

# Kačacie a husacie špeciality

## HUSACIA, KAČACIA PEČEŇ

50 g	<b>Kačacia paštéta</b> s hubami, podávaná s domácim chlebom	3,90 €
80 g	<b>Restovaná kačacia pečeň</b> na cibulke v zemiakovej lokši	4,30 €
100 g	<b>Poširovaná vykrmená husacia pečeň</b> s grilovanými hruškami a fatranskými brusnicami	7,50 €
2,6 kg	<b>PEČENÁ KAČKA</b> (pre 2 – 4 osoby)	31,60 €
650 g	<b>¼ Pomaly pečenej kačky</b> s karamelizovanou červenou kapustou	7,90 €
200 g	<b>Kačací steak</b> kačacie prsia pripravované technológiou sous vide podávané: - na smotanovo-dubákovej omáčke - na pomarančovo-vínovej omáčke - na brusniciach s marinovanými hruškami - na karamelizovanej červenej kapuste	9,90 €
4,4 kg	<b>PEČENÁ HUS</b> (na objednávku deň vopred)	59,00 €
450 g	<b>Pomaly pečené husacie stehno</b> s karamelizovanou červenou kapustou	10,90 €
250 g	<b>Husacia roláda</b> plnená s husacou pečenou a gaštanmi, podávaná s vínovou omáčkou	7,90 €
300 g	<b>Babičkyne pirohy</b> plnené konfitovaným husacím mäsom s karamelizovanou kapustou	7,50 €
250 g	<b>Poširovaná vykrmená husacia pečeň</b> na cibulke podávaná v zemiakovej lokši	14,90 €

## PRÍLOHY

60 g	Zemiaková lokša (suchá, resp. masená)	0,95 €
150 g	Opekané zemiakové šúľance s bylinkami	1,90 €
150 g	Domáca žemlová knedľa	1,70 €
200 g	Dusená karamelizovaná červená kapusta	1,60 €
200 g	Dusená kyslá biela kapusta so slaninkou	1,60 €

## DEZERTY

120 g	<b>Maslová lokša plnená pečenými hruškami</b> na masle s hruškovicou podávaná s orechovou posýpkou	3,90 €
120 g	<b>Maslová lokša plnená pečenými slivkami</b> na karameli a červenom víne podávaná s makovou posýpkou	3,90 €
120 g	<b>Tartaletky</b> s vanilkovým krémom, horúcimi višňami a domácou skořicovou zmrzlinou	4,20 €

Kolektív hotela Diana Vám praje dobrú chuť!

# Duck and goose specialties

## GOOSE and DUCK LIVER

50 g	<i>Duck pâté with mushrooms, served with homemade bread</i>	3,90 €
80 g	<i>Roasted duck liver on onion in potato salt pancake</i>	4,30 €
100 g	<i>Poached foie gras with grilled pears and fatran cranberries</i>	7,50 €
2,6 kg	<b>ROASTED DUCK</b> (for 2 - 4 persons)	31,60 €
650 g	<b>¼ Slowly baked duck</b> with caramelized red cabbage	7,90 €
200 g	<b>Duck steak</b> duck breasts prepared by sous vide technology served: - on a creamy mushrooms sauce - on an orange sauce - on cranberries with marinated pears - on a caramelized red cabbage	9,90 €
4,4 kg	<b>ROASTED GOOSE</b> (to order one day in advance)	59,00 €
450 g	<b>Slowly roasted goose leg</b> with caramelized red cabbage	10,90 €
250 g	<b>Roasted goose roll</b> filled with mushrooms and chestnuts, served with wine sauce	7,90 €
300 g	<b>Grandma's dumplings</b> stuffed with confiscated goose meat with caramelized cabbage	7,50 €
250 g	<b>Poached foie gras</b> on onion served in potato salt pancake	14,90 €

## SIDE DISHES

60 g	Potato salt pancake	0,95 €
150 g	Roasted potato slices with herbs	1,90 €
150 g	Homemade bread dumpling	1,70 €
200 g	Caramelized red cabbage	1,60 €
200 g	Acid white cabbage with bacon	1,60 €

## DEZERTS

120 g	Potato pancake filled with roasted pears with butter pears served with a nut meal	3,90 €
120 g	Potato pancake filled with roasted plums on caramel and red wine served with a poppy feeder	3,90 €
120 g	Tartalettes with vanilla cream, hot cherries and home-made cinnamon ice cream	4,20 €



**Diana's team wish you a good taste!**