

Grilované pivní chuťovky ...

100g Bramborová lokše

- s trhaným vepřovým masem a zeleninou (1,7) 139,- Kč
- se sýrem Camembert a brusinkovým chutney (1,7) . . 139,- Kč

... pochoutky z naší udírny ...

- 2 ks Jemně vyuzený párek s hořčicí a křenem (10) 99,- Kč
- 200 g Čerstvě vyuzená pikantní klobása s hořčicí a křenem (10) 149,- Kč
- 300 g Uzené koleno bez kosti s hořčicí a křenem (10) 199,- Kč

... a grilu :

150g Chlebová placka plněná trhaným vepřovým masem,
grilovací omáčkou a zeleninou (1,3,7,10) 149,- Kč

150g Chlebová placka s grilovanou slaninou, sázeným vejcem,
salátem, cibulí, okurkou a omáčkou (3) 149,- Kč



150g Bílá klobása na grilu hořčicí a křenem 149,- Kč

200g Kuřecí steak marinovaný s rozmarýnem *
kuřecí prso marinované v rozmarýnu a citrónové šťávě . . . 269,- Kč

250g Vepřový steak v desatero kořením * (10)
vepřový steak marinovaný v tajné směsi bylinek 299,- Kč

** ke steakům je podáván malý zelný salát, hořčice, kečup,
tatarská omáčka a pečivo*

...je možné si doobjednat:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 ks Pečivo, chléb (1,3) . . 10,- Kč | 20g Hořčice (10) 35,- Kč |
| 20g Kečup 35,- Kč | 20g Tatarská omáčka (3,7,10) 45,- Kč |
| 20g Koktejlová omáčka . 35,- Kč | 20g Křen 45,- Kč |

Smluvní ceny uvedeny včetně DPH, platné od 1.5.2022
Ředitel restaurace: František Novotný Šéfkuchař: Robert Koura
Použité receptury včetně názvosloví jsou převzaty z kuchařských knih z 18. a 19. století