

LITOVELSKÉ NOVINY

PIVOVARSKÁ KUCHYNĚ

Váha masa uvedena je vždy v syrovém stavu. Doba zhotovení záleží na obtížnosti. 30-40 min.
Za poloviční porci účtujeme 69% ceny.

DOBROTY K PIVEČKU

120g Škvarkvé sádlo s cibulí a chlebem	50,-	200g TATARÁK Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ 265,- z pravé svíčkové, bez tepelné úpravy, určen k rychlé spotřebě. Namícháme pouze na přání zákazníka. Podáváme se 6 ½ topinkami s česnekem.
100g Nakládáný CAMEBERT chléb	65,-	100g TATARÁK Z PRAVÉ SVÍČKOVÉ 140,- z pravé svíčkové, bez tepelné úpravy, určen k rychlé spotřebě. Namícháme pouze na přání zákazníka. Podáváme se 3 ½ topinkami s česnekem.
60g MANDLIČKY PRAŽENÉ	65,-	
200g BRAMBOROVÉ LUPÍNKY (slané nebo s česnekem)	45,-	
200g BRAMBOROVÉ LUPÍNKY se SWEET-CHILLI , ČESNEKOVÝM dipem nebo BYLINKOVÝM dipem	55,- -	

LITOVELSKÁ RESTAURACE „ U BÍLÉHO KONÍČKA“