

# Tataráky v MK

22. 3. - 26. 3. 2023

šéfkuchař Luděk Hauser doporučuje



## PŘEDKRMY

**Vegetariánský tatarák z avokáda** 100g /1,3,7/ **129**  
papriky, sušená rajčata, světlé pečivo z grilu

**Matjesový tatarák** 100g /1,4,7,10/ **149**  
jarní cibulka, nakládané okurky, světlé pečivo z grilu

**Tvarůžkový tatarák** 100g /1,7/ **149**  
cibule, feferonka, topinky na sucho z tmavého chleba

## POLÉVKA

**Dýňový krém podávaný v rendlíku** /1,7,9/ **79**  
zázvor, dýňový olej, bílé pečivo

## HLAVNÍ POKRMY

**Hovězí tatarák Masné krámy** 150g /1,3,7/ **259**  
chilli majonéza, topinky na sucho

**Belgický telecí tatarák** 150g /1,3,4,7/ **269**  
ančovičky, kapary, dijonská hořčice, okurky cornichon,  
parmezán, steakové hranolky

## DEGUSTAČNÍ PORCE TATARÁKŮ

**Hovězí, matjesový, tvarůžkový, vegetariánský** 150g /1,3,4,7,10/ **199**

**Dobrou chuť přeje personál restaurace Masné krámy**

Gramáž veškerých surovin je udávána v syrovém stavu  
Uvedené ceny jsou vč. DPH a v CZK.