

# *Restaurace v Zátoce*



*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.*

# Jídelní lístek

## POLEVKY

0,33l Hovězí vývar s játrovou rýží a domácími nudlemi<sup>A1,3,6,7,9</sup>

0,33l Česnečka „speciál“  
/s vejcem, opečenou slaninou, sýrem a chlebovými křutony/

## 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 citrónovém 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

250g *Pstruh pečený na másle s bylinkovým pestem*

150g *Steak z lososa s bylinkovým pestem*

## 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 nudličky „RIVIERA“, zapečené na bramborových plátcích s nivou a eidamem/ restované se sojovou omáčkou /*

150g *Forťova 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 *Tatškova bašta*  
*/pikantní nudličky z vepřové panenky, s cibulí slaninou, fazolemi, kápie, kečup, chilli/*
- 150g *Hrnc „paní domácí“*  
*/nudličky z v. kare, cibule, kápie, žampiony, česnek, zapečené se sýrem na bramborových dužkách/*
- 150g *Olomoucký kotlet /plněný cibulí a olomouckými syrečky/*
- 150g *Chalupářský steak na tymiánu*  
*/vepřová krkovička, 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 s kuřecím masem 100/200*  
(těstoviny, rajče, paprika, okurek, kukurice, kuřecí prsa, dressing) A1,3,7,10
- 300g *Fit salát 100/200*  
(kuřecí maso, rajče, okurek, paprika, kukurice, pórek, jogurt) A7
- 250g *Šopský salát*
- 150g *Zelný salát s mrkví*
- 150g *Zelný salát s červenou řepou a křenem*
- 150g *Zelný salát s koprem*

# KOMPOTY

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

*Přejeme Vám dobrou chuť*

# MOUČNÍKY

- 2 Kčs *Paláčeky Negro/plněné nutelou/*
- 2 Kčs *Paláčeky s jahodami šlehačkou a čokoládovou polevou*
- 2 Kčs *Malinová pohádka*  
*(paláčeky s vanilkovou zmrzlinou, šlehačkou a horkými malinami)*

# POHÁR

- 170g *Jahodový pohár se šlehačkou*  
*(nanukový dort, vafle, čokoládová poleva)*
- 170g *Ananasový pohár s vanilkovou zmrzlinou*  
*a šlehačkou*  
*(vafle, čokoládová poleva)*
- 170g *Mandarinkový pohár se šlehačkou*  
*(nanukový 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	<i>Vařený brambor</i>
200g	<i>Opékaný brambor</i>
150g	<i>Hranolky</i>
150g	<i>Americký brambor</i>
150g	<i>Bramborové krokety</i>
150g	<i>Bramborové dukátky</i>
200g	<i>Bramborová kaše</i>
3 ks	<i>Bramborové placičky</i>
200g	<i>Rýže dušená</i>
160g	<i>Houskový knedlík</i>
150g	<i>Grilovaná zelenina</i>
70g	<i>Kyselý okurek</i>
50g	<i>Strouhaný sýr</i>
50g	<i>Chléb</i>
30g	<i>Kečup</i>
30g	<i>Tatarská omáčka</i>
50g	<i>Ďábelská omáčka</i>
30g	<i>Hořčice</i>
30g	<i>Křenex</i>

*Přejeme Vám dobrou chuť*