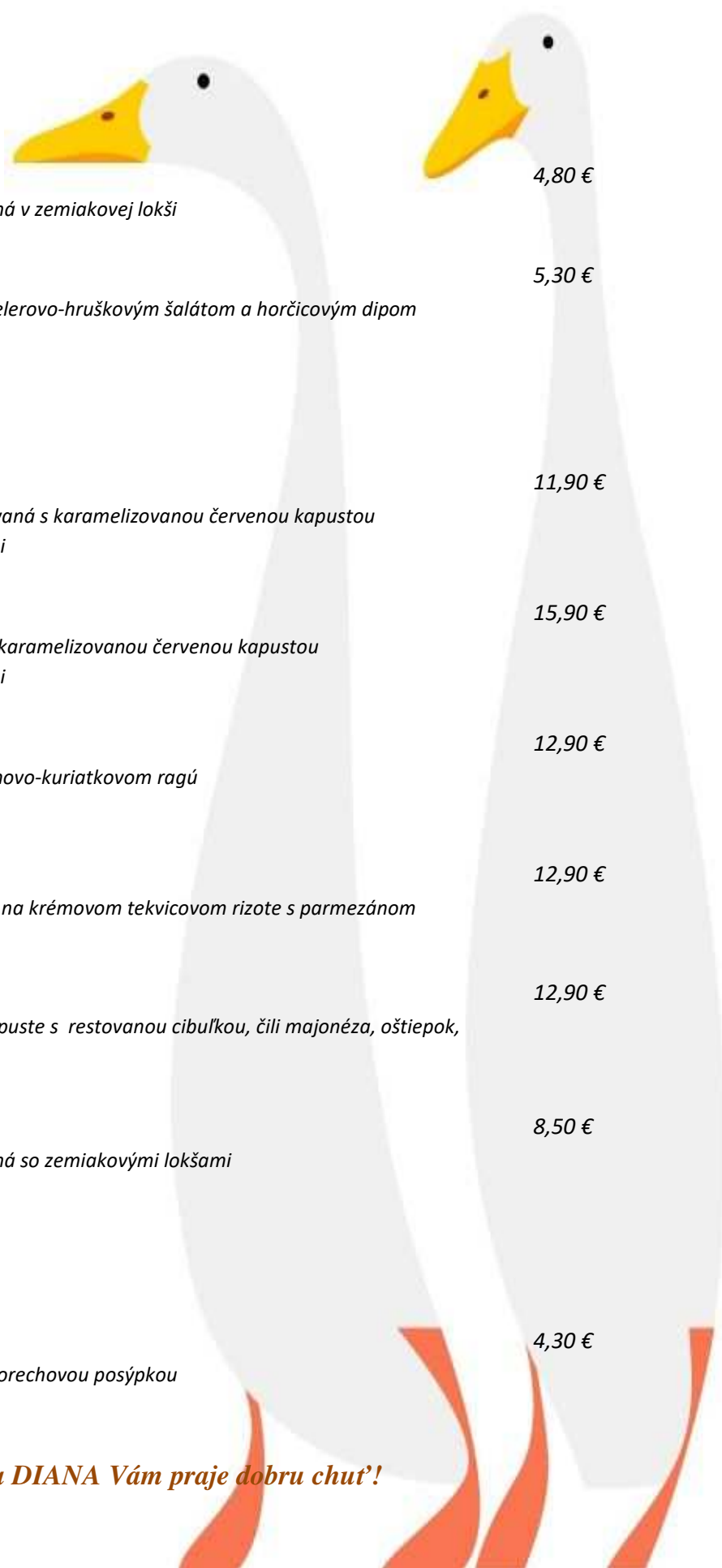


Kačacie a husacie hody

Predjedlá

- 
- | | | |
|------|--|--------|
| 80 g | Kačacia pečeň
<i>Tradičná restovaná pečeň na cibuli podávaná v zemiakovej lokši</i> | 4,80 € |
| 80 g | Kačacie „prosciutto“
<i>Domáce údené kačacie prsia podávané so zelerovo-hruškovým šalátom a horčicovým dipom</i> | 5,30 € |

Hlavné jedlá

- | | | |
|-------|--|---------|
| 400 g | Pečená kačka
<i>pomaly pečená stehenná štvrť kačky, podávaná s karamelizovanou červenou kapustou zemiakovou lokšou a žemľovými knedličkami</i> | 11,90 € |
| 475 g | Pečená hus
<i>pomaly pečené husacie stehno, podávané s karamelizovanou červenou kapustou zemiakovou lokšou a žemľovými knedličkami</i> | 15,90 € |
| 200 g | Kačacie prsia
<i>pripravované metódou sous vide, na smotanovo-kuriatkovom ragú podávané so zemiakovo-gaštanovým pyrém</i> | 12,90 € |
| 200 g | Kačacie prsia
<i>pripravované metódou sous vide, podávané na krémovom tekvicovom rizote s parmezánom</i> | 12,90 € |
| 200 g | Kačací pulled burger
<i>Trhané pečené kačacie mäso na červenej kapuste s restovanou cibuľkou, čili majonéza, oštiepok, rukola, batátové hranolky</i> | 12,90 € |
| 160 g | Kačacia pečeň
<i>Tradičná restovaná pečeň na cibuli podávaná so zemiakovými lokšami</i> | 8,50 € |

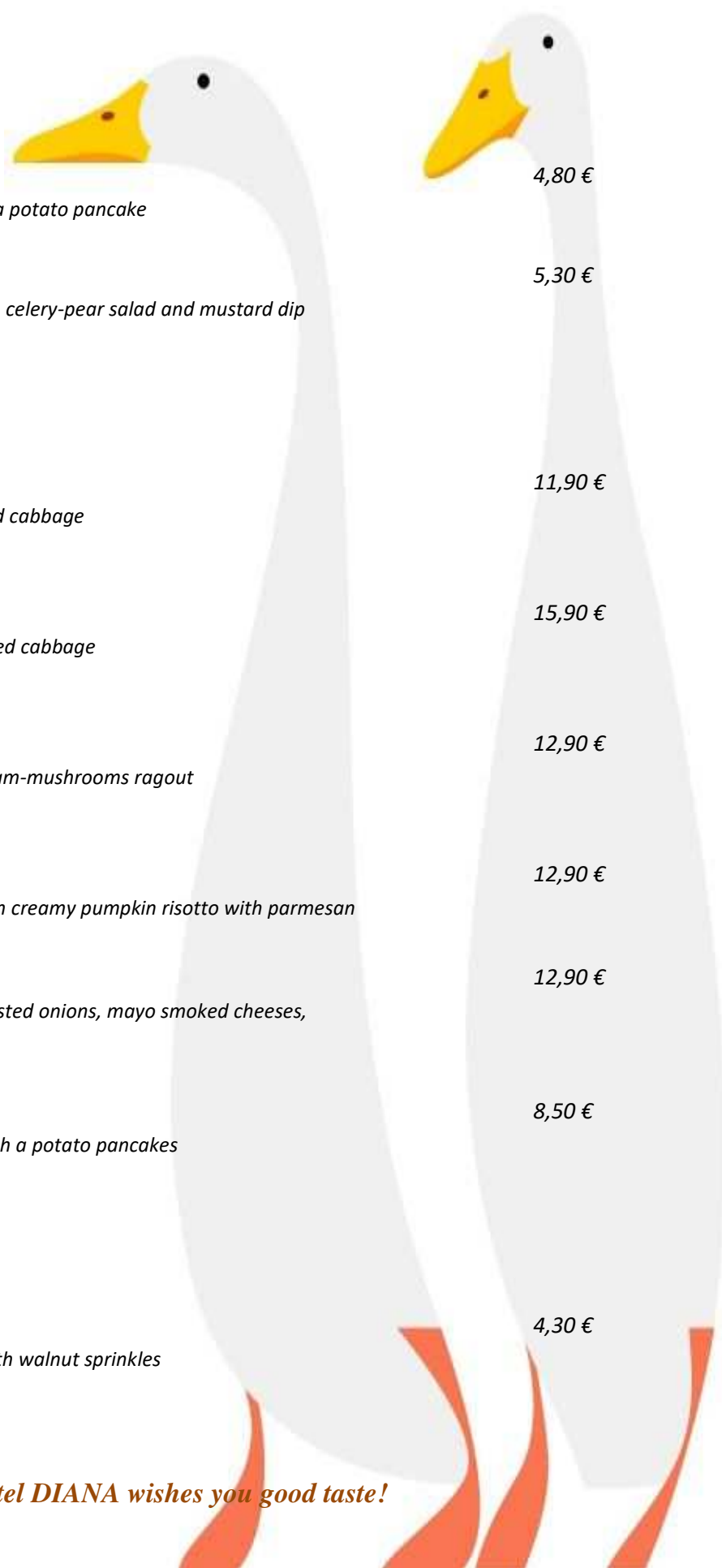
Dezert

- | | | |
|-------|---|--------|
| 120 g | Hruška v lokši
<i>Maslová lokša plnená pečenými hruškami s orechovou posýpkou</i> | 4,30 € |
|-------|---|--------|

Kolektív Hotela DIANA Vám praje dobrú chuť!

Duck and goose feast

Appetizers

- 
- | | | |
|------|--|--------|
| 80 g | Duck liver
<i>Traditional roasted liver on onion served in a potato pancake</i> | 4,80 € |
| 80 g | Duck „prosciutto“
<i>Homemade smoked duck breast served with celery-pear salad and mustard dip</i> | 5,30 € |

Main dishes

- | | | |
|-------|--|---------|
| 400 g | Roast duck
<i>Slow - roasted duck leg with caramelized red cabbage served with potato pancake and dumplings</i> | 11,90 € |
| 475 g | Roast goose
<i>Slow - roasted goose leg with caramelized red cabbage served with potato pancake and dumplings</i> | 15,90 € |
| 200 g | Duck breast
<i>prepared by the sous vide method, on a cream-mushrooms ragout served with mashed potatoes and chestnuts</i> | 12,90 € |
| 200 g | Duck breast
<i>prepared by the sous vide method, served on creamy pumpkin risotto with parmesan</i> | 12,90 € |
| 200 g | Duck pulled burger
<i>roasted duck meat on red cabbage with roasted onions, mayo smoked cheeses, arugula, sweet potato fries</i> | 12,90 € |
| 160 g | Duck liver
<i>Traditional roasted liver on onion served with a potato pancakes</i> | 8,50 € |

Dessert

- | | | |
|-------|---|--------|
| 120 g | Pear in potato pancake
<i>Butter pancake stuffed with baked pears with walnut sprinkles</i> | 4,30 € |
|-------|---|--------|

The staff of Hotel DIANA wishes you good taste!