

Restaurace v Zátocce



*Celoročně nabízíme pořádání slavnostních akcí a
rodinných oslav všeho druhu.*

*Od jara do podzimu Vás zveme k posezení na terase s
výhledem na Těrlickou přehradu a Beskydy.*

Na objednávku Vám připravíme :

Grilované kolena

Grilované selátko

Marinované žebírka

Rauty...

Těšíme se na vaši návštěvu.

Kontakt:

603 595 984, 596 423 090

hostinecvzatoce.cz

facebook.com/hostinecvzatoce/

Jídelní lístek

POLÉVKY

- 0,33l Hovězí vývar s játrovou rýží a domácími nudlemi
0,33l Česnečka „speciál“
/s vejcem, opečenou slaninou, sýrem a chlebovými krutony/

Speciality

- 200g Steak „Zátoka“
/pravá hovězí svíčková, teplá brokolice a studená smetanová
česneková omáčka/
200g Pfeffer steak
/z pravé hovězí svíčkové se smetanovou omáčkou a zeleným pepřem/
200g Steak „Šéfa kuchyně“
/z roštěnce na citronovém pepři s opečenými rajčaty a bylinkovým
máslem/
350g Bukanýrský bramborák
(br. placek, kotleta, anglická slanina, feferon, zelenina)

Přejeme Vám dobrou chuť

Jídla na objednávku

Rybí pochoutky

- 250g Pstruh pečený na másle s grilovanou zeleninou
(za každých 10g + 6,-Kč)
- 250g Pstruh na roštu s bylinkovým máslem
(za každých 10g + 6,-Kč)
- 150g Steak z lososa s grilovanou zeleninou a bylinkovým máslem

Přejeme Vám dobrou chuť

Kuřecí pochoutky

- 150g Kuřecí kapsa plněná nivou a anglickou slaninou
- 150g Kuřecí steak s bylinkovým máslem,míchaná zelenina
- 150g Kuřecí steak na medu s citrónovou šťávou
- 150g Kuřecí plátek na oregánu,zapečený s hermelínem
- 150g Kuřecí nudličky „RIVIERA“ ,zapečené na bramborových plátcích s nivou a eidamem/ restované se sojovou omáčkou /
- 150g Fořtova jehla
/kousky drůbežích prsíček v anglické slanině,s jemným sojovým dipem/
- 200g Drůbeží játra na cibulce

Přejeme Vám dobrou chuť

Jídla z vepřového masa

- 150g Medailonky z vepřové panenky, vařená brokolice
- 150g Vepřové nudličky „SLÁDEK“
/z vepřové panenky s cibulí a šunkou ,na pivu/
- 150g Tat'kova bašta
/pikantní nudličky z vepřové panenky, s cibulí
slaninou, fazolemi, kápie, kečup, chilli/
- 150g Hrnec „paní domácí“
/ nudličky z v. karé, cibule, kápie, žampiony, česnek, zapečené se sýrem na bramborových
dukátkách/
- 150g Olomoucký kotlet /plněný cibulí a olomouckými syrečky/
- 150g Chalupářský steak na tymiánu
/vepřová krkovice, tymián, anglická slanina, sázené vejce/
- 150g Ďábelská směs s bramborovými placičkami
- 150g Vepřová játra na roštu

Přejeme Vám dobrou chuť

Smažená jídla

150g	Smažený kuřecí řízek
150g	Smažený vepřový řízek
130g	Smažený sýr
150g	Smažený sýr se šunkou
120g	Smažené tvarůžky
100g	Hermelín v bramboráku

Těstoviny

300g	Pene těstoviny se šunkou, žampiony, smetanou a sýrem
320g	Špagety s boloňskou omáčkou a sýrem

Halušky

300g	Halušky se slaninou a brynzou
------	-------------------------------

Přejeme Vám dobrou chuť

SALÁTY

- 300g Těstovinový salát se sýrem
(těstoviny, rajče, paprika, okurek, kukuřice, sýr, dressing)
- 300g Fit salát
(kuřecí maso, rajče, okurek, paprika, kukuřice, pórek, jogurt)
- 250g Šopský salát
- 150g Zelný salát s mrkví
- 150g Zelný salát s červenou řepou a křenem
- 150g Zelný salát s koprem
- 150g Rajčatový salát
- 150g Okurkový salát

KOMPOTY

- 150g Jahodový
- 150g Broskvový
- 150g Mandarinkový

Přejeme Vám dobrou chuť

MOUČNÍKY

- 2 Ks Palačinky Negro/plněné nutelou/
2 Ks Palačinky s jahodami šlehačkou a čokoládovou polevou
2 Ks Malinová pohádka
(palačinky s vanilkovou zmrzlinou, šlehačkou a horkými malinami)

POHÁRY

- 170g Jahodový pohár se šlehačkou
(naukový dort, vafle, čokoládová poleva)
170g Ananasový pohár s vanilkovou zmrzlinou
a šlehačkou
(vafle, čokoládová poleva)
170g Mandarinkový pohár se šlehačkou
(naukový dort, vafle, čokoládová poleva)

Přejeme Vám dobrou chuť

Smluvní ceny. Jídla dle vlastních kalkulací. Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. Doba přípravy jídel je 30 – 45 min. Za poloviční porce účtujeme 60% z ceny jídla.

PŘÍLOHY

200g	Vařený brambor
200g	Opékaný brambor
150g	Hranolky
150g	Americký brambor
150g	Bramborové krokety
150g	Bramborové dukátky
200g	Bramborová kaše
3 ks	Bramborové placičky
200g	Rýže dušená
160g	Houskový knedlík
150g	Grilovaná zelenina
100g	Teplá kukuřice s máslem
150g	Teplá zelenina „Sombbrero“
70g	Kyselý okurek
50g	Strouhaný sýr
50g	Chléb
30g	Kečup
30g	Tatarská omáčka
50g	Ďábelská omáčka
30g	Hořčice
30g	Křenex

Přejeme Vám dobrou chuť