

BEST WESTERN PREMIER HOTEL INTERNATIONAL BRNO

3. – 8. 5. 2022

# Telecí & chřest

## Veal & Asparagus

.....

GUSTO *plzenka*  
LOCAL FOOD RESTAURANT

[www.gustoplzenka.cz](http://www.gustoplzenka.cz) | [www.hotelinternational.cz](http://www.hotelinternational.cz)



# TELECÍ & CHŘEST

.....

## PŘEDKRMY

**Tartar ze zeleného chřestu s avokádem,**  
majonéza s citronovou trávou a chilli vlákna ..... 120 Kč

**Vařený bílý a zelený chřest**  
s přepuštěným máslem a praženou strouhankou ..... 120 Kč

## POLÉVKA

**Krémová polévka z čerstvého chřestu**  
s vyšlehanou smetanou a pažitkou ..... 90 Kč

## HLAVNÍ JÍDLA

**Lososový steak s holandskou omáčkou,**  
chřestové rizoto z arborio rýže s medvědím česnekem ..... 390 Kč

**Smažené nugety z mořské tresky**  
na salátu z čerstvého chřestu a ředkviček, hoblíčky parmazánu ..... 390 Kč

**Smažená kuřecí prsa plněná chřestem a hermelínem,**  
bramborový salát s majonézou a medvědím česnekem ..... 290 Kč

**Telecí máslový řízek, vařený zelený a bílý chřest**  
a mačkané brambory s citronovými olivami ..... 330 Kč

**Telecí saltimbocca s parmskou šunkou a šalvějí,**  
zelený chřest s máslem a gratinované brambory  
se smetanou a čedarem ..... 450 Kč

**Holdovaný telecí hřbet s tymiánovým demi glace,**  
zastřeným vejcem a vařeným chřestem s máslem a strouhankou ..... 450 Kč

**Pomalů tažený uzený hovězí jazyk,**  
chřestová omáčka s přepuštěným máslem  
a domácí karlovarský knedlík ..... 290 Kč

**Arborio rizoto s čerstvým chřestem**  
a strouhaný parmezán ..... 290 Kč

## DEZERTY

**Rebarborový cheesecake** ..... 90 Kč

**Čerstvý chřest s jahodami, drceným nakládaným pepřem,**  
balsamicem a vanilkovou zmrzlinou ..... 110 Kč

# Z NAŠEHO JÍDELNÍHO LÍSTKU

.....

## PŘEDKRMY

Studené předkrmy nabízené z mísy (cena za 1 kus) ..... 60 Kč

## POLÉVKA

Pomalou tažený vývar z hovězích žeber  
s kořenovou zeleninou a domácími nudlemi ..... 80 Kč

## HLAVNÍ JÍDLA

Hovězí svíčková pečeně na smetaně  
s domácími houskovými knedlíky a smetanovými brusinkami ..... 225 Kč

Slepice s paprikovou smetanovou omáčkou  
a máslovými krupicovými noky ..... 225 Kč

Konfitované kachní prso, červené kořeněné zelí  
a bramborový knedlík plněný kachními škvarky ..... 330 Kč

Pečený vrabec z loupané vepřové plece,  
kysané zelí a sněhový knedlík s uzeným špekem ..... 225 Kč

Smažený řízek z vepřového karé  
s vídeňským bramborovým salátem. .... 245 Kč

## DEZERTY

Tvarohové knedlíky plněné hořkou čokoládou  
na jahodovém tataráčku ..... 120 Kč

Sachr dort  
s prémiovou meruňkovou marmeládou ..... 80 Kč

Mini dezerty dle denní nabídky ..... 30 Kč

Křehká domácí rakvička  
se šlehanou smetanou ..... 30 Kč

Sorbet – jahoda rybíz limetka mango ..... 30 Kč

**Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přeje dobrou chuť.**

Informace o alergenech obsažených v jednotlivých pokrmech obdržíte  
na vyžádání od obsluhy.