

HOTEL INTERNATIONAL BRNO

# ZVĚŘINOVÉ *hody*

It's October, the wild game is on!

21. – 27. 10. 2019



## PŘEDKRM / STARTER

Zvěřinová paštika v židlochovickém pršutu, hruškové chutney s bílým vínem 120 CZK  
Game Paté in Local Dry-cured Ham, Pear Chutney with White Wine

Domácí zauzené dančí carpaccio a majonéza se skořicí 190 CZK  
Home-made Fallow Deer Carpaccio and Mayonnaise with Cinnamon

## POLÉVKA / SOUP

Zvěřinový krém s divokým kořením, kořenová zelenina a houbové knedlíčky 110 CZK  
Venison Cream Soup with Root Vegetables and Mushroom Gnocchi

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

Srncí kýta se smetanovou omáčkou, karlovarský a houskový knedlík, pomeranč se šlehačkou a divokými brusinkami 380 CZK  
Roasted Leg of Deer in Cream Sauce, Dumplings Variety, Orange with Whipped Cream and Wild Cranberries

Zaječí stehno špikované uzenou slaninou na červeném víně, opečené špecle s jalovcem 490 CZK  
Hare Leg Larded with Smoked Speck on Red Wine, Sautéed Spätzle with Juniper

Smažené medailonky ze zvěřinového hřbetu a bramborový salát s majonézou 330 CZK  
Deep-fried Venison Saddle Medallions and Potato Salad with Mayonnaise

Do růžova holdovaný dančí hřbet, omáčka z pečené dýně s anýzem a mačkané brambory s kaštaný a majoránkou 450 CZK  
Slow Roasted Fallow Deer Saddle, Roasted Pumpkin Sauce with Anise and Mashed Potatoes with Chestnuts and Marjoram

## DEZERT / DESSERT

Vdolky s vyšlehaným tvarohem, povidly a citrónovou kůrou 110 CZK  
Doughnuts with Whipped Curd, Plum Jam and Lemon Zest

**SIESTA**  
LOBBY & WINE RESTAURANT

