

Kačacie a husacie špeciality

HUSACIA a KAČACIA PEČEŇ

80 g	Restovaná husacia pečeň na cibulke s domácim chlebom	3,20 €
60 g	Kačacia pečeňová paštéta s dubákmi	3,90 €
80 g	Pošírovaná foie gras s grilovanými hruškami a fatranskými brusnicami	6,90 €

PEČENÁ KAČACINA

2,4 kg	Pečená kačka s karamelizovanou červenou kapustou (2-4 osoby)	29,00 €
600 g	¼ Pečenej kačky s karamelizovanou červenou kapustou	7,50 €
200 g	Kačací steak (kačacie prsia pripravované technologiou sous vide)	9,90 €
	- na smotanovo-dubákovej omáčke - na pomarančovo-vínovej omáčke - na brusniciach s marinovanými hruškami	

PEČENÁ HUSACINA

450 g	Pečené husacie stehno s karamelizovanou červenou kapustou	10,90 €
250 g	Husacia roláda plnená husacou pečeňou a gaštanmi, podávaná s vínovou omáčkou	8,90 €
300 g	Výber babičkiných pirohov na dusenej červenej kapuste	7,90 €
	- s husacou pečeňovou paštétou - s konfitovaným husacím mäsom	
250 g	Restovaná foie gras na cibulke v zemiakovej lokši	14,90 €
4,2 kg	Pečená hus – na objednávku (4-6 osôb)	59,00 €

PRÍLOHY

65 g	Zemiaková lokša (suchá, resp. masená)	0,95 €
250 g	Dusená karamelizovaná červená kapusta	1,50 €
250 g	Dusená kyslá biela kapusta so slaninkou	1,50 €
150 g	Opekané zemiakové šúľance	1,90 €
200 g	Domáca žemľová knedľa	1,70 €
150 g	Šalát z kyslej sterilizovanej zeleniny	1,90 €

DEZERTY

100 g	Maslová lokša plnená pečenými hruškami s orechovou posýpkou	2,90 €
100 g	Maslová lokša plnená domácim slivkovým džemom s makovou posýpkou	2,90 €
120 g	Gaštanová štrúdlľa s jablkami a orechami, podávaná s horúcimi višňami	3,20 €

Kolektív hotela Diana Vám praje dobrú chuť!

Duck and goose specialties

GOOSE AND DUCK LIVER

80 g	Roasted goose liver with onion with homemade bread	3,20 €
60 g	Duck liver pate with mushrooms	3,90 €
80 g	Poached foie gras with grilled pear and cranberries	6,90 €

ROASTED DUCK

2,4 kg	Roasted duck with caramelized red cabbage (2-4 persons)	29,00 €
600 g	¼ Roasted duck with caramelized red cabbage	7,50 €
200 g	Duck steak (duck breast prepared sous vide technology)	9,90 €
	- The creamy mushroom sauce - The orange-wine sauce - The cranberries with marinated pears	

ROASTED GOOSE

450 g	Roasted goose leg with caramelized red cabbage	10,90 €
250 g	Goose roulade stuffed with goose liver and chestnuts, served with wine sauce	8,90 €
300 g	Choosing Grandma's pies on red cabbage	7,90 €
	- With goose liver pate - Confit of goose meat	
250 g	Poached foie gras with onion in potato pancake	14,90 €
4,2 kg	Roasted goose - the order (4-6 persons)	59,00 €

SIDE DISHES

60 g	Salt potato pancake (dry or oiled)	0,95 €
250 g	Caramelized braised red cabbage	1,50 €
250 g	Stewed white cabbage with bacon	1,50 €
150 g	Baked potato dumplings	1,90 €
200 g	Home Bread dumpling	1,70 €
150 g	Salad sour pickles	1,90 €

DESSERTS

100 g	Buttery pancake filled with roasted pears with walnut crumble	2,90 €
100 g	Buttery pancake filled with plum jam home with poppy topping	2,90 €
120 g	Chestnut strudel with apples and walnuts, served with hot cherries	3,20 €

The team of Hotel Diana wishes you bon appetit!