

# Kačacie menu

Ente Menu / Duck Menu

## **Domáca paštéta z kačacej pečene s pečeným cesnakom a penou zo zeleného korenia** \*3,7

Hausgemachte Entenleberpastete mit gebratenem Knoblauch und Schaum aus grünem Pfeffer /  
Home-made duck liver pâté with roasted garlic and green pepper foam

**70 g / 6,50€**

## **Kačacia pečeň sous-vide s vlašskými orechami, hruškovým pyrém a želé z burčiaku** \*8,7

Sous-vide gegarte Entenleber mit Walnüssen, Birnenpüree und Neuer Weingelee  
Sous-vide duck liver with walnuts, pear purée and stum jelly

**70 g / 9,10€**

## **Pečená kačica, dusená kapusta, pezinská knofľa** \*1, 3, 7, 12

Gebratene Ente mit geschmortem Kraut mit Serviettenknödeln  
Roast duck with stewed cabbage and yeast dumpling

**400g / 18,50 €**

## **Kačacie prsia s čučoriedkovou omáčkou a zemiakovým koláčom** \*1

Entenbrust mit Blaubeerensauce und Kartoffelkuchen  
Duck breast with blueberry sauce and potato cake

**220 g / 19,00 €**

## **Konfitované kačacie stehno s fazuľovým pyrém a pečenou cibuľkou** \*7

Confierte Entenkeule mit Bohnenpüree und gerösteten Zwiebeln  
Duck leg confit with beans purée and roasted onions

**180 g / 15,50 €**