

SVATOMARTINSKÉ POSVÍCENÍ

11. – 15. listopadu 2026

RESTAURACE A PENZION VISTA

PŘEDKRMY

PAŠTIKA Z HUSÍCH JATER — 239KČ

provoněná kořením a portským vínem, hruškové chutney, máslové toasty 1,3,7,9

RESTOVANÁ HUSÍ JÁTRA — 239KČ

na šalotce s hruškami a na portském víně, dřevorubecký chleba 1,7,9,10,12

POLÉVKY

SVATOMARTINSKÝ KALDOUN — 115KČ

kořenová zelenina, husí droby, široké vaječné nudle a játrové knedlíčky 1,3,7,9

SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR — 89KČ

zelenina, maso, játrové knedlíčky a nudle 1,3,7,9

HLAVNÍ CHODY

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO NA KMÍNĚ — 579KČ

dušené červené a bílé zelí, variace karlovarských, houskových a bramborových knedlíků, lokše třené škvarkovou pěnou 450 g 1,3,7,9,10

FILÍROVANÉ HUSÍ PRSO SOUS-VIDE — 489KČ

s křupavou kůží, švestková redukce s červeným vínem, pečená šalotka, marinovaná švestka, bramborový fondán s husím výpekem 1,7,9

KRÁLOVSKÝ HUSÍ BURGER — 389KČ

pomalu pečené trhané husí maso, karamelizované červené zelí, cibulová marmeláda s balsamikem, uzená majonéza, briošková bulka 1,3,7,12

PIZZA SVATOMARTINSKÁ — 315KČ

sugo, mozzarella, trhaná husí prsa, karamelizované červené zelí, rukola 1,7

DEZERTY

NAŠE SVATOMARTINSKÉ LÍVANCE — 169KČ

glazovaná jablka a hrušky, zakysaná smetana se skořicí a mátou 1,3,7

TIRAMISU — 135KČ

1,3,7

ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN — 135KČ

omáčka z lesního ovoce a cukrový prach 1,3,7

SVATOMARTINSKÁ VÍNA

Ke svatomartinským hodům neodmyslitelně patří i první mladá vína. Ta letošní přinášejí svěží vůni, lehkost a radost z nového vinařského roku. U nás si je můžete vychutnat od středy 11. listopadu, kdy tradičně zahájíme Svatomartinské hody **v 11 hodin a 11 minut.**

Ať už přijdete na husu nebo jen na skleničku, připijme si spolu na svatého Martina.

VINAŘSTVÍ VAJBAR

MÜLLER THURGAU
suché, alkohol: 11,5 %

SVATOMARTINSKÉ ROSÉ
suché, alkohol: 12 %

MODRÝ PORTUGAL
suché, alkohol: 12 %



0,1 l — **45KČ**

0,75 l — **279KČ**

Všechna uvedená vína obsahují siřičitany (alergen 12).

PRO TY, CO HUSY NERADI

Grilovaná chobotnice s restovanými baby bramborami, pancettou a pórkem, fermentovaná baby karotka, aioli z červené řepy 3,7,10,14 — **495KČ**

Tenderloin beef steak z novozelandské svíčkové s pepřovou omáčkou se zeleným pepřem a whisky, steakové hranolky 7,9 — **525KČ**

Spaghetti al nero – černé italské spaghetti s restovanými krevetami na bílém víně, doplněné grilovanými cherry rajčátky, šafránovým máslem a křupavým prachem ze sušeného prosciutta 1,2,7,12,14 — **369KČ**

Grilovaný filet z lososa na špenátovém lůžku s česnekem, šalotkou a smetanou, pečené baby brambory na bylinkách 4,7,9 — **495KČ**

Gnocchi Caserecci s kuřecím prsem, šalotkou, vínem, smetanou, gorgonzolou a baby špenátem 1,3,7,9 — **219KČ**

Caesar salát s pečenou pancettou, majonézou s ančovičkou a chilli papričkou, krutony s česnekem, hoblinky parmezánu 1,3,4,7,10 — **185KČ**

+100g kuřecího prsa **85KČ**
+200g kuřecího prsa **149KČ**
+80g krevet s chilli **165KČ** 2

Spaghetti aglio olio e peperoncino – česnek, čerstvé chilli, olivový olej, petržel, parmezán 1,3,7 — **199KČ**

DĚTSKÉ MENU

Smažené kuřecí prso „Kuřízek“ s hranolkami a kečupem 1,3,7 — **159KČ**

Gnocchi Caserecci s parmezánovou omáčkou 1,3,7 — **149KČ**

NAVÍC SI MŮŽETE VYBRAT Z NAŠÍ KOMPLETNÍ NABÍDKY PIZZY

