

Kačacie hody

PREDJEDLÁ

100 g

Kačacia pečeň

5,50 €

tradičná restovaná kačacia pečeň na cibulke
podávaná v zemiakovej lokši

100 g

Kačací Rilletes

6,50 €

z pečeného kačacieho mäsa s bylinkami, nakladaná pikantná cibuľa,
kváskový chlieb

HLAVNÉ JEDLÁ

600 g

Pečená kačka

15,50 €

¼ pomaly pečenej mladšej kačky podávanej s karamelizovanou červenou
kapustou, zemiakovou lokšou a žemľovými knedličkami

450 g

Pečená hus

24,50 €

pomaly pečené husacie stehno podávané s karamelizovanou červenou
kapustou, zemiakovou lokšou a žemľovými knedličkami

* celá pečená hus na objednávku deň vopred

200 g

Kačacie prsia

18,90 €

- na lesných kuriatkach s gaštanmi a tekvicovým pyré
- na portskom víne s čiernou morušou a gratinovanými zemiakmi

200 g

FOIE GRAS

25,90 €

poširovaná vykrmená kačacia pečeň, restovaná cibuľa, zemiakové lokše

DEZERT

120 g

Domáca hrušková štrúdľa

4,90 €

so škoricou a brusnicami, podávaná s vanilkovým krémom



Kolektív Hotela Diana* Vám praje dobrú chuť!**

Duck specialties

Appetizers

100 g

Goose liver

5,50 €

roasted duck liver on onion in potato salt pancake

100 g

Duck Rillettes

6,50 €

pulled roasted duck meat with herbs, pickled onion, homemade bread

Main dishes

600 g

Roasted duck

15,50 €

¼ slowly roasted duck served with caramelized red cabbage, potato salt pancake and homemade dumplings

450 g

Roasted goose

24,50 €

slowly roasted goose leg served with caramelized red cabbage, potato salt pancake and homemade dumplings

**Roasted goose to order a day in advance*

200 g

Duck steak

18,90 €

- *with chanterelles and chestnuts, served with pumpkin puree*
- *on port wine with black mulberry, served with gratin potatoes*

200 g

FOIE GRAS

25,90 €

fattened duck liver, with roasted onion and potato salt pancake

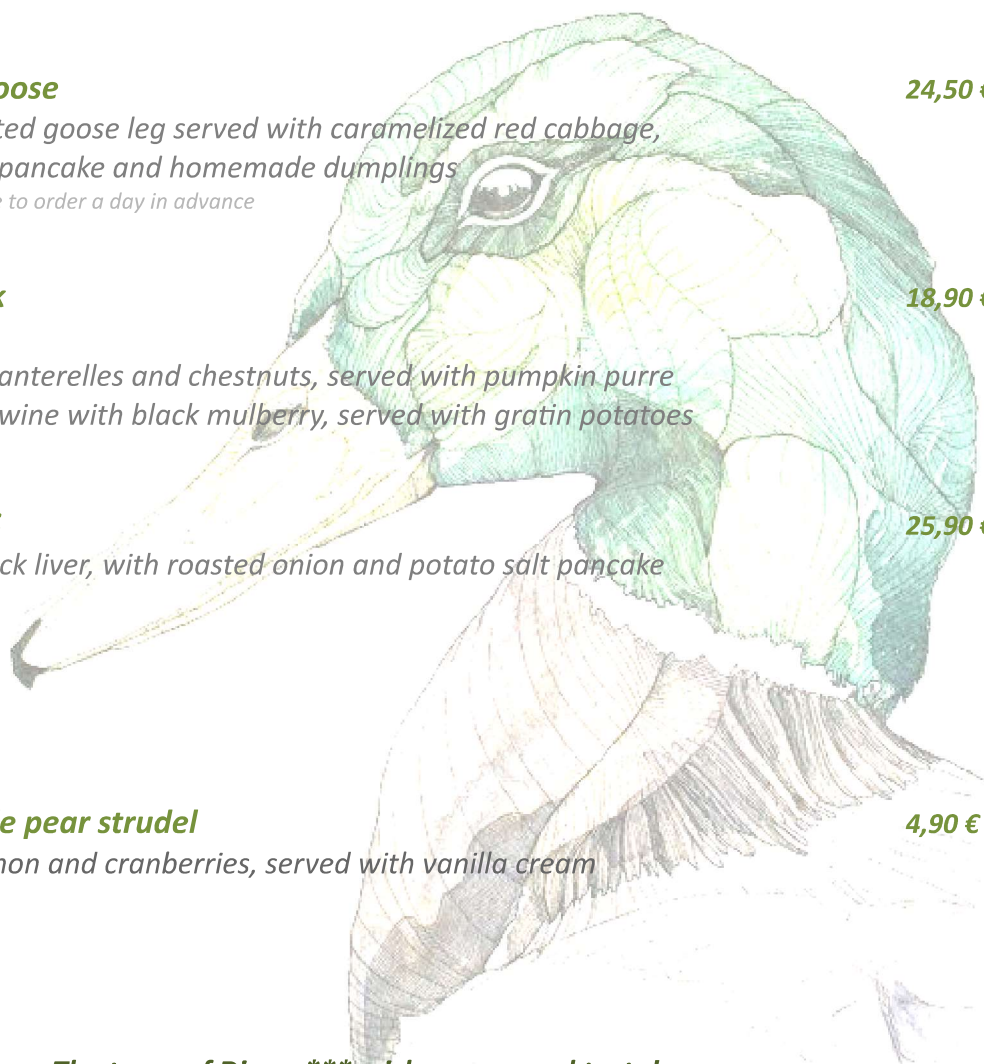
Dessert

120 g

Homemade pear strudel

4,90 €

with cinnamon and cranberries, served with vanilla cream



The team of Diana * wish you a good taste!**