

Vepřové hody

20. 01. – 29. 01. 2023

Aperitiv

Křenová vodka 0,02l **35**

Menší pokrmy pod pivo

Domácí tláča (světlá / tmavá), chléb 150g /1/ **99**

Selské škvarky ještě vlažné, chléb 100g /1/ **79**

Polévky

Jihočeská „Prdelačka“, ovarová polévka s kroupami 0,22 l /1/ **59**

Šéfkuchař Luděk Hauser doporučuje

Duet „Masné krámy“ – jitrnice a jelítko vlastní výroby, 340g / 1,10 / **189**

křen, hořčice, chléb, studené kysané zelí

Zabijačkový talíř 1100g /1,10/ **579**

/2ks jitrnička, 2ks jelítko, 1pc ovar z plece, kočičák, kysané zelí, hořčice, křen/

Hlavní pokrmy

Zabijačkový guláš s cibulkou 200g /1,3,7,10/ **159**

houškový a špekový knedlík

Ovarové prkno z vepřového 250g /1,10/ **159**

hořčice, křen, feferonka, chléb

Jelítko vlastní výroby 170g /1,10/ **139**

křen, hořčice, kočičák

Jitrnička vlastní výroby 170g, /1,10/ **139**

křen, hořčice, kočičák

Smažený řízek z krkovičky, 200g /1,3,7,10/ **199**

žebrákový bramborový salát



Sladká tečka

Horká zmrzlinová kobliha, javorový sirup, kaštanový dipp 200g /1,3,7,8/ **99**

Párování piva s dezertem / doporučení našeho šéfkuchaře / **129**

Budvar tmavý ležák 0,3l obs. alk. 4,7% obj. / IBU 24 / EBC 95 /1/

&

Horká zmrzlinová kobliha, javorový sirup, kaštanový dipp 200g /1,3,7,8/



Párování piva s jídlem je královská disciplína, která dokáže našim hostům zprostředkovat zajímavý zážitek.

Pražená chuť piva, čokoládové tělo a vyšší ríz skvěle ladí s použitými ingrediencemi v dezertu.

Dobrou chuť přeje personál restaurace Masné krámy