



Svatomartinské hodování

Předkrmy/Starters

Husí terina

ztučnělé játra, hrušky ve slivoňce, mandlová drobenka, brioche

Goose Terrine

foie gras, pears in plum brandy, almond crumble, brioche

Rýžový lívanec

trhaná husa, hoisin, pikantní zelenina a shiitake v rýžovém víně, tofu, sezam

Rice Pancake

pulled goose, hoisin, spicy vegetables and shiitake in rice wine, tofu, sesame

Polévky/Soups

Husí kaldoun

knedlík z husích drobů s kaštany, kořenová zelenina, smetana, byliny, nudle

Goose Kaldoun

goose offal dumpling with chestnuts, root vegetables, cream, herbs, noodles

Hlavní chody/Main courses

Konfitované husokachní stehno

červené hlávkové zelí se švestkami, bílé hlávkové zelí s jablky, žemlový knedlík se škvarky, pečené bramborové noky na sádle, omáčka z pečených kostí a kmínu

Confit Goose & Duck Leg

red cabbage with plums, white cabbage with apples, bread dumpling with cracklings, roasted potato gnocchi in goose fat, roasted bone and caraway sauce

Stařené husí prso

rizoto z klíčené BIO české červené pšenice, topinambur, kadeřávek

Aged Goose Breast

risotto made with sprouted organic Czech red wheat, Jerusalem artichoke, kale

Sladké/Dessert

Jahelník

švestky, kakao, žloutková pěna, maková drobenka s karamelovými ořechy

Millet Cake

plums, cocoa, egg-yolk foam, poppy-seed crumble with caramelized nuts

