



SVATOMARTINSKÉ MENU

8. listopadu – 13. listopadu 2024

STUDENÝ PŘEDKRM

80g Naše husí paštika s mandlemi a brusinkami, opečené tousty 125 Kč

100g Husí maso s droby v sádle, cibulka, čerstvý chléb 115 Kč

POLÉVKA

0,33l Husí vývar s masem, kořenovou zeleninou a nudlemi

75 Kč

TEPLÝ PŘEDKRM

130g Jemné husí masové ragú na portském víně s droby,

podávané na toastu s anglickou slaninou

125 Kč

HLAVNÍ CHOD

1/4 (cca 750 g) Pečená svatomartinská husa, dušené červené zelí s jablky a medem,

kysané bílé zelí, karlovarské, houskové a bramborové knedlíky s opečenou cibulkou

569 Kč

1/4 (cca 500 g) Pečená svatomartinská kachna, dušené červené zelí s jablky a medem,

kysané bílé zelí, karlovarské, houskové a bramborové knedlíky s opečenou cibulkou

295 Kč

200g Filovaná konfitovaná kachní prsa na medu s pomerančovou omáčkou,

mačkané brambory s cibulkou

295 Kč

DEZERT

1ks Čokoládový fondant s višňovou omáčkou

95 Kč

SVATOMARTINSKÉ VÍNO od 8.11.

| | | |
|---|-------------|---------------|
| Müller Thurgau – Znovín Znojmo | 0,1 l 48 Kč | 0,75 l 295 Kč |
| Veltlínské červené rané – Chateau Valtice | 0,1 l 48 Kč | 0,75 l 295 Kč |
| Zweigeltrebe Rosé – Vinařství Kovacs | 0,1 l 48 Kč | 0,75 l 295 Kč |
| Modrý Portugal - Chateau Valtice | 0,1 l 48 Kč | 0,75 l 295 Kč |
| Svatovavřínecké – Znovín Znojmo | 0,1 l 48 Kč | 0,75 l 295 Kč |

PIVNÍ SPECIÁL

0,4l IPA Beránek – svrchně kvašené nefiltrované

59 Kč

(chuť zprvu ovocná citrusová přechází ve výraznou chmelovou hořkost a vůni)

více na www.svatovavrineckydvor.cz nebo facebook: svatovavřinecký dvůr restaurace