

Sezónne menu

PREDJEDLO / STARTER

Kačacia paštéta podávaná s cibuľovým džemom a domácim chlebom

Duck pate with onion jam and homemade bread

3,50 € 150g /9,1/

POLIEVKA / SOUP

Tekvicový krém servírovaný s tekvicovými semiačkami a bylinkovým olejom

Pumpkin soup with seeds and herbs oil

2,50 € 330ml /7/

HLAVNÉ JEDLO / MAIN COURSE

Kačacie prsia pečené do ružova podávané s karamelizovanými jablkami v dusenej červenej kapuste a domácim lokšami (3 ks)

Medium rare duck breast served with stewed red cabbage and homemade potato pancake

8,50 € 200g /7,3,1/

Konfitované kačacie stehno podávané s karamelizovanými jablkami v dusenej červenej kapuste a domácim lokšami (3 ks)

Confit duck legs served with stewed red cabbage and homemade potato pancake

7,- € 250g /7,3,1/

Sezónne menu

Šťavnatý steak z bravčovej panenky na grille podávaný s dubákovou omáčkou a gaštanovými zemiakmi

Pork steak served with mushrooms sauce, chestnut and potato puree

8,90 € 200g /7/

Tekvicové šúľance s korenenými jablkami a restovanou kačacou pečňou

Homemade pumpkin noodles with spiced apples and roasted duck liver

5,50 € 150g /7,3,1/

Vegetariánske krémové tekvicové rizoto s lesnými hubami a syrom s modrou plesňou

Risotto with pumpkin, mushrooms and blue cheese

5,50 € 300g /7/

DEZERTY

Pečená marinovaná hruška v lístkovom ceste podávaná s vanilkovým krémom

Baked marinated pear in puff pastry with vanilla cream

2,90 € 130g /7,3,1/

Sladká lokša plnená slivkovým lekvárom a mletým makom preliata cukrovým maslom

Sweet potato pancake stuffed plum jam and poppy

1,90 € 120g /7,3,1/

