SVATOMARTINSKÉ



SLAVNOSTI

11.–15. LISTOPADU 2026

Tradiční svatomartinská husa, podzimní speciality a mladá vína.

Di Carlo

SVATOMARTINSKÉ HODY



11.–15. LISTOPADU 2026

Tradiční svatomartinská husa, podzimní speciality a mladá vína.

Di Carlo

REZERVUJTE SI SVŮJ STŮL VČAS.

+420 244 402 954

Di Carlo

SVATOMARTINSKÉ MENU

Terinka z husích jater Foie gras /60g/
obalená v drcených pistáciích, podávaná s jablečným pyré
s badyánem, malinami a doplněná ořechovým chlebem
395 Kč

Paštika z husích jater /100g/
podávaná s cibulovou marmeládou a naším ovesným chlebem
225 Kč

Husí kaldoun
krémová polévka se zeleninou, drůbky a nudlemi
145 Kč

Konfitované husí stehno /420g/
podávané s červeným zelím s brusinkami,
špekovými a bramborovými knedlíky,
vídeňskou cibulkou
595 Kč



Husí prso /220g/
filírované, připravované metodou sous vide s tymiánem,
podávané na krémovém risottu s hříbky a lanýžovým olejem,
přelité silnou omáčkou s portským vínem
455 Kč

Dukátové buchtičky
s vanilkovou omáčkou a čerstvým ovocem
195 Kč

Svatomartinská vína z vinařství Šoman, Dolní Dunajovice
0,1/ 65 Kč I 0,75l / 425 Kč
Müller Thurgau bílé
Zweigeltrebe rosé růžové
Svatovavřinecké červené

Radegast Drsná 15°
polotmavé s výraznou hořkostí
0,4l / 75 Kč

Di Carlo