

RESTAURACE TACL

LEDEN 2017



OD

5

LEDNA



PÁTER 11°

Toto pivo je pojmenované podle pátera Vincence Ševčíka, jednoho ze zakladatelů Rolnické akciové společnosti pivovarní a sladovní v Černé Hoře v roce 1896. Je velmi oblíbené pro svůj kvalitní říz a chuťovou vyváženost.

OD

12.

LEDNA



RYCHTÁŘ 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

19

LEDNA



PATRIOT 11° NEFILTROVANÝ

Toto nepasterizované pivo vyniká plnou harmonickou chutí, silným řízem, výraznou chmelovou hořkostí a vysokou pěnivostí. Obsahuje velké množství živých pivovarských kvasinek.

OD

26.

LEDNA



KOUNIC VÍDEŇSKÝ LEŽÁK

Vyrábí se z ječného sladu vídeňského typu, který mu dodává jantarově měděnou barvu a nasládlou, sametově hebkou chuť s oříškovými podtóny a s příjemným kořeněným dozníváním.

TRADIČNĚ VAŘENÁ PIVA Z MALÝCH A STŘEDNÍCH PIVOVARŮ.



www.pivovary-lobkowicz.cz