

- HUSÍ MENU -

PŘEDKRMY A POLÉVKA 150g/0,25l

TERINA S HUSÍM MASEM 138,-
SLANINOU A BYLINKAMI, HRUŠKOVÉ CHUTNEY
SE ZÁZVOREM A VLAŠSKÝMI OŘECHY (1, 8, 12)

GRILOVANÝ DOMÁCÍ CHLÉB 128,-
S HUSÍM MASEM, KŘENEM,
CRÉME FRAICHE A BRUSINKAMI (1, 7)

TELECÍ TATARÁK 198,-
S NAKLÁDANOU ZELENINOU - OKURČIČKAMI,
CIBULKAMI, VELKÝMI KAPARAMI
A TOPINKAMI (1, 3, 10)

BRAMBOROVÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA 75,-
S FENYKLEM, KOŘENOVOU ZELENINOU,
HUSÍM MASEM A OLIVOVÝM OLEJEM (9, 12, 7)

HLAVNÍ JÍDLA

CELÁ PEČENÁ HUSA SE ŠALVĚJÍ A ČERVENÝM VÍNEM CABERNET SAUVIGNON 2 250,-
DUŠENÉ ČERVENÉ ZELÍ, DOMÁCÍ CHLEBOVÁ NÁDIVKA S BYLINKAMI,
SLANINOU A HOUBAMI (12, 1, 7)

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO 358,-
DUŠENÉ ČERVENÉ ZELÍ NA VÍNĚ CABERNET SAUVIGNON
BRAMBOROVÉ LOKŠE A PŘÍRODNÍ OMÁČKA SE ŠALVĚJÍ (12, 1, 7)

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO 348,-
BULGUR S CHERRY RAJČATY, HLÍVOU ÚSTŘIČNOU A BYLINKAMI (1, 12, 4)

KRUPOTO S HUSÍM MASEM 198,-
ZELENÝM HRÁŠKEM, ČESNEKEM, SUŠENÝMI RAJČATY,
MAJORÁNKOU A JARNÍ CIBULKOU (12)

BRAMBOROVÁ LOKŠE S TRHANÝM HUSÍM MASEM 229,-
MARMELÁDOU Z ČERVENÉ CIBULE A KOZÍM SÝREM (1, 12, 7)



MARCEL IHNAČÁK
RESTAURANT

Možnost platit v eurech dle aktuálního hotelového kurzu.