

První Pražská plzeňská restaurace



# U PINKASŮ



**Пир, на котором  
подают свиные блюда**

**не медлите и отведайте  
со 20 февраля 2019 г.**

## **Закуски**

- 150г** Большие шкварки с луком и чесноком  
**150г** Мясной холодец с луком и уксусом

**99 Крон**  
**99 Крон**

## **Суп**

- 0,25 л** Суп с бужениной и перловкой **69 Крон**



## **Главные блюда из свинины**

- 250г** Жаренный фарш из булки и перловки с толоченым картофелем и тушеной капустой **129 Крон**  
**250г** Отварное колено с хреном с яблоками **129 Крон**  
**120г** Поджаренная на сале кровянка или колбаса из рубленых свиных потрохов с толоченым картофелем и тушеной капустой **129 Крон**  
**350г** Традиционное свиное ассорти **199 Крон**

( обжаренная кровянка, колбаса из рубленых свиных потрохов, светлый и темный фарш, горчица, хрен с яблоками )

**Желаем Вам приятного аппетита!**

Договорные цены приведены с учетом НДС и действительны от 20.02.2019  
Директор ресторана: Франтишек Новотны      Шеф-повар: Роберт Коура  
Используемые рецептуры, включая названия, приняты из кулинарных книг с XVIII и XIX века