

*Svatomartinská vína se každoročně otevírají 11.11. v 11:11 . Jedná se o vína svěží a ovocitá, která sice zrála pouhých několik týdnů, ale za tuto dobu už stačila získat svůj osobitý charakter.*

## **PŘIPRAVILO:**

Turistické informační centrum

Nový Jičín

Masarykovo nám. 45/29

Tel.: 556 768 288

[www.icnj.cz](http://www.icnj.cz)

## **Svato- martinské menu**

*Nový Jičín*



# COLORES

10.11.-12.11.2017

KOMPLETNÍ TŘÍCHODOVÉ MENU 465,-

## PŘEDKRM

RAVIOLY PLNĚNÉ FOIE GRAS, LANÝŽOVÝ KRÉM 139,-

JEMNÁ HUSÍ PAŠTIKA S MANDLEMI V ANGLICKÉ SLANINĚ, HRUŠKOVÉ CHUTNEY, DOMÁCÍ OŘECHOVÝ CHLĚB 129,-

RESTOVANÁ HUSÍ JATÝRKA S KANDOVANOU ČERVENOU CIBULÍ, OMÁČKA Z PORTSKÉHO VÍNA, ROZPĚKANÁ BAGETKA 129,-

## POLÉVKA

TRADIČNÍ HUSÍ KALDOUN S MASEM, ZELENINOU A NUDLEMI 49,-

## HLAVNÍ CHODY

KŘUPAVÉ HUSÍ STEHNO S MEDOVÝM ČERVENÝM ZELÍM S BRUSINKAMI, BÍLÝM ZELÍM S JABLÍČKY, VARIACE KNEDLÍKŮ 289,-

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO V MANDLOVÉM SÁDLE SE ZELÍM Z PEČENÉ ČERVENÉ ŘEPY, KARLOVARSKÝ KNEDLÍK 289,-

STAROČESKÉ HUSY S DÝŇOVÝM ZELÍM, BRAMBOROVÉ KLOUZÁKY, NÁDIVKA Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ 289,-

HUSÍ PRSO „SOUS VIDE“ ŠVESTKOVÁ OMÁČKA S BADYÁNEM A CHILLI, DÝŇOVÉ PYRÉ 289,-

HUSÍ PRSO „SOUS VIDE“ ŠALVĚJOVÝ KRÉM S WHISKEY, BRAMBOROVÁ ROLÁDA PLNĚNÁ HRÁBKY 289,-

## DESERT

ČOKOLÁDOVÝ DORTÍK, JAVOROVÝ SIRUP, BRUSINKOVÁ REDUKCE, VANILKOVÁ ZMRZLINA 89,-

SVATOMARTINSKÁ VÍNA Z VINAŘSTVÍ KRIST MILOTICE

MLADÁ VÍNA Z VINAŘSTVÍ PAVLICA ZAJEČÍ

# HOTEL PRAHA

10.11.-12.11.2017

## POLÉVKA

DÝŇOVÁ POLÉVKA S KAŠTANOVÝM PESTEM 49,-

## HLAVNÍ CHOD

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO S ČERVENÝM ZELÍM A RESTOVANÝM BRAMBOROVÝM KNEDLÍKEM S CIBULKOU 289,-

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO S KAPUSTOVÝM ZELÍM A SLANINOU, DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ LOKŠE 289,-

## DEZERTY

NABÍZÍME ŠIROKOU NABÍDKU DORTŮ A DEZERTŮ PODZIMNÍCH CHUTÍ V NAŠÍ CUKRÁŘSKÉ VITRÍNĚ

## MLADÉ VÍNO

MÜLLER THURGAU  
ZWEIGELTREBE ROSÉ  
MODRÝ PORTUGAL

0,1 l 34,-  
LÁHEV 0,75 l 1240,-

NABÍDKA VÍN POCHÁZÍ Z VINAŘSTVÍ  
PETRA SKOUPILA Z VELKÝCH BÍLOVIC

# DOBŘÁ ČOČKA

10.11.2017, 17:00-22:00

## PŘEDKRM

KRÉMOVÁ BRAMBORAČKA NA BÍLÉM VÍNĚ

## HLAVNÍ CHOD

NAŠE ŠPECLE S RESTOVANÝMI LIŠKAMI A ŠALOTKOU

ROBI ALA HUSA, VARIACE ČERVENÉHO A BÍLÉHO ZELÍ, BRAMBOROVÝ KNEDLÍK

GOODY FOODY NA PEČENÉ HRUŠCE S BRAMBOROVÝM CHIPSEM

## DEZERT

PŘEKVAPENÍ NAŠEHO CUKRÁŘE

PŘÍJďte POSEĎ S PŘÁTELI NAD SKLENKOU DOBRÉHO VÍNA A POCHUTNAT SI NA SVATOMARTINSKÉM MENU, UPRAVENÉHO DO VEGETARIÁNSKÉ PODOBY. NASAJTE ATMOSFÉRU PŘICHÁZEJÍCÍCH VÁNOC S DOBROU ČOČKOU.

# NA SKALKÁCH

10.11.- 12.11.2017

## **PŘÍPITEK**

SVATOMARTINSKÉ VÍNO 0,1 L (VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANÉ, SVATOVAVŘINECKÉ ROSE, MODRÝ PORTUGAL)

## **PŘEDKRM**

DOMÁCÍ KACHNÍ PAŠTIKA S CIBULOVOU MARMELÁDOU, GRILOVANÝ TOAST

## **POLÉVKA**

STAROČESKÝ SILNÝ VÝVAR S MASEM, KOŘENOVÁ ZELENINA, BABIČČINY NUDLE, ZELENÁ PETRŽELKA

## **HLAVNÍ CHOD**

KŘEHKÉ KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO S BÍLÝM A ČERVENÝM ZELÍM, VARIACE DOMÁCÍCH KNEDLÍČŮ, KŘUPAVÁ CIBULKA GRILOVANÉ KACHNÍ PRSÍČKO S RUKOLOVOU RÝŽÍ, SILNÝM VÝPEKEM PEČENOU ZELENINOU

## **DEZERT**

DOMÁCÍ TIRAMISU ZDOBENÉ ČOKOLÁDOU A OVOCEM

**PŘÍJEMNÝ VEČER PŘI SVÍČKÁCH VÁM NAVODÍ TAKÉ ŽIVÁ HUDBA V RETRO STYLU „REVIVAL ERIC CLAPTON BAND“.**

# MC LIMON

10.11.-12.11.2017

KOMPLETNÍ ČTYŘCHODOVÉ MENU 475,-

## **PŘEDKRM**

DRŮBEŽÍ PAŠTIKA S HUSÍMI JÁTRY A BRUSINKAMI NA LISTOVÉM SALÁTU S PLÁTKY ČERSTVÉ ČERVENÉ ŘEPY, TOAST 110,-

## **POLÉVKA**

SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR S MASEM, FRITÁTOVÝMI NUDLEMI A ZELENINOU 55,-

## **HLAVNÍ CHOD**

POMALU PEČENÉ HUSÍ STEHNO S VÝPEKOVOU ŠŤÁVOU NA KMÍNĚ A CIBULI, ČERVENÉ ZELÍ, HOUSKOVÝ A KARLOVARSKÝ KNEDLÍK 285,-

## **DEZERT**

FRANCOUZSKÝ HRUŠKOVÝ KOLÁČ S CRÉME ANGLAIS 49,-

## **SVATOMARTINSKÁ VÍNA 2017**

MÜLLER THURGAU – VINAŘSTVÍ SEDLÁK  
MUŠKÁT MORAVSKÝ – VINAŘSTVÍ GOTBERG  
POPICE  
ZWEIGELTREBE ROSÉ – VINAŘSTVÍ KOVACS  
NOVOSE  
MODRÝ PORTUGAL – VINAŘSTVÍ TETUR  
VLADIMÍR

# U VRTULE

11.11.2017 od 11:00



11:11

**OTEVĚVÍRÁME SVATOMARTINSKÁ VÍNA**

16:00

**SVATOMARTINSKÉ MENU (PŘEDKRM HUSÍ PAŠTIKA, HLAVNÍ CHOD SVATOMARTINSKÁ HUSA, KNEDLÍK ZELÍ)**

**POČET MÍST OMEZEN, DOPORUČUJEME REZERVACI. BIŽŠÍ INFO VE VINOTÉCE NEBO NA TEL. 774 54 86 46**

# WELLNESS, HOTEL ABÁCIE

10.11.- 12.11.2017

## PŘEDKRM

TERINKA Z HUSÍCH JATER, KONFITOVANÉHO  
MASA A ČERSTVÝCH HŘIBŮ, NAKLÁDANÁ  
ŠALOTKA A HRUŠKOVÉ CHUTNEY 130,-

## POLÉVKA

HUSÍ POLÉVKA S KYSELÝM ZELÍM,  
RESTOVANÝMI LIŠKAMI, MRKVOVÝM  
CHIPSEM A ZAKYSANOU SMETANOU 70,-

## HLAVNÍ CHOD

PEČENÉ HUSÍ STEHNO PO STAROČESKU NA  
ČERNÉM PIVĚ, ČERVENÉ ZELÍ SE ŠVESTKAMI,  
CIBULOVÝ KNEDLÍK A BRAMBOROVÝ  
KNEDLÍK SE ŠKVARKY 320,-

TÁHNUTÉ HUSÍ STEHNO S KOŘENOVOU  
ZELENINOU, BRAMBOROVÉ ŠIŠKY, DÝŇOVÉ  
PYRÉ A KEDLUBNOVÝ KONFIT 320,-

## DEZERT

DOMÁCÍ HRUŠKOVÝ ŠTRŮDL S OŘECHY,  
RUMOVÉ VIŠNĚ A SKOŘICOVÁ ZMRZLINA 85,-

## SVATOMARTINSKÁ VÍNA

MÜLLER THURGAU, SUCHÉ 2017, VINAŘSTVÍ  
SEDLÁK, VELKÉ BÍLOVICE  
ZWEIGELTREBE ROSÉ, SUCHÉ 2017, VINAŘSTVÍ  
SEDLÁK, VELKÉ BÍLOVICE  
MODRÝ PORTUGAL, SUCHÉ 2017, VINAŘSTVÍ  
SEDLÁK, VELKÉ BÍLOVICE  
0,1l 35,-  
LÁHEV 0,75 l 230,-

REZERVUJTE SI MÍSTO V RESTAURACI HOTELU  
ABÁCIE  
NA TELEFONNÍM ČÍSLE +420 556 770 711

# PIDIMIDI BISTRO

06.11.-12.11.2017

## BURGER TÝDNE

SVATOMARTINSKÝ BURGER S TRHANÝM  
HUSÍM MASEM S ČERVENÝM ZELÍM A  
SLANINOU S KAMELIZOVANOU CIBULKOU,  
ŠVESTKOVÝ DIP S PEČÁKY Z TROUBY 140,-