

KAČACIE HODY



FLÁMM
PRVÝ RAJECKÝ PIVOVAR

KAČACIE HODY

PREDJEDLO

120g **Údené kačacie prsia**

na zelerovom šalátiku s brusnicovou omáčkou,
podávané so škvarkovým pagáčikom 1,3,7,9

*Smoked duck breast on celery salad with cranberry sauce,
served with crackling bread*

7,00 €



POLIEVKA

0,33l **Krémová kelová polievka**

so zemiakmi a slaninovým chipsom,

podávaná so škvarkovým pagáčikom 1,3,7

Creamy kale soup with potatoes and bacon chips, served with crackling bread

4,50 €



HLAVNÉ JEDLÁ

350g/90g **Konfitované kačacie stehno**

s dusenou červenou kapustou, karlovarskou knedľou
a zemiakovou lokšou 1,3,7

Confit duck leg with braised red cabbage, Carlsbad dumpling and potato crêpe

16,00 €

350g/90g **Konfitované kačacie stehno**

na krémových gnocchi s omáčkou z lesných húb
a mladým pórom 1,3,7

Confit duck leg on creamy gnocchi with wild mushroom sauce and leek

16,00 €

350g/90g **Pečené kačacie stehno**

na cvikle s tymiánom,

podávané s tekvicovým pyré so slivkami 7

Roasted duck leg on beetroot with thyme, served with pumpkin puree with plums

16,00 €

300g/120g **Grilované kačacie pečienky**

na cibulke so škvarkami, podávané so zemiakovými
lokšami a jemne pikantným hruškovým chutney 1,3,7

*Grilled duck livers on onions with pork cracklings, served with potato crêpe
and mildly spicy pear chutney*

12,00 €



DEZERT

150g **Domáce pečené pirohy**

plnené slivkovým lekvárom na makovej omáčke
s marinovanými višňami 1,3,7

*Homemade baked dumplings filled with plum jam
on poppy seed sauce with marinated cherries*

8,00 €

me *Gusta*
ČASŤKA PODLA A&HIG SUITA