



RESTAURACE U DIVADLA

GOURMET FESTIVAL LISTOPAD

DÝŇOVÉ SPECIALITY (1. - 10. 11.)

- 330ml Tradiční dýňová polévka se smetanou, zdobená Parmezánem 60,-
150g Variace hovězího a vepřového masa zapečená s dýní a sýrem 135,-
75g Domácí dýňový koláč s drobenkou a šlehačkou 45,-



SVATOMARTINSKÉ MLADÉ VÍNO A HUSA (11.-18. 11.)

- Svatomartinské mladé víno 2009 0.2 55,- / 0.75 195,-

PŘEDKRMY

- 100g Domácí játrová paštika s kousky husích jater 95,-
100g Restovaná husí játra s jablko - zázvorovým chutney 135,-
80g Pečená kachní prsíčka s vinnou omáčkou 145,-

POLÉVKA




- Jemná drůbková polévka s žemlovými knedlíčky 48,-

HLAVNÍ JÍDLA

- 375g Svatomartinské husí stehno na divokém koření s variací kysaného zelí a knedlíků
nebo podávané se švestkovou omáčkou a bramborovými noky 295,-
NA OBJEDNÁVKU 1900g 1/2 Pečená Svatomartinská husa s bílým a červeným zelím a variací knedlíků 895,-



BEAUJOLAIS NOVEAU (19. - 30. 11.)

- 100g Variace francouzských a tuzemských sýrů s čerstvým ovocem a ořechy 90,-
100g Výběr tradičních francouzských předkrmů (škvarková pomazánka, domácí tlačěnka, jelítko, šunková klobása) 95,-
100g Opečené černé jelítko podávané na listovém špenátu 120,-

Jehněčí consomé se zvěřinovými knedlíčky, pórkem a zeleninou 55,-

200g Rolované vepřové koleno pečené s barevným pepřem, servírované s červeným zelím a špekovými knedlíky 185,-
200g Pečené jehněčí hřebínky podávané na listovém špenátu s redukcí zázvorové omáčky 350,-

75g Domácí hruškový koláč se šlehačkou a karamellem 55,-



RESTAURACE V DIVADLA

DENNÍ MENU 95,- (11:00 - 15:00)



PŘEDKRMY

- DOPORUČUJEME* 100g Domácí játrová paštika s kousky husích jater 85,-
80g Tartar z lososa s hořčicovou omáčkou a toasty 125,-
80g Marinovaná kachní prsa na variaci listových salátů 135,-



POLÉVKY

- 300ml Hovězí consomé s játrovými noky a zeleninovým Julienem 45,-
300ml Kuřecí vývar s kousky kuřecího masa, zeleninovým Julienem a domácími nudlemi 45,-



HLAVNÍ JÍDLA

- 300g Špagety s tomatovou omáčkou, česnekem a bazalkou 99,-
300g Fusilli s kuřecím masem, smetanovou omáčkou a žampiony 125,-
300g Bramborové noky s listovým špenátem a smetanou 125,-
DOPORUČUJEME 200g Grilovaný filet lososa s listovým špenátem se smetanou a česnekem 245 Kč
150g Kuřecí špíz Jambalaya s kuřecími prsíčky, anglickou slaninou a směsí restovaných paprik 195,-
200g Steak z vepřové krkovičky na marinádě z barevném pepře 195,-
DOPORUČUJEME 300g Hovězí steak z roštěnce nakládaný v hrubé soli 295,-
DOPORUČUJEME 200g / 300g Špalíčky z vepřové panenky obalené v anglické slanině na žampionovém přelivu 225,- / 325,-
250g Pečená kachní prsa s hořčicovo-medovou omáčkou 350,-



SALÁTY

- Salát Balsamico s restovaným kuřecím masem a anglickou slaninou 95,-
Restované kousky lososa na trhaných hlávkových salátech s krutónky, přelitě jemnou olivovo-citronovou zálivkou 95,-



PŘÍLOHY

- 200g Vařené brambory s petrželkou 35,-
200g Opečené brambory s cibulí, česnekem a bazalkou 35,-
200g Smažené steakové hranolky 35,-
200g Dušená rýže 35,-
150g Listový špenát se smetanou a česnekem 55,-



DEZERTY

- Dezert dle denní nabídky 25,-
DOPORUČUJEME 60g Mandlový dort s karamelovým krémem 60,-
200g Čokoládové suflé s omáčkou z lesních plodů 80,-
Zmrzlina dle denní nabídky od 25,-
Zmrzlinový pohár s horkým ovocem a se šlehačkou 65,-
DOPORUČUJEME Limetkový sorbet se sektem 65,-