

# RESTAURACE TACL



červen

2017

## OD 1 BORŮVKA 12°



Pivo s vyrovnanou plností chuti a jemnou borůvkovou příchutí, která je vyvážena tak, aby podkreslovala tradiční chuťové vlastnosti piva. Zajímavostí je barva tohoto piva, která ve sklenici přechází od fialových do modrých odstínů

## OD 8 KVASAR



Zvláštností receptury tohoto piva je, že během výroby do něj přidáváme kvalitní přírodní med z největšího včelařského družstva Včelpo Obora na Blanensku. Díky němu získává pivo Kvasar hladkou vyrovnanou plnost s mírně nasládlou medovou příchutí.

## OD 15 JEŽEK 11° KVASNICOVÝ



Kvasnicový Ježek je živé pivo s vitálními pivovarskými kvasnicemi, které chutná jako v dobách, kdy bylo dobré pivo nikoli výsadou, ale stavovskou ctí.

## OD 22 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

TRADIČNĚ VAŘENÁ PIVA Z MALÝCH A STŘEDNÍCH PIVOVARŮ.



www.pivovary-lobkowicz.cz