

JÍDELNÍ LÍSTEK



Předkrmy

- Domácí paštika z vepřového masa a drůbeží játry, dochucená červeným vínem a kořením* 119 Kč
- Marinovaná hovězí roštěná v bylinkách s kousky pomeranče a hrušky na salátku z barevných lístků* 139 Kč
- Kozí sýr smažený v bylinkové tempuře na česnekové bagetce s teplým salátkem z hříbků, cibulky a rukoly, holandská omáčka* 139 Kč

[Couvert/pečivo, přísady/ - 25 Kč]

Polévky

- Dýňový krém s kokosovým mlékem a opečeným semínkem* 69 Kč
- Tomatový krém z pečených rajčat, knedlíčky z telecího masa, bazalka* 69 Kč

Saláty, risotto a bezmasé pokrmy

/ další nabídka těchto pokrmů dle sezóny /

- Houbové risotto s parmazánem* 169 Kč
- Tomatové risotto s krevetami a grilovanou chobotnicí* 339 Kč
- Salát César s kuřecím masem /120g/, zastřeným vejcem, slaninou a krutony* 179 Kč
- Salát s lososem /100g/ zauzeným v naší udírně, pomerančem a dresinkem z hrubozrnné hořčice, pečená domácí bagetka* 199 Kč
- Salát s marinovanou hovězí roštěnou v bylinkách s hruškou, pomerančem a ředkvičkou, dresink z hořčice a olivového oleje, pečená domácí bagetka* 199 Kč
- Tofu s restovanou zeleninkou a bylinkami v jemně pikantní omáčce* 159 Kč

Ryba

/ V průběhu roku pro Vás připravujeme speciální nabídku chlazených ryb, kterou naleznete ve speciální nabídce /

- Pečený losos /150g/ pod bramborovou krustou, krevetové ragů s chřestem, holandská omáčka* 269 Kč
- Grilované filátka z candáta /150g/ na zeleninovém risottu s parmazánem* 269 Kč

[doblok ryb nad 150g - 10kč/10g]

Hamburgery

- Hamburger z hovězího masa /150g/ cheddar, slanina, vejce, zelenina, pikantní majonéza, domácí houska, steakové hranolky* 189 Kč
- Hamburger z hovězího masa /150g/ s konfitovaným bůčkem, karamelizovaná cibulka, domácí houska, majonéza, zelenina, steakové hranolky* 199 Kč

HOVĚZÍ MASO pro výrobu hamburgerů pochází z rodinné farmy Klokočov, odkud dovážíme od místních řezníků také pancettu a výbornou slaninu.

Pokrmý z vepřového, kuřecího a hovězího masa a zvěřiny

<i>Grilované kuřecí suprême /180g/ zeleninové risotto s pancettou</i>	209 Kč
<i>Grilované kuřecí suprême /180g/, bramborové noky s červenou cibulkou, listovým špenátem a máslem</i>	199 Kč
<i>Grilované kuřecí prsíčka /150g/ s hruškou a brusinkami na medu, steakové hranolky</i>	199 Kč
<i>Pečený kančí hřbet /150g/, bramborové halušky se smetanovým zelím a cibulkou, bylinkové demi glace</i>	309 Kč
<i>Pečená vepřová panenka v sou-vide /150g/, omáčka s gorgonzolou, mandlemi a muškátovým oříškem, gratinované brambory</i>	259 Kč
<i>Grilovaná vepřová krkovička /220g/, pečené plátky brambor se sušenými rajčaty, žampiony, cibulkou, omáčka z pancetty</i>	229 Kč
<i>Pečená vepřová panenka /150g/, hříbková omáčka s liškami, šťouchané brambory s konfitovaným česnekem a sušenými rajčaty</i>	259 Kč
<i>Hovězí konfitovaný krk /300g/ pečený v cibulovém základu na čerstvém špenátu s česnekem, škvarkové bramborové placky (farma Klokočov)</i>	259 Kč
<i>Pečené hovězí hruď /400g/ na zázvoru, podávané na pečených bramborech se zeleninkou</i>	259 Kč
<i>Grilovaný filet steak z nejjemnější části svíčkové* /300g/, kávové demi glace, plátky pečených brambory s hříbkou a rukolou</i>	649 Kč
<i>Hovězí steak z pravé hovězí svíčkové* /250g/, pepřová omáčka, steakové hranolky</i>	479 Kč
<i>Hovězí steak Striploin* /250g/, hříbková omáčka, pečené brambory se zeleninou</i>	439 Kč
<i>Tatarský biftek z pravé hovězí svíčkové /150g/ Připravujeme z pravé svíčkové a podáváme již namíchaný doplněný o ingredience potřebné k doladění Vaší chuti</i>	339 Kč

Vyztřalé hovězí maso na přípravu steaků pochází z jihoamerického skotu států Argentina a Uruguay.

*Změna stupně propečení u hovězích steaků není vnímaná jako snížená kvalita výrobku pro reklamaci. Bude-li o stupeň jiná než samotná objednávka, bude poskytnuta sleva 15% ceny pokrmu.

Bude-li hmotnost steaku jiná než v nabídce, bude cena upravená dle skutečné hmotnosti **doblok 20kč/10g**

Jidelní lístek s alergeny Vám na požádání poskytnete obsluhující personál.

Smažené pokrmy

Smažené řízečky z kuřecích prsíček /150g/ bramborová kaše s máslem	169 Kč
Smažené řízečky z vepřové panenky /150g/ šťouchané brambory s glazovanou cibulkou a cuketou	209 Kč
Smažený sýr s šunkou /120g/, steakové hranolky, tatarská omáčka	150 Kč

Dětská jídla

Smažené kuřecí nugetky /100g/, bramborová kaše s máslem	109 Kč
Kuřecí prsíčko /100g/, domácí bramborové noky, tomatová omáčka	90 Kč

Přílohy

Gratinované brambory	45 Kč	Pečené bramborové plátky se zeleninou	50 Kč
Steakové hranolky / pečené brambory	36 Kč	Rýže	36 Kč
Bramborová kaše s máslem	40 Kč	Grilovaná čerstvá zelenina /200g/	69 Kč
Vařené brambory s máslem	36 Kč	Ovocný kompot /dle aktuální nabídky/	40 Kč
Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou	45 Kč	Pečivo 1ks /domácí houska, bagetka nebo chléb/	6 Kč
Šťouchané brambory s glazovanou cibulkou a cuketou	50 Kč	Košík s pečivem - malý / velký	25/50 Kč
Pečené bramborové plátky s hříbkou a sušenými tomaty	50 Kč	Topinky / opečené tousty 1ks	10 Kč

Omáčky

Tatarská omáčka / domácí mojonéza / ďábelská omáčka / kečup	25 Kč
Pepřová omáčka / Demi glace / hříbková omáčka	40 Kč

Dezerty

Palačinky s tvarohem, domácí pomerančovou marmeládou a karamellem	89 Kč
Zmrzlinový pohár s čerstvým ovocem (dle nabídky) a šlehačkou	89 Kč
Kopeček zmrzliny dle aktuální nabídky	29 Kč

Další dezerty naleznete ve speciální nabídce.

Poloviční porce pouze u vybraných pokrmů.

Při poloviční porci si vyhradujeme účtovat 70% z ceny jídla. Informace o možnostech u obsluhy.

Jídelní lístek sestavil kolektiv kuchyně restaurace Na Zaguří pod vedením šéfkuchaře Martina Santariuse.



NA ZAGUŘÍ

RESTAURANT & BOWLING BAR

Naše restaurace Vám poskytne prostory pro pořádání různých společenských událostí (svatby, oslavy, party, večírky, školení).

Dlouholeté zkušenosti jsou zárukou Vaší spokojenosti. Zajistíme kompletní servis včetně doplňkových služeb (hudba, výzdoba, audiovizuální technika, doprava a kulturní program). Pro zábavu a party můžete využít bowlingovou hernu a koktejl bar.

Již řada zákazníků využívá náš cateringový servis, od jednoduchých dovozů pečených a na místě porcovaných výrobků (pečené selátko, uzená a pečená kýta, pečené jehně, plněná krůta a jiné), až po kompletní servis na vysoké úrovni včetně varné a výdejní technologie.

Tel.: +420 596 421 062 • www.nazaguri.cz