Svatomartinské hody
St. Martin's feast

11.11. – 30.11. 2013

Zvěřinová paštika s flambovanými husími játry,
rukolovo-kukuřičným salátem a brusinková marmeláda

Game paté with flamed goose liver, rocket & corn salad
and cranberry marmalade

170,00 CZK / 6,50 €

Tradiční pečená husa s červeným zelím dušeným v červeném víně
a domácími knedlíky

Traditional baked goose, red cabbage braised in red wine,
home made dumplings

340,00 CZK / 13,00 €

Kančí ragú se špenátovými fettuccine a švestkami
marinovanými ve slivovici

Wild boar ragout with spinach fettuccine, glassed plums
marinated in plum brandy

340,00 CZK / 13,00 €

Hruškové creme brulée, hruškový kompot
a hrušková zmrzlina

Pear creme brulle, cear compote
and pear ice cream

105,00 CZK / 4,00 €

Svatomartinské hody
St. Martin's feast

11.11. – 30.11. 2013

Svatomartinské hody byly vždy časem hodování a bujarého veselí. Úroda byla v bezpečí pod střechou a za dveřmi už čekal klidný Advent s předvánočním půstem. Všude je k dostání pečená husa a Svatomartinské vino, mladá vína z poslední sklizně. Vinotéky a restaurace začínají svatomartinské vína nalévat 11.11. v 11:11 hod.

It celebrates the end of the agrarian year and the beginning of the harvesting. At St. Martin's day, people ate and drank very heartily for a last time before they started to fast. St. Martin's Day is the traditional feast day in the run-up to Advent. Czechs roast goose and drink the Czech version of Beaujolais nouveau, Svatomartinské víno, a young wine from the recent harvest. Wine shops and restaurants around Prague pour the first of the St. Martin's wines on 11.11. at 11:11 a.m.

Müller Thurgau 2013
Modrý Portugal Rosé 2013

0,15 l	130,00 CZK / 5,00 €
0,75 l	605,00 CZK / 23,00 €

MEZZO RESTAURANT
18:00 – 22:00

PANORAMA Café
07:00 – 02:00

PANORAMA HOTEL PRAGUE