

SVATOMARTINSKÁ HUSA A HUSÍ SPECIALITY

9. - 18. 11. 2018

STUDENÝ PŘEDKRM

Carpaccio ze zauzených husích prsou, malinový olej, pražené mandle, hoblínky sýru Gruyère
145,-

POLÉVKA

Husí krémová polévka s petrželovým knedlíčkem
55,-

TEPLÝ PŘEDKRM

Variace grilovaných husích jater (Foie Gras&klasická), pečené fíky, redukce z portského vína
135,-

HLAVNÍ CHODY

¼ Svatomartinské pečené husy, variace červeného a bílého zelí
235,-

Husí roláda nadívaná žemlovou nádivkou s jablky
175,-

PŘÍLOHY

Zelí bílé nebo červené 50,-

Houskové knedlíky 45,-

Špekový knedlík 45,-

Šťouchané brambory s osmaženou cibulkou 45,-

Staročeské lokše (tradiční bramborové placky) se sádlem 45,-

DEZERTY

Svatomartinské ořechové rohlíčky, teplá vanilková omáčka
105,-

Tradiční bramborové lokše, švestková povidla s mákem
85,-

PIVO & VÍNO

Jako ideální kombinaci s husími specialitami doporučujeme nefiltrovanou, světlou brněnskou dvanáctku z pivovaru Starobrno

0,3l 25,-

0,5l 40,-

K tomuto menu můžete ochutnat mladá vína z letošní úrody z Vinařství Michlovský v Rakvicích:

Savilon 2018 * **Agni 2018** * **Ariana 2018**
(bílé) (rosé) (červené)

0,1l 40,-

0,75l 295,-

Dobrou chuť Vám přeje kolektiv zaměstnanců restaurace Kaskáda

Rezervace na telefonním čísle: +420 541 511 719

Všechny ceny jsou uvedeny v českých korunách a zahrnují DPH

