

Utorok 11. novembra
15:00 - 22:00

Martinské menu

Polovica kačice pre 2 osoby alebo pre 1 veľkého jedáka:

Polovica pečenej kačice, dusená knedľa, lokše, kroketa, 18,- €
pyré z červenej kapusty, ragú z lesného ovocia

Pre milovníkov cestovín:

Kačacie ragú na červenom víne s tagliatelle 9,- €

Ako sa pripravuje?: Kožu z kačacích prs oddelíme, nakrájame na kocky a vyškvárimo na oškvarky. Na masle orestujeme cibuľu a cesnak, potom zredukujeme červeným vínom, a uvaríme spolu s kačacími prsiami nakrájanými na rezance a kačacou pečťou. Podávame s cestovinami tagliatelle.

Pre milovníkov pizze: Duck pizza 9,- €

Paradajková omáčka, syr, kačacie prsia, kačacia pečť, červená cibuľa, jalapeno papričky (voliteľné)

Dezert: Čokoládovo-malinové palacinky 4,- €

2 ks Palacinka s domácou varenou čokoládou, podávaná s malinovým ragú



november 11. kedd
15:00 - 22:00

Márton napi menü

Fél kacska 2 személyre vagy 1 nagy evőnek: 18,- €

Fél kacsasült, párolt knédli, laksa, krokett, lilakáposzta - püré, erdei gyümölcsragu

Tésztakedvelőknek: vörösboros kacsaragu tagliatellevel

Hogyan készül?: Kacsamell bőrét leválasztjuk, felkockázzuk tepertőre sütjük. 9,- €
Zsírjában hagymát, fokhagymát pirítunk majd vörösborral redukáljuk,
a csíkokra szelt kacsamellel kacsamájjal egybefőzzük. Tagliatelle tésztával tálaljuk.

Pizza kedvelőknek: Duck pizza 9,- €

Paradicsomszós, sajt, kacsamell, kacsamáj, lila hagyma, jalapeno paprika-(opció)

Desszert: Csokis - málnás palacsinta 4,- €

2 db Palacsinta házi főzött csokoládéval, málnaraguval tálalva

