

Sezónne menu

PREDJEDLO / STARTER

Kačacia paštéta podávaná s domácim rascovým chlebom

Duck pate with homemade cumin bread

3 € 150g /9,1/

POLIEVKA / SOUP

Tekvicový krém servírovaný s opraženými semiačkami a tekvicovým olejom

Pumpkin soup with seeds and pumpkin oil

2,- € 330ml /7/

HLAVNÉ JEDLO / MAIN COURSE

Kačacie prsia pečené do ružova podávané s karamelizovanými jablkami v dusenej červenej kapuste a domácim zemiakovým knedlíkom s čiernym pivom

Medium rare duck breast served with stewed red cabbage and homemade potato dumpling with black beer

7,60 € 200g /7,3,1/

Konfitované kačacie stehno, podávané s karamelizovanými jablkami v dusenej červenej kapuste a domácim zemiakovým knedlíkom s čiernym pivom

Confit duck legs served with stewed red cabbage and homemade potato dumpling with black beer

6,50 € 200g /7,3,1/

Sezónne menu

Šťavnatý steak z bravčovej panenky na grille podávaný s dubákovou omáčkou s lieskovými orieškami a tekvicovým pyrém

Pork steak served with mushrooms and hazelnuts sauce and pumpkin puree

8 € 200g /8,7/

Krémové tekvicové rizoto s lesnými hubami a pečeným kačacím mäsom

Risotto with pumpkin, mushrooms and grilled duck meat

6,50 € 350g /7/

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

Risotto with pumpkin, mushrooms and blue cheese

5,50 € 300g /7/

DEZERTY

Tvarohový pečený koláč s gaštanovým pyrém a s hroznovým želé

Cheese cake with chestnut puree and grape jelly

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

1,80 € 120g /7,3,1/