

CHŘEST

22.–25. května 2025
Masné krámy, České Budějovice

Chřestový salátek 200g /1,3,7,10/ 169

písecký pršut, smetanový dressing s kapary, opečená bagetka ve vejci



Chřestový krém /1,7,9/ 69

máslové krutony



Duet /bílý a zelený chřest/ 200g /1,3,7/ 289

holandská omáčka, bramborové grenaille

Těstovinová pánev 300g /1,3,7/ 289

chřest, grilované kuřecí prso, parmezán



Rumpsteak na grilu 200g /3,7/ 489

chřest, holandská omáčka, bramborové grenaille

Laskonkový ježek 120g /1,3,7/ 119

vanilková zmrzlina, marinované jahody

Nová limitka na čepu

DOUBLE TROUBLE 0,28l /1/ 64

juicy summer ALE IBU: 30 / EBC: 11 / alkohol: 4,0%

Obora  Budvar

Toto pivo je fúzí mnoha světů – ikonický britský slad Marris Otter používaný pro klasická britská piva typu ALE, americké novošlechtěné chmely Mosaic a Talus s intenzivní vůní a český způsob vaření piva s dekokcí. Díky tomu je to lehké, svěží pivo s výrazným grepovým aroma a vysokou pitelností. Jako stvořené pro horké letní měsíce.

Dobrou chuť přeje personál restaurace Masné krámy

Prosím vezměte na vědomí, že některé suroviny použité k přípravě pokrmů jsou citlivé pro osoby s potravinovou alergií.

Na Vaše přání Vám obsluha poskytne menu, kde jsou vyznačeny alergenů.

Ceny jsou uvedeny v CZK a včetně DPH. Váha surovin je udávána v syrovém stavu.