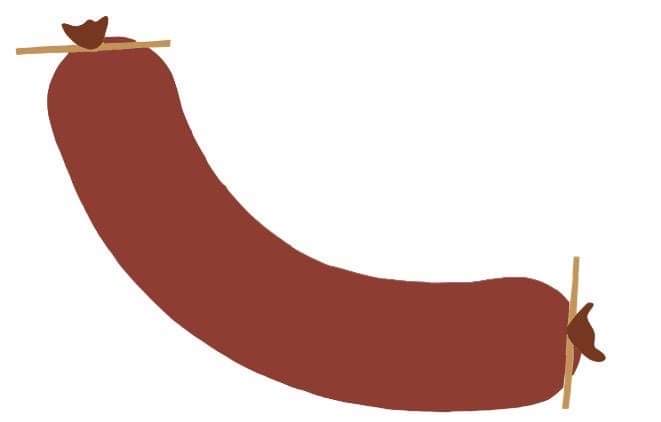
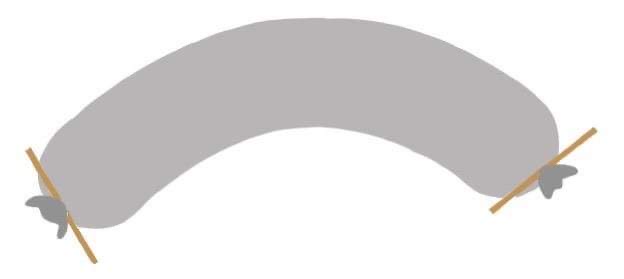
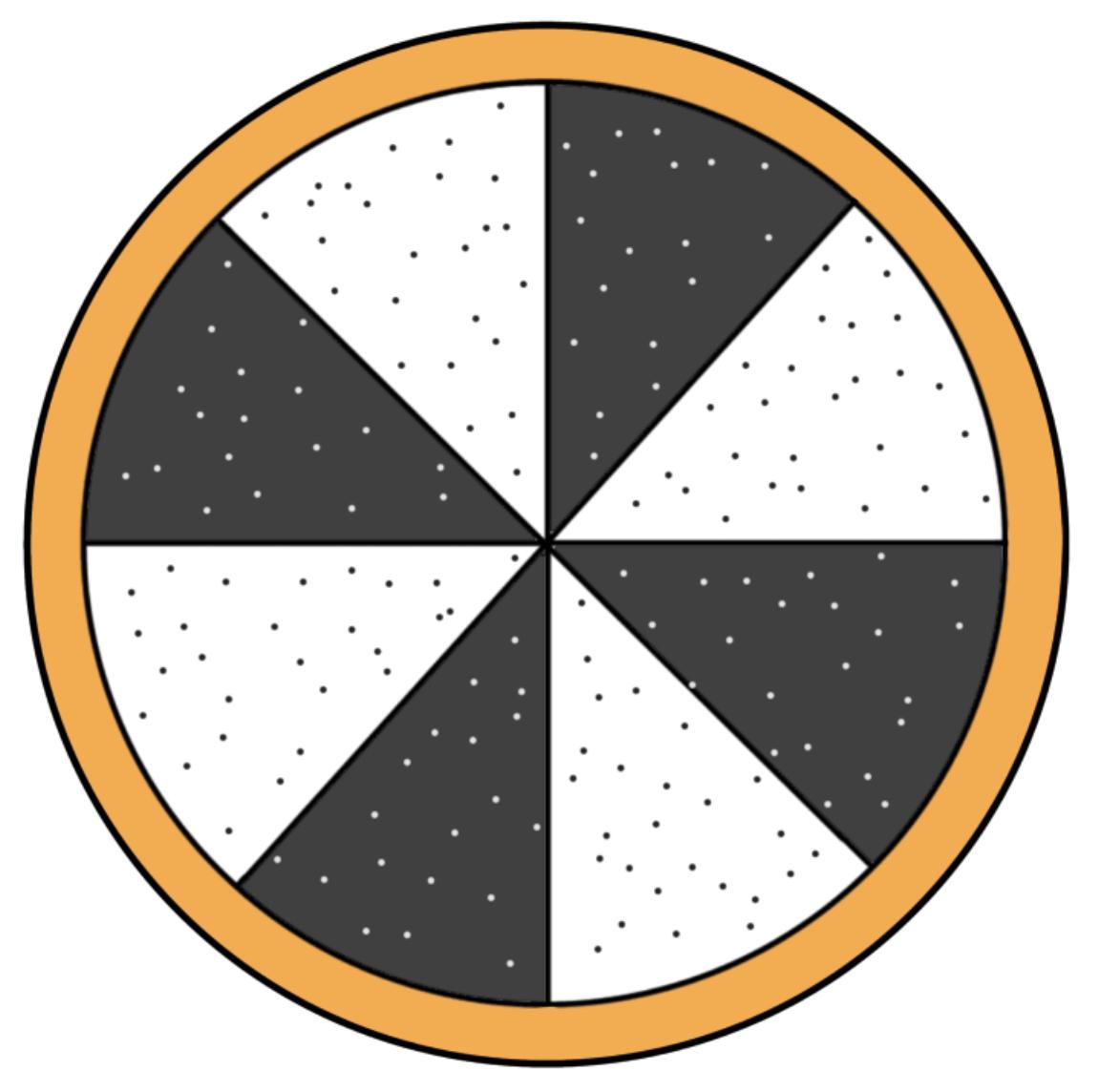
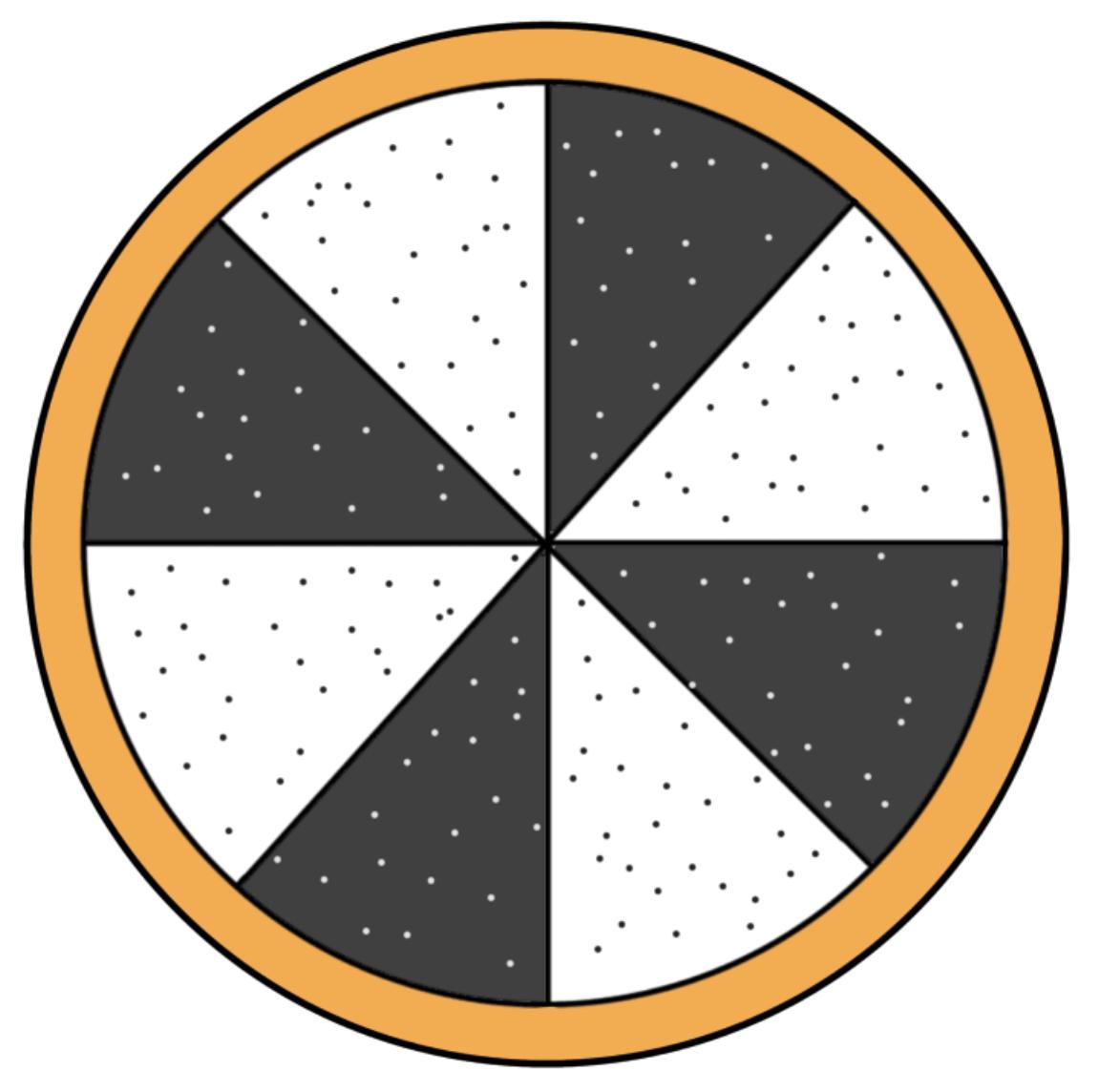
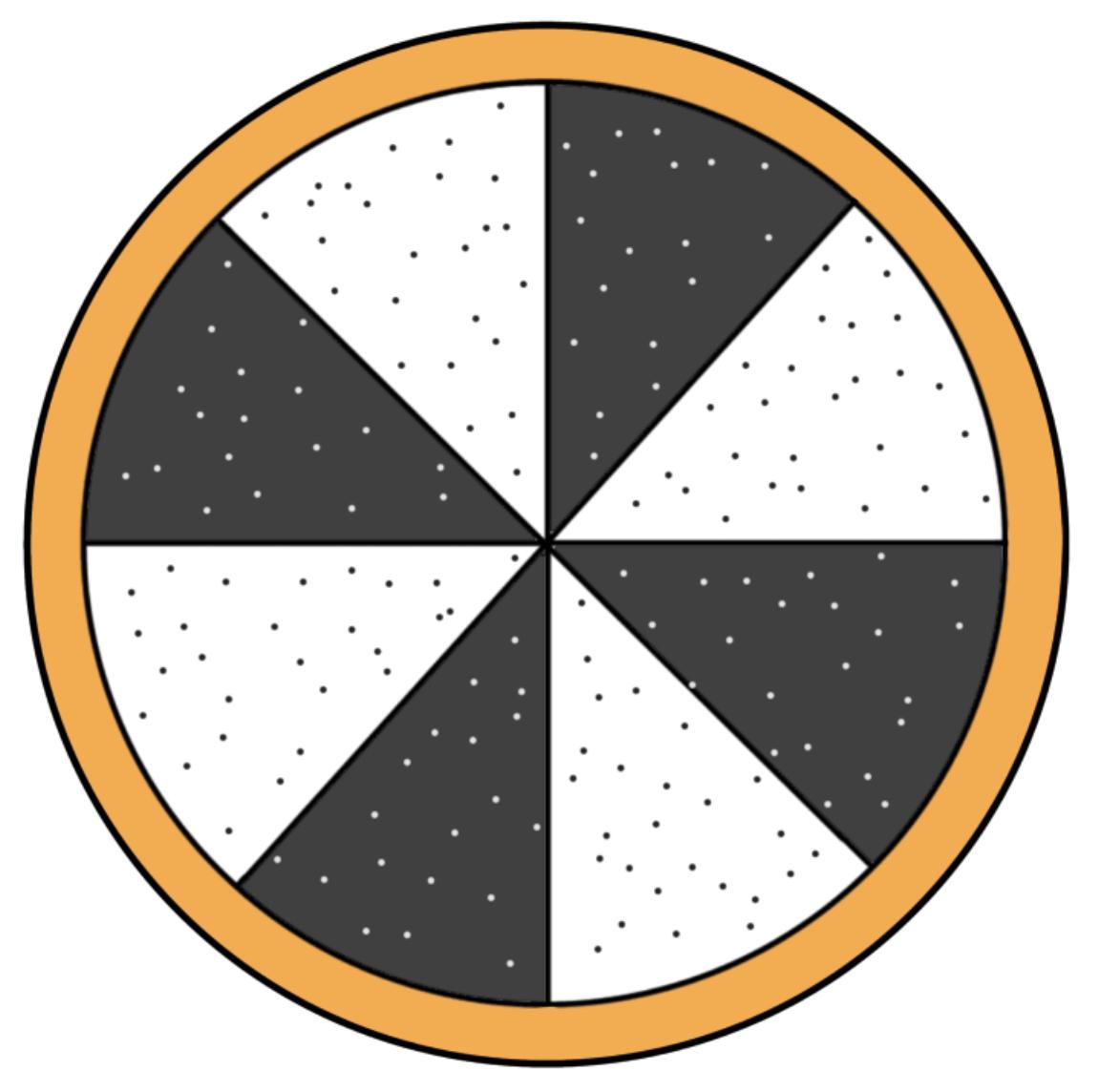
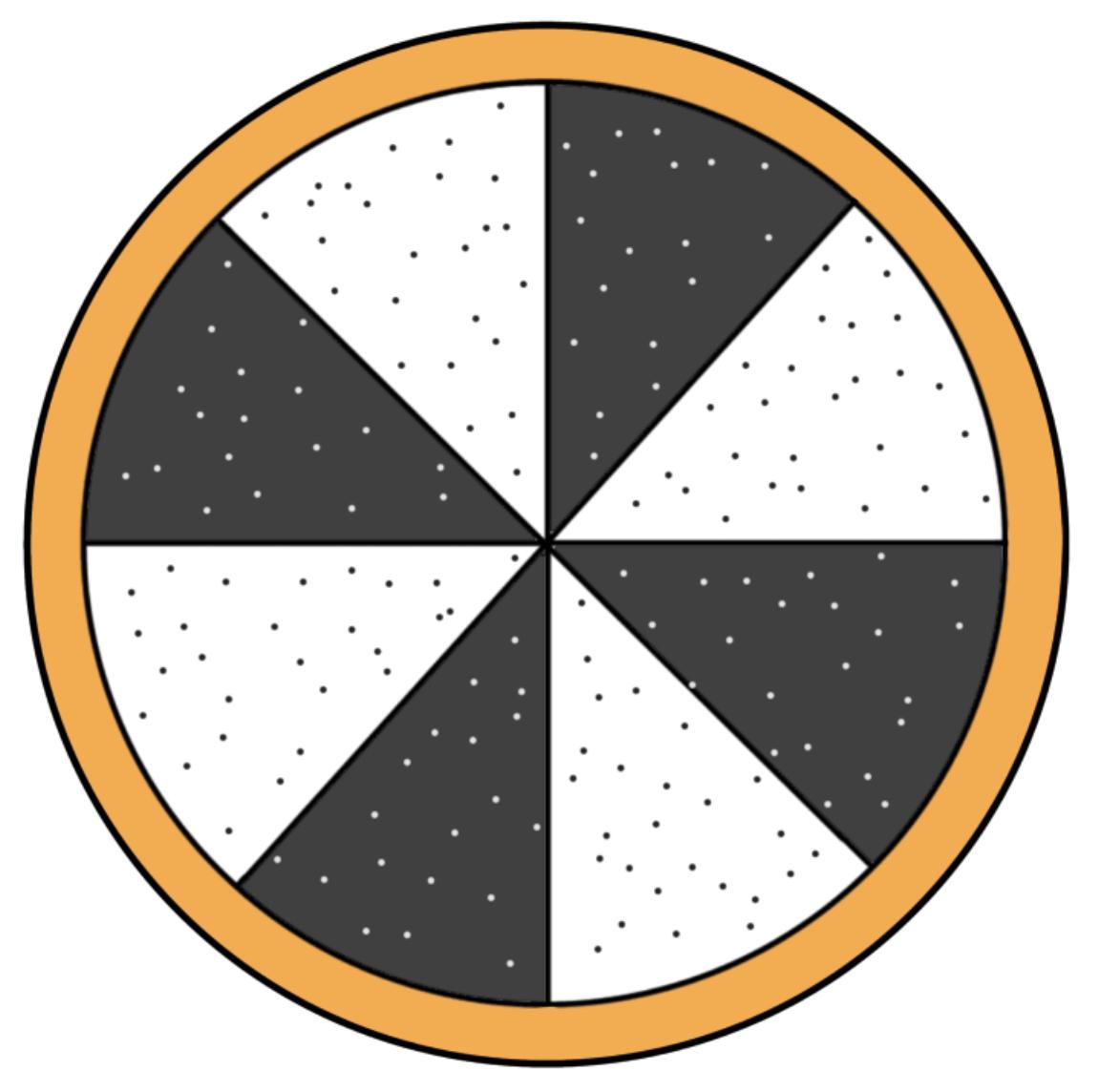
**VEPŘOVÉ HODY** 

**S HUDEBNÍM DOPROVODEM LK2**

**A**

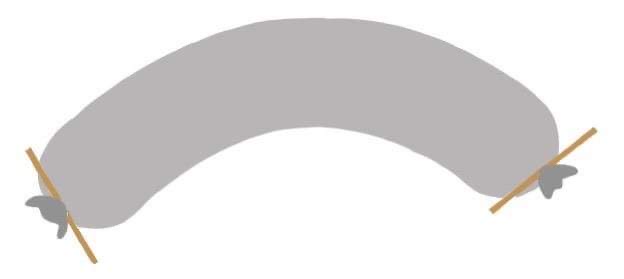
**PODJEŠTĚDSKÝMI SPECIALITAMI**

**Kde: Restaurace V TRNČÍ na Rašovce**

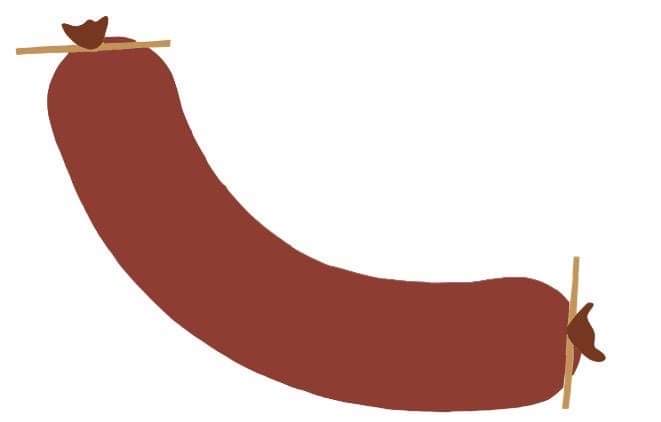
**Kdy: 15. 1. 2022**

**V kolik: 11:00 - 19:00 (nebo do vyprodání)**

**Objednávky na tel. čísle: 602 222 025**

**Studený předkrm:**

Tlačenka s cibulí, ocet, chléb

**Teplý předkrm:**

Ovarové koleno, křen, hořčice, cibule, chléb

**Polévka:**

Tmavá zabijačková, pečené kroupy

**Hlavní jídlo:**

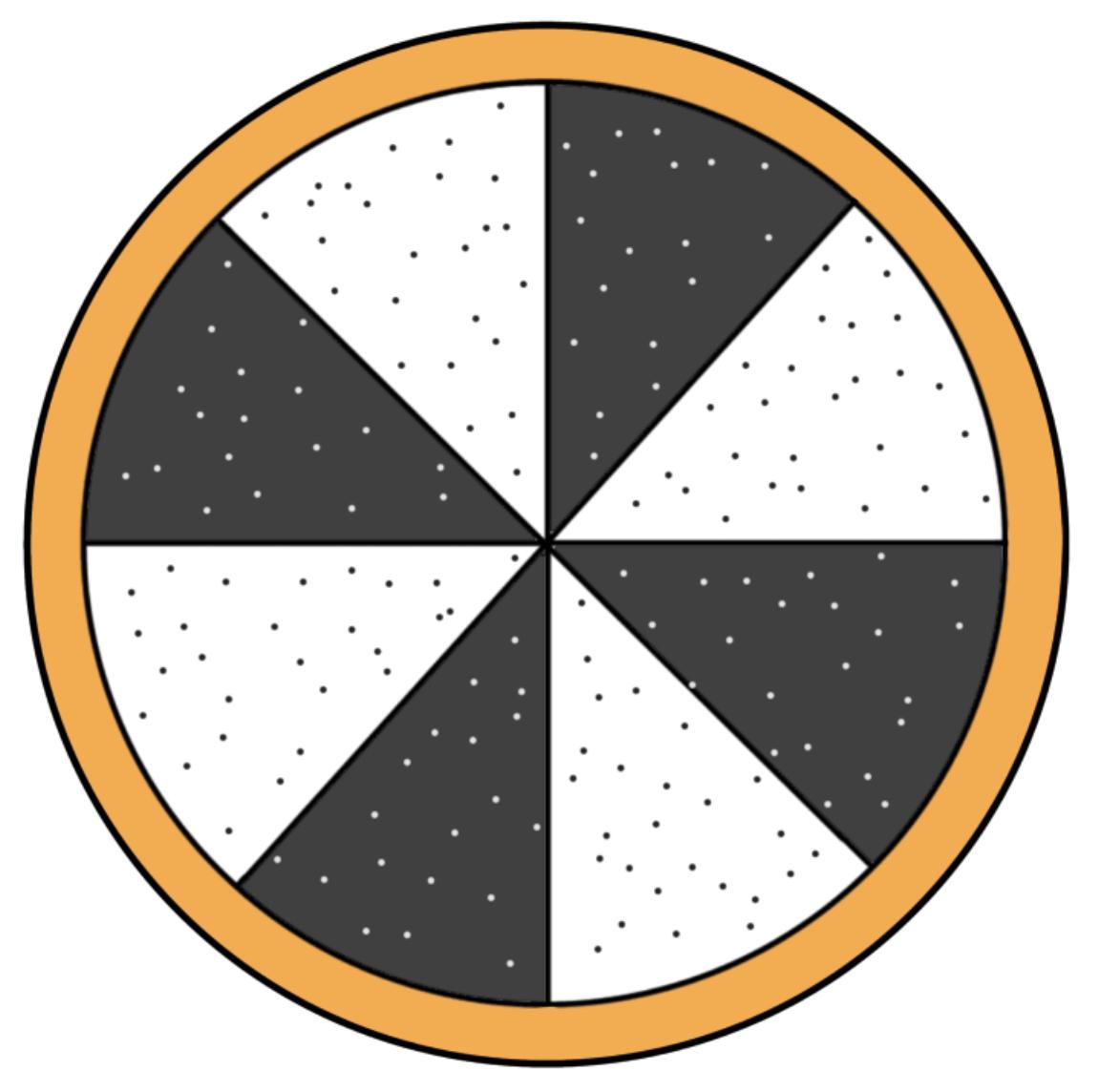
Zabijačkový guláš, cibule, chléb

Jitrnice, šťouchaný brambor, zelí červené a bílé

Jelítko, šťouchaný brambor, zelí červené a bílé

Ledvinky na slanině, houskový knedlík

**Jídla na objednávku:**

Medailonky z vepřové panenky s hříbkovou omáčkou, šťouch. brambor, italský salát

Sloní ucho z vepřové pečeně, bramborový salát

Smažená krkovička, bramborový salát

**Podještědské speciality:**

Bramborák zapečený se švestkami

Kecaný koláč

Smetanová vymazlená jelítka