**,  
žaludky a čerstvé bylinky

## HLAVNÍ CHOD

**Konfitované husí stehno**, bílé kysané zelí,  
červené zelí s Wineládou, špekový knedlík, dýňové noky

## DEZERT

**Povidlový dort**  
se skořicí a mascarpone

---

**cena čtyřchodového menu za osobu**

**890 Kč**