

Vepřové hody

09. 02. – 18. 02. 2024

Aperitiv

Křenová vodka 0,02l **40**

Menší pokrmy pod pivo

Domácí tláča (světlá / tmavá), chléb 150g /1/ **119**

Chléb s uzenou krkovicí a škvarky 100g /1,10/ **139**
ředkvičky a chilli okurky

Polévky

Jihočeská „Prdelačka“ 0,22l /1/ **69**
ovarová polévka s kroupami

Šéfkuchař Luděk Hauser doporučuje

Filírovaný vepřový steak z plemene „Duroc“ 200g /7/ **319**
bylinkové máslo, grilovaná zelenina, bramborový gratin

Zabijačkový pekáč 1100g /1,10/ **749**
*/2ks jitrnička, 2ks jelítko, smažený řízek,
uzená krkovice, kočičák, kysané zelí, hořčice, křen/*

Hlavní pokrmy

Zabijačkový guláš s cibulkou 200g /1,3,7,10/ **169**
ubrouskový a houskový knedlík

Ovarový talíř z vepřového 250g /1,10/ **169**
hořčice, křen, feferonka, chléb

Jelítko vlastní výroby 170g /1,10/ **159**
křen, hořčice, kočičák

Jitrnička vlastní výroby 170g /1,10/ **159**
křen, hořčice, kočičák



Duet „Masné krámy“ /1,10/ **189**
*jitrnice a jelítko vlastní výroby 340g
křen, hořčice, chléb, studené kysané zelí*

Vepřová játra marinovaná v mléce na grilu 200g /1,3,7,10/ **199**
osmažená cibulka, remuláda, bramborový gratin

Sladká tečka

Krupicový trhanec 150g /1,3,7/ **119**
*rozinky v rumu, vanilková zmrzlina,
jablečné pyré, skořicový cukr*

Sládek pivovaru doporučuje

Reserve nefiltr 0,28l /1/ /7,5% OBJ.; 16 IBU; 13 EBC/ **69**

Dobrou chuť přeje personál restaurace Masné krámy