Svatomartinské menu

RESTAURACE

79 Au GUSTO

11. 11. 2026

Předkrm

PARFAIT Z HUSÍCH JATER
s pečenou červenou řepou, malinami,
praženým lískovými oříšky a žitnými krutony

SALÁTOVÝ BAR
s variací dresinků a domácím pečivem

Hlavní chod

HOUBOVÉ RISOTTO
s pečenou dýní hokaido, tykvovým olejem
a parmazánovým chipsem

SMAŽENÝ CANDÁT V PANKO STROUHANCE
na bramborovém salátu s ančovičkami, kapary
a bylinkovou majonézou

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO
na červeném zelí se švestkami, červeným vínem
a bramborovou kroketou s tymiánem

Dezert

PODZIMNÍ SAD
pečená jablka s vanilkovým krémem, skořicovým crumble,
ořechovým karamelem a hruškovým sorbetem

Večerní menu pro Vás připravil šéf směny Miroslav Pospíšil se svým týmem

---

doporučujeme:

0,1l 105 Kč 0,75l 550 Kč

BIO Donauveltliner 2025, Weingut Neustifter, Poysdorf
BIO Mazerato 2025 – Modrý Portugal, Weingut Neustifter, Poysdorf

---

POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY. INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

cena 3-chodového menu včetně salátového baru 1090 Kč / 1 os

Vážení hosté, rádi bychom Vás požádali o dodržení dress codu Smart Casual. Děkujeme Vám.