

Svatomartinské hody

8.11.-11.11.



Polévka :

330ml Kachní vývar s masem, zeleninou a nudlemi 65,-

Předkrmy :

100g Paštika z kachních jater, brusinky, řemeslný chléb 105,-
40g Husí Foie gras s hruškovým pyrém a bylinkovým toustem 275,-

Hlavní jídla :

¼ Pečená kachní čtvrtka s variací knedlíků a dušeným hlávkovým zelím
(Pomalu pečená kachní čtvrtka s křupavou kůžičkou, podávaná s houskovým a bramborovým knedlíkem, bílé hlávkové zelí, červené zelí s hruškou a červeným vínem, kachní výpek) 345,-

¼ Pečená husí čtvrtka s variací knedlíků a dušeným hlávkovým zelím
(Pomalu pečená husí čtvrtka s křupavou kůžičkou, podávaná s houskovým a bramborovým knedlíkem, bílé hlávkové zelí, červené zelí s hruškou a červeným vínem, husí výpek) 485,-

250g Kachní prso sous-vide s kaštanovo-bramborovým pyrém a pomerančovou omáčkou s vůní badyánu 365,-

200g Burgr s trhaným kachním masem
(Trhané kachní maso v máslové briošce, červené zelí, cibulová remuláda s brusinkami) 279,-

1 Ks KAČÁK

(Plněný kynutý knedlík s kachním masem, červené zelí, restovaná cibulka) 279,-

Sladká tečka nakonec :

1 Ks Jablečný závin se šlehačkou 85,-

Celá Husa –(4krát porce variace knedlíků, 4krát porce variace zelí, husí výpek) 1.900,-

Celá husa pouze na objednání nejpozději do pátku 8.11.

Rezervace : www.restauracerozmark.cz , tel: 775233187

