



Vitajte na dňoch slovenskej kuchyne

čt 18. – ne 21. ledna 2024

Cimbálovka živě:

ČT, PÁ, SO: 12-14h / 19-23h

Aperitív

Spišská borovička 0,04l 60

Predjedlá

Bačova večera, chlieb 150g /1,7/ 139

klobása, parenica, korbáčik, šmirkas, udené, slanina

„Šmirkas“ bryndzová nátierka, chlieb 100g /1,7/ 109

Polievky

Gazdovská kapustnica 0,22l /1,7,9/ 69

Hlavné jedlá

Bryndzové halušky so slaninou 400g /1,3,7/ 159

Kapustové strapačky s údeným 400g /1,3,6/ 159

Haluškový duet 400g /1,3,6,7/ 159

½ bryndzové, ½ strapačky

Baraní kotlíkový guláš, chlieb 180g /1,9/ 219

Šéfkuchár L. Hauser odporúča

Zemiakové lokše, trhané jahňacie mäso 150g /1,7/ 279

čierna šošovica, bryndza, udený syr, slanina, šalát

Morčacia ihla 200g /1,7/ 289

oravská slanina, paprika, cibuľa,

bryndzový dip, zemiaka v šupke

Múčnik

Zemiakové lokše /1,3,7,8/ 99

maková a orechová posýпка

Sládek pivovaru doporučuje

Budvar Tmavý ležák 0,48l /1/ 64



**Dobrú chuť praje personál
reštaurácie Masné krámy**

Prosím vezmite na vedomie, že niektoré suroviny použité
na prípravu pokrmov sú citlivé pre osoby s potravinovou alergiou.
Gramáž všetkých surovín je udávaná v surovom stave
Uvedené ceny sú vc. Dph a v CZK.