

Vepřové hody v Masných krámech

16. 1. – 25. 1. 2026

Aperitiv

Křenová vodka 0,02l **40**



Menší pokrmy pod pivo

Domácí tláča (světlá, tmavá – mix), chléb 150g /1/ **139**

Polévky

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

Šéfkuchař Luděk Hauser doporučuje

Zabijačkový pekáč 1800g /1,10/ **1199**

3ks jitrnička, 3ks jelítko, 2ks pečený bok, kočičák, chléb,
kysané zelí, hořčice, křen

Hlavní pokrmy

Zabijačkový guláš s cibulkou 200g /1,3,7,10/ **199**

špekový a houskový knedlík

Ovarový talíř z boku a plece 250g /1,10/ **189**

hořčice, křen, feferonka, chléb

Jelítko vlastní výroby 170g /1,10/ **169**

křen, hořčice, kočičák

Jitrnička vlastní výroby 170g /1,10/ **169**

křen, hořčice, kočičák

„Duet Masné krámy“ 340g /1,10/ **209**

(jitrnice a jelítko vlastní výroby)

křen, hořčice, chléb, studené kysané zelí

Řízek z pečeně „sloní ucho“ 250g /1,3,7,10/ **249**

vídeňský bramborový salát, citron

Sladká tečka

Domácí žemlovka s mandlemi a skořicí 120g /1,3,7,8/ **119**

zapečená se sněhem, vanilková zmrzlina

Dobrou chuť přeje personál restaurace Masné krámy

Prosíme 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 alergen.

Váha surovin je uváděna v syrovém stavu. Ceny jsou udávány v CZK a vč. DPH.