

Первый пльзеньский ресторан в Праге

U Pinkasů

Сен-Мартен 2021



от 11ого ноября и 11 утра

мы рекомендуем тоже с

**вином Святого Мартина
из подвалов Znovín Зноймо**

2 дл 85 Крон

По случаю
Праздника Святого Мартина,
мы традиционно подготовили
специальное предложение

**Гусиная печень в салe с
гранатом и обжаренными
миндальными хлопьями**

149 Крон

**Бульон из птицы с овощами и
пельменями 79 Крон**

**Конфи гусиная ножка Святого
Мартина на яблоках и печеном
майоране, с буханками,
фаршированными красной
грeцкой капустой и
подаваемыми имбирными
кнедликами**

399 Крон

Договорные цены, приводятся с учетом НДС, действительны с 10.ноября 2021 г.
Директор ресторана: Франтишек Новотны Шеф-повар: Роберт Коура
Используемые рецепты, включая терминологию, взяты из кулинарных книг XVIII – XIX веков.