

# ZABIJAČKOVÉ HODY

## PORK FEAST

11. – 19. 1. 2025

GUSTO RESTAURANT



### PŘEDKRM | STARTER

- Domácí tlačěnka s čerstvou šalotkou a octovou zálivkou 90 CZK  
Home-made Pork Brawn with Fresh Shallots and Vinaigrette
- Sulc z vepřových kolen se zeleninou zakápnutý dýňovým olejem 90 CZK  
Pork Knuckle with Vegetables in Aspic and Pumpkin Oil
- Míchaná vejce na cibulce s domácími škvarky a smažený vepřový brzlík, nakládaná okurka 150 CZK  
Scrambled Eggs with Home-made Pork Cracklings and Deep-fried Sweetbread, Gherkin

### POLÉVKA | SOUP

- Tradiční zabíjačková prdeláčka s kroupami a majoránkou 80 CZK  
Traditional Pork Blood Soup with Groats, flavoured with Marjoram

### HLAVNÍ JÍDLA | MAIN COURSES

- Domácí jitrnice a jelito, kysané zelí s vínem 290 CZK  
a šfouchané brambory se šalotkou a majoránkou  
Home-made White and Black Pudding Sausage, Sauerkraut with Wine and Mashed Potatoes with Shallots and Marjoram
- Vařený lalok, pečený bůček a loupaná plec 290 CZK  
s jablečným křenem, okurkou, hořčicí a křupavým chlebem  
Boiled Jowl, Roasted Pork Belly and Shoulder with Apple Horseradish, Gherkin, Mustard and Crusty Bread
- Smažená vepřová játra a bramborový salát s majonézou 290 CZK  
Deep-fried Pork Liver and Potato Salad with Mayonnaise
- Zabíjačkový guláš z loupané plece s majoránkou, 290 CZK  
červenou cibulkou a strouhaným křenem, domácí špekový knedlík  
Pork Shoulder Goulash with Marjoram, Red Onions and Shredded Horseradish, Speck Dumplings

### DEZERT | DESSERT

- Ořechové a makové rohlíčky 90 CZK  
s vanilkovou zmrzlinou a vyšlehanou smetanou  
Nut and Poppy Seed Rolls with Vanilla Ice Cream and Whipped Cream

Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem vám přejí dobrou chuť.  
Created by Executive Chef Michal Janík and his team. Enjoy your meal!