

# RESTAURACE TACL

ŘÍJEN 2016



OD **7.**  
ŘÍJNA



## 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 **14.**  
ŘÍJNA



## JEŽEK 11°

Ležák Ježek 11 základ sortimentu Pivovaru Jihlava. Toto pivo je charakteristické vyváženou svěží chutí a příjemnou výraznou hořkostí, která je podpořena výjimečnou chmelovou vůní. Má zlatavou barvu a kvalitní říz.

OD **21.**  
ŘÍJNA



## 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 **28.**  
ŘÍJNA



## RESPEKT

V chuti tohoto ležáku lze objevit vyváženou hořkost nejkvalitnějších chmelů, skvěle propojenou s jemnými karamelovými tóny. Oproti běžným ležákům má mírně tmavší barvu při zachování chuťového profilu světlého piva spojeného s jeho vysokou pitelností.

TRADIČNĚ VAŘENÁ PIVA Z MALÝCH A STŘEDNÍCH PIVOVARŮ.



www.pivovary-lobkowicz.cz