

ZVEME VÁS NA VEPŘOVÉ HODY

20.3.2019

MENU

Předkrmy:

- 150g Jitrnička za studena, hořčice, vejmrda 65,-
- 150g Tlačenka světlá nebo tmavá s cibulí, octem a chlebem 55,-
- 150g Škvarková pomazánka, cibulka, chléb 45,-

Polévka:

- „Prdelačka“ 30,-
- Zabijačková polévka s játrovou zaváčkou 30,-

Hlavní chody:

- 100g Ovar z našeho prasátka, podávaný s hořčicí a křenem 65,-
- 200g Zabijačkový guláš „smažák“ podávaný s hořčicí, křenem a chlebem 100,-
- 300g Jitrnička a jelítko se staročeskou lepenicí, hořčice, vejmrda 115,-
- 200g Prejt jitrničkový a jelítkový s bramborem a kysané zelí 95,-
- 150g Vepřové výpečky se strapačkami, dušené bílé zelí 105,-
- 500g Nadívané vepřové koleno pečené na pivo s hořčicí a vejmrdou, pečivo 165,-
- 500g Darbujánův talíř - jitrnička, jelítko, prejt jitrničkový, prejt jelítkový, tlačenka, ovar, hořčice, křen, pečivo 245,-

Pro ty co zabijačku nemají v oblibě:

- 4ks Domácí vdolečky se švestkovými povidly a strouhaným tvarohem 90,-
- 300g Těstoviny s kuřecím masem, smetanou a špenátem 95,-
- 250g Šopský zeleninový salát s balkánským sýrem a kuřecím masem 110,-

Těšíme se na Vaši návštěvu.

Jídla z tohoto menu mohou obsahovat alergeny:

A1, A3, A7, A9, A10, A12

Restaurace
Historie

Restaurace
Historie