



Masné Krámy

Předkrmy / Starters

Masový sulc, pečivo 200g /1,9/ 99

Meat brawn, pastry

Pomazánka šmítec, cibulový pečínek 100g /1,3,7/ 109

„Šmítec“ cheese spread onion bread



Pikantní špičky z vepřové panenky,

cibulový pečínek, cibule, slanina, feferonka 100g /1/ 139

Spicy pork tenderlion pieces, onion bread

Hovězí tatarák /namíchaný/ 150g, topinky na sucho /1,3,10/ 259

Beef Tartare /mixed/, bread from grill



Trhané vepřové žebro 150g /1,3,7,10/ 149

opečený chléb, cibule, chilli, koriandr

Shredded pork rib, onion, chilli, bread from grill

Studené prkno ke sdílení (4 - 6 osob) 850g /1,7,10/ 890

jihočeský pršut, klobása, uzená niva, plesnivec, nakládaná

zelenina, marmeláda z meruněk a fíků, chléb s máslem

Cold platter /sausage, cheese, vegetable/, bread /4 - 6 person/

Polévky / Soups

Silný hovězí vývar /1,3,9/ 59

pečený játrový knedlík, kořenová zelenina

Beef bouillon with liver dumpling, vegetable

Česnečka, sýr, osmažený chléb /1,7,9/ 59

Garlic Soup with cheese



Speciální polévka v rendlíku /dle nabídky/ 79

Special soup in a saucepan /according to the offer/

Pokrmů z grilu / Grilled dishes

U všech pokrmů z grilu podáváme jako přílohu:

glazované kapustičky a mrkev, bramborový gratin

All grilled meals include:

Glazed cabbage and carrots, potatoes au gratin



Vepřový kotlet v bylinkové krustě 250g /1,3,7/ 269

dip z pečeného česneku

Pork chop in herb crust, roasted garlic dip

Filírované Zlaté kuřecí prso, jogurtový dip 180g /1,3,7/ 269

Filleted Golden chicken breast, yogurt dip

Filet ze pstruha /Pstruhařství Mlýny/ 180g /4,7/ 299

glazé z citrusů se zázvorem

Trout fillet, lemon glaze with ginger

Biftek z mladého býka 250g /7/ 599

černá sůl, chimichurri, bylinkové máslo

Beefsteak, black salt, chimichurri, herb butter

Brisket /hovězí hrudí/, jablečný křen 300g /1,7/ 299

Beef brisket, apple horseradish

Česká kuchyně / Czech Cuisine

Hovězí guláš, knedlíky, cibule, křen 150g /1,3,7/ 219

Beef goulash, dumplings

Svíčková na smetaně, knedlíky, brusinky 150g /1,3,7,9,10/ 249

Roasted beef in a cream sauce, dumplings

Špalek z vepřové krkovičky, knedlíky 200g /1,3,7/ 209

salát z červeného zelí, řepy a křenu

Roasted pork neck, dumplings, red cabbage salad

Pečená kachnička, knedlíky, červené zelí ½ ks /1,3,7/ 339

Roasted duck, cooked red cabbage, dumplings

Marinovaná vepřová žebra 600g /1,10/ 279

salát z červeného zelí, řepy a křenu, hořčice, pečivo

Pork ribs, mustard, pastry, red cabbage salad

Telecí játra v pánvi 150g /1,3,7/ 219

hnědé žampiony, špeclé, cibule, sýr

Veal liver in a saucepan, mushrooms, speckles

Smažený sýr 150g /1,3,7,10/ 199

vařené brambory, tatarská omáčka, brusinky

Czech fried cheese, boiled potatoes, tartar sauce

Lehká jídla | Saláty / Salads



bezlepkové

Zeleninový salát s grilovaným plesnivcem 350g /1,3/ 199

čočka beluga, dressing z vinného octa, opečený chléb

Vegetable salad with grilled cheese



Salát Caesar 350g /1,3,4,7,10/

• kuřecí maso, máslové krutony 249

• vegetariánská verze 149



Caesar salad - chicken, butter croutons / vegetarian version

Filet ze pstruha z udírny /Pstruhařství Mlýny/ 170g /1,4,7/ 249

čočka beluga, křenová espuma, chléb

Smoked Trout fillet, beluga lentils, horseradish espuma, bread

Dezerty / Desserts

Meruňkový štrúdl, tvaroh, vanilková omáčka 120g /1,3,7/ 99

Apricot strudel with vanilla sauce

Čokoládové suflé, pistáciová zmrzlina 100g /1,3,7,8/ 99

Chocolate soufflé with pistachio ice cream

Přílohy / Side Orders

Rozpečená bylinková bageta 1ks /1,3,7/ 49

Topinka na sucho 1ks /1/ 15

Cibulový pecínek 1/2ks /1/ 20

Pečivo 1ks (chléb, pивní rohlík) /1/ 10

Smažené hranolky 200g 49

Petrželkové brambory 200g 49

Bramborový gratin 200g 49

Knedlíky houskové / bramborové / karlovarské 150g 49

Salát z červeného zelí s řepou a křenem 150g 49

Glazované kapustičky a mrkev 150g 49

Omáčky 40g /3,7,10/ 35

chimichurri, tatarská, ďábelská, chilli tomatová,

dip z pečeného česneku, jogurtový dip

Pochutiny

Domácí bramborové chipsy 300g /3/ 119

rajčatový a majonézový dip

Mix ořechů /8/ 99

Na objednávku 24 hodin předem vám připravíme

Based on an order 24 hours before

Pečené vepřové koleno 1ks /1,10/ 389

hořčice, křen, feferonka, chléb

Roasted pork knuckle, bread

Na objednávku 3 dny předem vám připravíme

Based on an order 3 days before

Anglický roastbeef > 2 kg /1,10/ 600 / kg

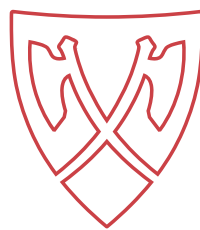
English roast beef

Na objednávku 7 dní předem vám připravíme

Based on an order 7 days before

Zámecké pečené sele na rožni > 20 kg /1,10/ 300 / kg

Grilled piglet



Luděk Hauser
šéfkuchař restaurace

Gramáž veškerých surovin je udávána v syrovém stavu

All the ingredients are measured in raw condition

Ceny jsou v Kč včetně DPH

Prices are in CZK and include VAT

Poloviční porce připravujeme pouze u pokrmů, které to umožňují,

úctovány jsou za 75% ceny

Half-portions are prepared only where possible and are charged

75% of the full price

Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy

A list of allergens is available on request



Historie Masných krámů / History of Masné Krámy

První písemná zmínka o masných krámech, dřevěném stavení s řeznickými krámkami umístěném na současném náměstí Přemysla Otakara II., pochází z roku 1336. V roce 1364 nařídil Karel IV. stávající masné krámy z hygienických důvodů zbourat a jako nové místo pro zřízení další dřevěné stavby byla vybrána Krajinská ulice, kde v té době žilo mnoho řeznických mistrů.

Základy současné zděné budovy bazilikového půdorysu, pocházejí z 2. pol. 16. století. V postranních nižších halách se nacházely jednotlivé řeznické krámy, přístupné veřejnosti z prostřední vysoké haly a zvenčí pro zásobování.

Západní renesanční průčelí s cimbuřím, střílnami na atice a vlastní štít tvořený tzv. vlaštovčími ocasy se dochovaly dodnes. Východní průčelí bylo přestavěno na počátku 30. let 19. století. Kamenný zdvojený renesanční portál je také původní.

Po vzniku nových městských jatek na Pražském předměstí v roce 1899 doznaly krámy mnoha změn, jak po stránce stavební, tak po stránce využití. Postupně chátraly. Po roce 1945 se vážně uvažovalo i o demolici objektu. Nakonec byly masné krámy přestavěny v roce 1953 na restauraci Masné krámy podle projektu J. Fidry.

Od té doby je restaurace Masné krámy proslulá svou pohostinností a výborným čepovaným pivem z Budějovického Budvaru.

The first written reference to the meat shops, a wooden structure with butchers' shops situated on the site where Přemysl Otakar II Square is today dates from 1336. In 1364 Charles IV decreed that the meat shops be demolished as they posed a health hazard and another site for a new wooden structure was selected – Krajinská Street where many butchers lived at that time.

The foundations of the bricked building consisted of a basilica type of layout dating from the late 16th century. The butcher's shops were situated along the lower side halls which were accessible both to customers from the high central hall and to suppliers from outside. The western Renaissance front with a battlement, embrasures in the attic and a gable comprising so called swallow-tails have been preserved. The eastern front was rebuilt in the early 1830s. The double stone portal is also original.

After a new town slaughter house was established in Prague Suburb in 1899, the construction and use of the shops was modified significantly. But then they gradually fell into disrepair. After 1945 the option of demolishing the entire structure was seriously considered. Eventually the meat shops were converted into a Masné krámy restaurant to J. Fidler's design in 1953.

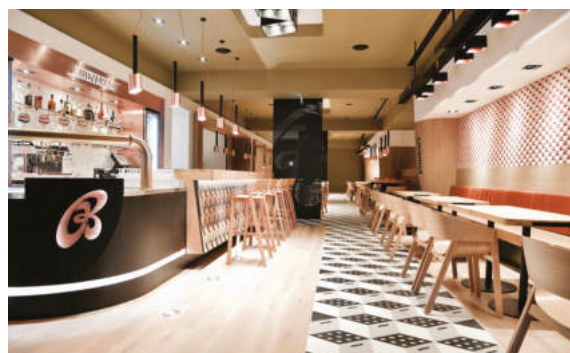
The Masné krámy restaurant has been renowned for its hospitality and excellent draught Budweiser Budvar beer ever since.

J`UgřÉdfcj cncj brñbí X÷^ej M\A`c`6i Xj Ufi #Ci f`fYgU fUbhg



Restaurace Masné krámy

Otevírací doba	PO – ČT	11.00 - 23.00
	PÁ – SO	11.00 - 24.00
	NE	11.00 - 21.00
Adresa	Krajinská 13, 370 01 České Budějovice	
Kontakty	E-mail:	info@masne-kramy.cz
	Tel:	+420 387 201 301
	Web:	www.masne-kramy.cz
Kapacita	200 míst (zahrádka 40 míst)	



Pivnice Budvarka - Budvar

Otevírací doba	PO – ČT	10.30 - 22.00
	PÁ – SO	10.30 - 23.00
	NE	10.30 - 17.00
Adresa	Karolíny Světlé 512/4, 370 04 Č. Budějovice	
Kontakty	E-mail:	gastro@budvar.cz
	Tel:	+420 722 987 674
	Web:	www.budvarka-budvar.cz
Kapacita	120 míst	



Návštěvnícké centrum - Budvar

Otevírací doba	PO – NE	9.00 - 17.00
Adresa	Karolíny Světlé 512/4, 370 04 Č. Budějovice	
Kontakty	E-mail:	exkurse@budvar.cz
	Tel:	+420 387 705 347
	Web:	www.visitbudvar.cz
Prohlídky v jazycích:	CZ / EN / DE / RU / FR / ESP	
Služby	Prohlídka pivovaru, Prodej suvenýrů	

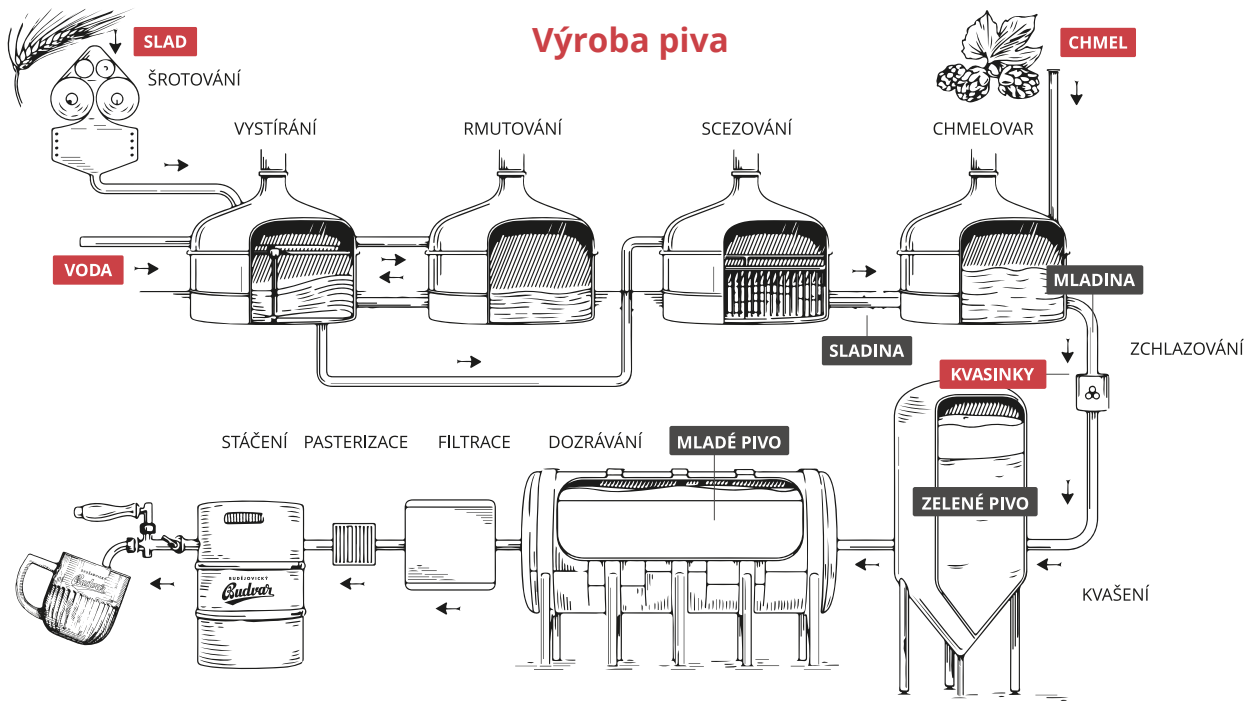


Restaurace Krumlovský mlýn

Otevírací doba	PO – SO	11.00 - 22.00
	NE	11.00 - 21.00
Adresa	Široká 80, 381 01 Český Krumlov	
Kontakty	E-mail:	restaurant@krumlovskymlyn.cz
	Tel:	+420 736 634 461
	Web:	www.krumlovskymlyn.cz/restaurace
Kapacita	100 míst / zahrádka 150 míst / bar 80 míst	



Výroba piva



DENNÍ MENU

