

První pražská plzeňská restaurace

U Pinkasů

Svatý Martin 2018

U příležitosti
Svátku Svatého Martina
jsme pro Vás již tradičně připravili
speciální nabídku :

**¼ Svatomartinské husy
na jablkách pečené
s červeným vínovo - kaštanovým
zelím, bramborovými plackami a
na slanine restovanými
haluškami**

399,- Kč

od 11.11. doporučujeme také se

**Svatomartinským vínem
ze sklepů Znovín Znojmo**

2 dcl za 85,- Kč



Smluvní ceny. Ceny uvedeny včetně DPH platné od 7.11.2018
Ředitel restaurace: **František Novotný** Šéfkuchař: **Robert Koura**
Použité receptury včetně názvosloví jsou převzaty z kuchařských knih z 18. a 19. století

The first Prague's Pilsner Restaurant

U Pinkasů

Saint Martin 2018

By the occasion of
St. Martin's day,
we prepared the special offer for
you again :

**¼ St. Martin's goose
on apple baked, with red wine &
chestnut flavored cabbage ,
potato pancakes and roasted
gnocchi**

399 CzK

from November 11th.
we recommend also with :

**St. Lawrence red wine
of Znovín Znojmo cellars**

2 dcl glass 85 CzK



Contract prices. Followed prices are incl. VAT, valid from November 7th, 2018.
Restaurant Manager: **František Novotný** , Executive Chef: **Robert Koura**
Used recipes incl. nomenclature are original of cookbook from 18th and 19th century.

Das erste Pilsner Restaurant in Prag

U Pinkasů

Saint Martin 2018

Für das **Fest des Heiligen Martin**,
haben wir ein spezielles traditionell
Angebot zubereitet :



**¼ St.Martin's Gänse
auf Bratäpfeln
mit Rotkastanienkraut,
Kartoffelpuffer und auf Speck
gebratene Spätzle**

399,- CzK

von 11. November wir empfehlen
auch mit :

**Saint Martin's Wein
aus den Kellern von Znovín
Znojmo**

2 dcl Glas 85,- CzK

Vertragspreise. Preise inkl. MwSt. gültig ab November 7, 2018

Direktor : František Novotný Chefkoch: Robert Koura

Die verwendeten Rezepturen einschließlich ihrer Namen
aus Kochbüchern des 18. genommen und 19 Jahrhundert

Первый пльзеньский ресторан в Праге

U Pinkasů

Сент-Мартен 2018



По случаю
Праздника Святого Мартина,
мы традиционно подготовили
специальное предложение :

**¼ гусь Святого Мартина
запеченная с яблоками,
с красной капустой,
самодельными
картофельными блинами и
жареными нокки**

399 Крон

от 11ого ноября
мы рекомендуем тоже с

**вином Святого Мартина
из подвалов Znovín Znojmo**

2 дл стекла 85 Крон

Договорные цены, приводятся с учетом НДС, действительны с 7ого декабря 2018 г.

Директор ресторана: Франтишек Новотны

Шеф-повар: Роберт Коура

Используемые рецепты, включая терминологию, взяты из кулинарных книг XVIII – XIX веков.