

# SPECIÁLNÍ MENU

## SVATOMARTINSKÁ HUSA



Listopad v Columně patří tradiční svatomartinské huse a poctivým chutím české kuchyně. Menu otevírá bramborová lokše s trhaným husím masem, brynzou a škvarky, na kterou navazuje voňavý husí kaldoun s kořenovou zeleninou a bylinkami. Hlavní roli hraje konfitované husí stehno s červeným zelím, nakládanými hruškami, žemlovým knedlíkem a bramborovou lokší. Sladkou tečku obstará švestkový koláč s máslovou drobenkou a vanilkovou omáčkou. Svatomartinské menu je oslavou českých tradic, podzimních chutí a dobrého jídla v doprovodu mladých vín. Dobrou chuť.

**Miroslav Lojda**

Šéfkuchař



RESTAURACE  
COLUMNNA

## PŘEDKRM

### Bramborová lokše pečená na sádle

285 Kč

trhané husí maso, brynz, smažená cibule, škvarky <sup>1) 3) 7)</sup>

## POLÉVKA

### Husí kaldoun

145 Kč

kořenová zelenina, husí maso, těstovinové fleky, bylinky <sup>1) 3) 7) 9)</sup>

## HLAVNÍ CHOD

### 450 g Konfitované husí stehno

565 Kč

na česneku a bylinkách, červené zelí, nakládané hrušky, žemlový knedlík, bramborová lokše, smažená cibulka <sup>1) 3) 7) 12)</sup>

## DEZERT

### Švestkový koláč

125 Kč

máslová drobenka, vanilková omáčka, cukr <sup>1) 3) 7)</sup>

## DOPORUČENÁ VÍNA

### Svatomartinské, Muškát moravský

60 Kč/0,1 l

vinařství Mádl, vinařská podoblast Velkopavlovická <sup>12)</sup>

### Svatomartinské, Zweigeltrebe rosé

60 Kč/0,1 l

vinařství Mádl, vinařská podoblast Velkopavlovická <sup>12)</sup>

### Svatomartinské, Modrý Portugal

60 Kč/0,1 l

vinařství Mádl, vinařská podoblast Velkopavlovická <sup>12)</sup>

## SEZNAM ALERGENŮ

1) obiloviny 2) koryši 3) vejce 4) ryby 5) arašidy 6) sójové boby 7) mléko  
8) skořápkové plody 9) celer 10) hořčice 11) sezam 12) oxid siřičitý 13) vlnč bob

