

# Chřestové menu

Super čerstvý český chřest z farmy Hostín u Vojkovic

1.-10. května 2026

## Předkrm

100g Terinka ze zeleného chřestu s jemným kozím sýrem, polníčkovým salátkem a domácí máslovou brioškou <sup>1,3,7</sup>

155 Kč

## Polévka

0,2l Krémová polévka z bílého chřestu, listový copánek s ementálem <sup>1,7</sup>

109 Kč

## Hlavní chod

200g Telecí kýta na másle s pošírovaným zeleným chřestem a holandskou omáčkou, vařené nové brambory s pažitkou <sup>1,3,7,9</sup>

365 Kč

200g Zadělávaný zelený chřest s vepřovou panenkou a sýrovou omáčkou z ementálu, smažené bramborové škušánky <sup>1,3,7,9</sup>

290 Kč

## Klasika, která nesmí chybět

200g Čerstvý pstruh na modro s chřestovým salátem

340 Kč

200g Tradiční blanšírovaný bílý chřest s holandskou omáčkou a ztraceným vejcem, vařené nové brambory s pažitkou <sup>1,3,7,9</sup>

280 Kč

## Moučník

Rebarborový třený koláč s drobenkou <sup>1,3,7</sup>

115 Kč

90g Pečená vanilková zmrzlina s karamelovým sněhem <sup>3,7</sup>

165 Kč