

FOCUS RESTAURANT

ŠPECIAL JESEŇ – ZIMA

Predjedlo

KAČACIA „FOIE GRAS“ TERINA

DUCK “FOIE GRAS” TERRINE

Vykŕmená kačacia pečeň, slivky,
ružové víno, domáca brioška ^{1'3}

*Fattened duck liver, plums,
rosé wine, homemade brioche ^{1'3}*

80g (-) 13.90€

Hlavné Jedlo

GRILOVANÝ PSTRUH DÚHOVÝ

GRILLED RAINBOW TROUT

(Čerstvý pstruh z lokálneho rybníka, vykostený, grilovaný na koži)
Pyré z pečenej hokkaido tekvice, tekvicovo-orechová
krusta, šalvia, „Beurre Noisette-orieškové maslo“

*(Fresh trout from a local pond, boneless, grilled on the skin)
Roasted Hokkaido pumpkin puree, pumpkin-walnut
crust, sage, "Beurre Noisette-nut butter"*

350g (4, 7, 8, 9) 18.50€

KAČACIE PRSIA MAGRET

DUCK BREAST MAGRET

Červená kapusta, domáca zemiaková lokša a parený knedlík,
červené víno, jablko, kačacia omáčka

*Red cabbage, potato salty pancake, steamed dumpling,
red wine, apple, duck sauce*

150+200g (1, 3, 7, 9) 19.90€

