

AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

SVATOMARTINSKÉ MENU ST. MARTIN'S GOOSE MENU

6.-7. 11. 2026
6-7 November 2026

2chodové menu / 2-course menu - 1 370 Kč / CZK
3chodové menu / 3-course menu - 1 595 Kč / CZK
4chodové menu / 4-course menu - 1 720 Kč / CZK

PŘEDKRMY / STARTERS

PAŠTIKA Z HUSÍCH JATER

bílá čokoláda, višně,
lískový ořech, toastový chléb

GOOSE LIVER PARFAIT

white chocolate, cherries,
hazelnuts, toast bread ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

HUSÍ KALDOUN

knedlíčky z husích jater, husí srdce,
kořenová zelenina, libeček

GOOSE KALDOUN

goose liver dumplings, goose heart,
root vegetables, lovage ¹⁻⁷⁻⁹

HLAVNÍ CHOD / MAIN COURSE

STAŘENÉ HUSÍ PRSO

ravioli s husím stehnem,
červené zelí, bramborový knedlík a lokše

AGED GOOSE BREAST

goose leg ravioli, red cabbage,
potato dumpling & lokše ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

DEZERT / DESSERT

PLNĚNÉ TVAROHOVÉ KNEDLÍKY

švestky, zakysaná smetana, hnědé máslo

STUFFED CURD DOUGH BALLS

plums, sour cream, brown butter ¹⁻³⁻⁷

ALERGENY / ALLERGENS

1. Obiloviny obsahující lepek / Cereals containing gluten 2. Korýši / Crustaceans 3. Vejce / Eggs
4. Ryby / Fish 5. Podzemnice olejná / Peanuts 6. Sójové boby / Soy 7. Mléko / Milk
8. Skořápkové plody / Nuts 9. Celer / Celery 10. Hořčice / Mustard 11. Sezamová semena / Sesame seeds
12. Oxid siřičitý a siřičitany / Sulfur dioxide and sulphites 13. Vlič bob / Lupines 14. Měkkýši / Mollusks

