

RESTAURACE TACL

PROSINEC 2016



OD

1.

PROSINCE

MATOUŠ 11°

Matouš vyniká oproti ostatním pivům svým výrazným chmelovým aroma, plností a vysokou hořkostí. Těchto vlastností bylo dosaženo použitím vysokého podílu speciální aromatické odrůdy chmele při vaření tohoto skvělého piva



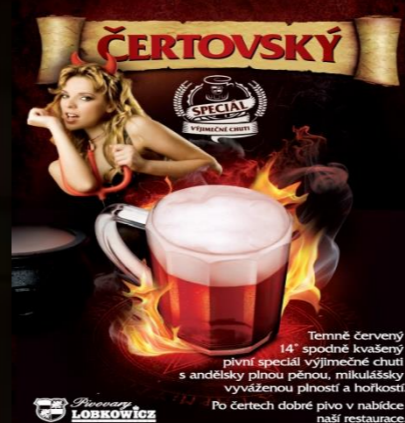
OD

8.

PROSINCE

ČERTOVSKÝ SPECIÁL 14°

Ochucený temně červený 14° spodně kvašený pivní speciál s andělsky plnou pěnou, mikulášsky vyváženou plností a hořkostí. Uvařeno v jihlavském pivovaru. Po čertech dobré pivo.



OD

15.

PROSINCE

JEŽEK 12° POLOTMAVÝ

Ježek 12% z pivovaru Jihlava je polotmavá dvanáctka s oku lahodící jantarovou barvou, vysokou plností a výraznou hořkostí. Použití speciálních sladů dává pivo osobitý robustní charakter.



OD

22.

PROSINCE

VÉVODA 12°

Patronem ležáku Vévoda je rytíř Řádu zlatého rouna Ferdinand Josef Jan Nepomuk, vévoda roudnický. Jde o pivo s vyváženou, mírně nahořklou chutí, zlatavou barvou a kvalitním řízem.



TRADIČNĚ VAŘENÁ PIVA Z MALÝCH A STŘEDNÍCH PIVOVARŮ.



www.pivovary-lobkowicz.cz