

První pražská plzeňská restaurace

# U Pinkasů

## Svatý Martin 2017

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**

**379,- 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 8.11.2017

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 2017

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**

**379 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 8th, 2017.  
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 2017

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**

**379,- 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 8, 2017

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 2017**



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**

**379 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 8ого декабря 2017 г.

Директор ресторана: Франтишек Новотны

Шеф-повар: Роберт Коура

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