



**4. – 5. února 2012  
uvádíme jedlíjádru  
MEZI KAŇOURY**

**POLÉVKA**

**s pivovarskými rohlíčky nebo chleboušem**

<b>Česnečka</b> s tvarůžkem, opečeným chlebem, vejcem a majoránkou	35,-
<b>Sekyrková bramboračka</b> s majoránkou	28,-

**DIVOČÁK SE ŠÍPKOVOU! SE ZELÍM! ANEBO ÚPLNĚ JINAK ...**

<b>pečená kýta se šípkovou nebo se zelím</b> , podávaná s pajtfálským knedlíkem	125,-
<b>ragů s kořenovou zeleninou</b> a s domácím špekovejma knedlíkama	135,-
<b>roláda</b> plněná slaninou, mletým masem a česnekem, podávaná se špenátovejma koulema a špenátem	135,-
<b>řízek</b> v ořechové strouhance se sladovnickým bramborovým salátem	145,-
<b>žebírka</b> pečená na jalovci s namíchanějma chlupetejma knedlíkama se zelím	125,-
<b>kotlet s kostí</b> na rozmarýnu a kořenové zelenině v odchytové síti podávaný s bramborovou kaší sypanou jarní cibulkou	140,-
<b>celá panenka</b> ve slaninové košilce s houbovou smaženicí a bramborama ve slupce s uzeným a sýrem	220,-
<b>stejk na grilu</b> s bylinkovou omáčkou a opečenejma brambůrkama	175,-

**PIVOVARSKÁ KLASIKA a další ňamky...**

<b>Pečené vepřové kolínko</b> na černém pivku s křenem, kozím rohem, podávané v pekáčku s lihovým překvapením a pečivem	155,-
<b>Namíchaný tataráček</b> se šesti vypečenejma topinkama a česnekem	150,-
<b>Kačena</b> pečená na jabkách s variací domácích knedlíků a s bílým i červeným zelím	135,-
<b>Pečená vepřová žebra</b> na Kolalokově limonádě zapečená v šípkách s hořčicí, křenem a kyselýma doplňkama, pečivo	125,-
<b>Krůtí stejk</b> utopený ve švestkové omáčce podávaný s rozmarýnovým rizotem	135,-
<b>Pikantní kuřecí křídýlka</b> s vomatlávkou, okurkou hadovkou a mrkvičkou, pečivo	115,-
<b>Obalený eidam</b> „Smažák“ s vařenejma bramborama a domácí tatarou	105,-
<b>Pivovarský guláš</b> z hovězí klišky se zeleninovým posypem a bramboráčkama	105,-
<b>Těstovinový salát</b> s kuřecím masem a zeleninou	105,-
<b>Svíčková omáčka</b> se špikovaným hovězím plátkem a brusinkama, houskový knedlík	95,-
<b>Salát</b> z čerstvé zeleniny a balkánského sýra	65,-

**+ Jídelní lístek pro dětičky a navíc pochoutky z vitríny, k pivku a sladké dobroty na závěr !!!**

Žádáme Vážené hosty o laskavé byť někdy delší posečkání na objednané jídlo neb prostory kuchyně nejsou nafukovací a strava tato by měla být kuchařem našim v co nejlepší kvalitě provedena.

**DĚKUJEME ZA POCHOPENÍ A PŘEJEME DOBROU CHUŤ !!!**

