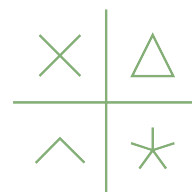


# Zabijačkové hody

*Traditional Czech pork feast*



## Polévka

*Soup*

- 0,33 l Tradiční zabijačková polévka s kroupami (1,3) 95  
*Traditional pork feast soup with barley*

## Předkrmy

*Starters*

- 100 g Škvarková pomazánka na opečeném chlebu s okurkou a šalotkou (1,3) 175  
*Crackling spread on toasted bread with cucumber and shallot*
- 120 g Světlá tlačěnka s nakládanou cibulí, kyselou okurkou, octem a chlebem (1,9) 175  
*Head cheese with pickled onion and cucumber, vinegar and bread*
- 120 g Krkonošský sulc s nakládanou cibulí, kyselou okurkou a chlebem (1,9) 175  
*Aspic with pickled onion and cucumber, bread*

## Hlavní jídla

*Main courses*

- 150 g Jelito na grilu s opečenými brambory, hořčicí, okurkou a cibulovým salátem (1,3,7) 295  
*Grilled blood sausage with roasted potatoes, mustard, cucumber and onion salad*
- 150 g Jitrnice na grilu s vařenými pažitkovými bramborami, hořčicí, okurkou a cibulovým salátem (1,3) 295  
*Grilled liver sausage with boiled chive potatoes, mustard, cucumber and onion salad*
- 200 g Ovar z vepřového kolene s opečeným chlebem, čerstvou cibulí a medovou hořčicí (1) 265  
*Pork knuckle meat with toasted bread, fresh onion and honey mustard*

## Dezert

*Dessert*

- Domácí povidlová buchta s vanilkovou omáčkou (1,3) 175  
*Homemade plum jam bun with vanilla sauce*