

RESTAURACE TACL



březen

2017

OD 2 KLÁŠTER 11°



Klášter Ležák 11 % je charakteristický svojí vysokou plností, odpovídající hořkostí a čistým chmelovým aroma. Při jeho výrobě nedochází k tepelnému ošetření "pasterizaci", a proto chutná jako ve sklepích pivovaru vytesaných ve skále.

OD 9 RATAJ



Při výrobě Rataje používáme speciální odrůda aromatického chmele a také a tzv. „chmelení za studena“. Výsledkem je výraznější chmelové aroma, skvěle vyvážená chuť se sladovou plností a vyšší hořkost tohoto piva v porovnání s běžně vyráběným pivem

OD 16 PEPOVA 11°



Připijme na svátek všech Josefů, Pepíků a Jožků poctivým českým ležákem z pivovaru Jihlava

OD 23 VELEN



Pivo Velen se vyrábí pomocí speciálních kvasinek svrchního kvašení a minimálně jedné poloviny pšeničného sladu. Výsledkem je neprůhledné pivo světlé až slámové barvy, které voní po kvasnicích, ovoci a koření. Má bohatou pěnu a silný říz..

TRADIČNĚ VAŘENÁ PIVA Z MALÝCH A STŘEDNÍCH PIVOVARŮ.



www.pivovary-lobkowicz.cz