

# Svatomartinské menu II. – 17. 11. 2024

*Traditional goose menu*

## **Pralinka z husích jater**, uzené mandle,

gel z arónie, svatojánský ořech 195 Kč

*Duck liver praline, smoked almonds, aronia jelly, pickled green walnuts*

## **Krémová husí polévka**,

žaludky a čerstvé bylinky 130 Kč

*Creamy goose soup, offal and fresh herb*

## **Konfitované husí stehno**, bílé kysané zelí, červené zelí s Wineládou,

špekový knedlík, dýňové noky 495 Kč

*Confit goose thigh, white cabbage, red cabbage with our „Winelade“ grape jelly, bacon dumplings, pumpkin gnocchi*

## **Husí prsa sous-vide**, dýňové pyré, růžičková kapusta,

creme de cassis, marinované borůvky 525 Kč

*Goose breast sous-vide, pumpkin purée, brussel sprouts, creme de cassis, marinated blueberries*

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

*Plum jelly cake with cinnamon and mascarpone*

---

### **Cena čtyřchodového menu za osobu 890 Kč**

**s husím stehnem jako hlavní chod**

*Price for four-course menu 890 CZK per person*

*with goose thigh as main course.*

# Svatomartinská a mladá vína 2024

*St. Martin's wine and new wine 2024*

**Muškát moravský**, Vinařství Sonberk 60 Kč /290 Kč

**Veltlínské červené rané**, Vinařství Omasta 50 Kč /260 Kč

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

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

# Jídelní lístek

*A la carte*

## PŘEDKRM STARTER

### **Hovězí carpaccio,**

salsa ze sušených rajčat, sýr Gran Moravia <sup>7,9,12</sup> 275 Kč  
*Beef carpaccio, dried tomatoes salsa, Gran Moravia cheese*

## POLÉVKY SOUPS

### **Dýňová polévka, s pomerančem a zázvorem,** citronový creme fraiche <sup>7,8,9,12</sup> 135 Kč

*Pumpkin soup with orange and ginger, lemon creme fraiche*

### **Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso** a kořenová zelenina <sup>1,3,7,9</sup> 115 Kč

*Chicken consomme, chicken meat, root vegetable*

## HLAVNÍ CHODY MAIN COURSES

### **Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,** lázeňský knedlík se slaninou <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 295 Kč

*Roasted beef sirloin, cranberries chutney, bacon dumplings*

### **Řízek z vepřové panenky, mačkané brambory grenaille** s máslem a farmářským špekem <sup>1,3,7</sup> 325 Kč

*Fried pork tenderloin schnitzel, mashed potatoes grenaille with butter and bacon*

### **Supreme steak z kukuřičného kuřete,**

krémové risotto z dýně Hokaido, čerstvý pálavský sýr, uzené mandle <sup>7,9,12</sup> 315 Kč

*Chicken supreme steak, creamy pumpkin risotto, local fresh cheese, smoked almonds*

### **Caesar salát, grilované kuřecí maso,**

máslové krutony a parmezán <sup>1,3,4,7,9,10,12</sup> 275 Kč

*Caesar salad, grilled chicken meat, butter croutons, parmesan cheese*

**Krémové risotto z dýně Hokaido, čerstvý sýr, uzené mandle <sup>7,9,12</sup> 235 Kč**

*Creamy pumpkin risotto, fresh local cheese, smoked almonds*

# Podzimní nabídka nápojů

*Autumn drink list*

**Horká mléčná čokoláda** Herufek se skořicí *Hot chocolate Herufek* 85 Kč / 0,3l

**Čerstvý jablečný mošt** *Fresh apple must* 50 Kč / 0,2l

**Naše zázvorová limonáda** se sušenými hruškami 95 Kč / 0,4l

*Our ginger lemonade with dried pears*

**Jablečný cider z brněnské Ciděrky** *Local apple cider* 35 Kč / 0,1l, 250 Kč/0,75l

**Horký jablečný mošt z brněnské Ciděrky,**

jablečné křížaly se skořicí, badyán 75 Kč/0,15l

*Alkoholická varianta s Jablkovicí z Horňácké farmy* 95 Kč

*Hot apple must from Ciděrka Brno, dried apple with cinamon, star anise*

## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

*NON-ALCOHOLIC DRINKS*

0,25l	Pepsi / Pepsi max	57 Kč
0,25l	Schweppes tonic / ginger	57 Kč
0,25l	Mirinda / 7 up	57 Kč
0,20l	Granini džus (dle nabídky)	57 Kč
0,33l	Birell světlý/polotmavý	57 Kč
0,25l	Mattoni	45 Kč
1l	Karafa sody	70 Kč
0,1/0,75l	BIO Hroznový mošt z vin. Gala	35 Kč/245 Kč

## KÁVA / TEPLÉ NÁPOJE

COFFEE / HOT DRINKS

Ristretto, Espresso, Lungo	60 Kč
Espresso doppio	95 Kč
Cappuccino	75 Kč
Latte macchiato	80 Kč
Flat white	110 Kč
Sypaný čaj Sonnentor	70 Kč
Sójové mléko ke kávě	20 Kč

## PIVO BEER

0,3l / 0,5l Plzeňský Prazdroj	57 Kč / 69 Kč
0,3l Pivovar Thrills: Vinařská jedenáctka	55 Kč

### **Pivovar Thrills z Velkých Pavlovic**

Poloha pivovaru v Modrých horách, mezi vinicemi, láká vyrobit „lokální ejl“. Který je suchý, kořenitý s květinovým dotekem.

Vytvořen směskou pivovarských a vinařských kvasinek. Určen pro každodenní pití po práci nejen ve vinohradě.

*Alk 5.4 Obj. (EPM 11% hm.)*

## VÍNO

dle nabídky