



## Vítáme Vás v Rybím domě

*Na jídlo cosi super máme, na pití cosi též dobrého se najde, tak okoštujte a pak zas brzo dojděte my se těšit budeme.*

- *Možnost dětských porcí za 70% z ceny.*
- *Poslední objednávky na jídlo přijímáme ve 20:30 hod.*
- *Váha masa je uvedena v syrovém stavu.*

### SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

**1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kumut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich

**2 KORÝŠI**  
a výrobky z nich



**3 VEJCE**  
a výrobky z nich



**4 RYBY**  
a výrobky z nich

**5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**  
a výrobky z nich



**6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**  
a výrobky z nich



**7 MLÉKO**  
a výrobky z něj



**8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY**

mandle, liskové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadámie a výrobky z nich



**9 CELER**  
a výrobky z něj



**10 HOŘČICE**  
a výrobky z nich



**11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**  
a výrobky z nich

**12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**  
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>



**13 VLČÍ BOB (LUPINA)**  
a výrobky z něj

**14 MĚKKÝŠI**  
a výrobky z nich



# Jídelní lístek

## Předkrmy

50 g Šunkový závitok s křenovou šlehačkou /7/.....	58,- Kč
50 g Uzený losos s jemným bramborovým salátem /3,4,7/.....	95,- Kč
50 g Uzený losos s koprovou omáčkou /3,4,7/.....	89,- Kč

## Polévky

0,33 l Bílá paní (smetanová s rybími kousky a zeleninou) /1,4,7,6,9/.....	55,- Kč
0,33 l Halásle (pikantní polévka z ryb) /4,6,9/.....	69,- Kč
0,33 l Mišmaš (kuřecí vývar s masem a nudlemi) /1,3,6,9/.....	35,- Kč
0,33 l To má ríz (česneková polévka s krutóny) /1,3,6,7,9/.....	39,- Kč
0,33 l Kyselisko (slezská zelňačka) /1,6,7,9/.....	39,- Kč

## Kapř (filety - obsahují drobné kosti tvaru Y)

200 g Kapř smažený v trojobalu /1,3,4,7,9/.....	125,- Kč
200 g Kapř na česneku /4,7,9/.....	129,- Kč
200 g Křupavý kapřík zapečený s bylinkovo - slaninovou krustou /1,3,4,7/.....	156,- Kč

## Pstruh

200 g Paní domácí (pstruh plněný cibulí, žampiony a anglickou slaninou) /4,7,9/.....	129,- Kč
200 g Mlynářovo pochutnání (pstruh s máslem v kořeněném obalu) /1,4,7,9/.....	119,- Kč
200 g Podoborský dravec (pstruh na másle s kmínem) /4,7,9/.....	119,- Kč
200 g Filet z pstruha na celerovém pyré /4,7,9/.....	184,- Kč
10 g Doblok nadváha.....	6,- Kč

## Losos

200 g Bylinkář (losos s bylinkovým máslem) /4,7,9/.....	219,- Kč
200 g Na lopuchu (losos na špenátovém listu) /4,7,9/.....	229,- Kč
200 g Pečený losos na zelenině ratatouille /1,4,7,9/.....	239,- Kč

## Candát

200 g Porybného děvče (přírodní filé na másle) /4,7,9/.....	209,- Kč
200 g Pro fajnšmekra (filé z candáta na citrónové omáčce) /1,4,7,9/.....	219,- Kč
200 g Holanďan (filé z candáta s holandskou omáčkou a paprikou) /3,4,7,9,10/.....	229,- Kč

## Sumec

200 g Sezamův sumec (filet ze sumce pečený v sezamu) /4,7,9,11/.....	185,- Kč
200 g Sumec na grilu (grilovaný sumec na zeleném pepři s gril. zeleninou) /4,7,9/.....	189,- Kč
200 g Sumčí řížečky (smažená filátka ze sumce v trojobalu) /1,3,4,7,9/.....	169,- Kč



## **Jeseter**

200 g Na pampelišku (pečený jeseter s hořčičnou omáčkou) /1,4,7,9,10/ ..... 219,- Kč  
200 g Sibiřan (jeseter s koprovou omáčkou) /1,4,7,9/ ..... 219,- Kč

## **Krevety**

200 g Tygří krevety (vyloupané grilované tygří krevety /1,2,7,9/ ..... 220,- Kč  
s česnekem, bylinkovým máslem a bagetkou)

150/ 200 g Rizoto s tygřími krevetami /2,6,9,10/ ..... 230,- Kč

## **Rybí variace na teplé zelenině**

400 g (přírodní losos, sumec, kapr, candát, zelenina - pro dvě osoby) /4,6,7,9/ ..... 420,- Kč

## **Rybí špíz**

200 g (losos, sumec, anglická slanina, cibule, bylinková omáčka) /1,4,7,9/ ..... 219,- Kč

## **Kuřecí**

150 g Tři na jednoho (smažené kuřecí řízečky) /1,3,7/ ..... 95,- Kč

200 g Kura v marinádě (grilovaný kuřecí steak s čerstvou zeleninou) /6,9,10/ ..... 120,- Kč

## **Vepřové**

150 g Řízečky z prasátka (smažené řízečky z panenky v trojbalu) /1,3,7/ ..... 115,- Kč

150 g Plesnivý chlívek (vepřové medailónky s nivovou omáčkou) /1,6,7,9/ ..... 135,- Kč

## **Bezmasé**

100 g Mlsoun (smažený sýr) /1,3,7/ ..... 89,- Kč

300 g Zeleninové rizoto ve vaječné omeletě /6,7/ ..... 110,- Kč

## **Chuťovky**

100 g Čuníkova bašta (topinka s pikantními vepřovými nudličkami /1/ ..... 85,- Kč  
a česnekem)

150 g Malé křupky (smažené ančovičky „grundle“) /1,4/ ..... 69,- Kč

150 g Lososové kousky (pikantní smažené kousky z lososa) /1,4/ ..... 179,- Kč

150 g Candátové kousky (pikantní smažené kousky z candáta) /1,4/ ..... 159,- Kč

150 g Sumcové kousky (pikantní smažené kousky ze sumce) /1,4/ ..... 129,- Kč

## Saláty

200 g Šopský salát s balkánským sýrem /7/	46,- Kč
150 g Mrkvový salát	28,- Kč
150 g Okurkový salát s jogurtovým dresinkem /3,7/	39,- Kč
150 g Rajčatový salát s cibulí	30,- Kč
300 g Míchaný zeleninový salát s kuřecím masem 100g a bagetkou /1,3,7/	125,- Kč
300 g Míchaný zeleninový salát s uzeným lososem 50g a bagetkou /1,3,4,7/	135,- Kč
220 g Zeleninová obloha	35,- Kč

## Přílohy

200 g Vařené brambory s máslem a petrželkou /7/	29,- Kč
200 g Bramborová kaše /7/	36,- Kč
200 g Mačkanice (šouchané brambory s anglickou slaninou a cibulí)	36,- Kč
200 g Smetanové (zapékané brambory se smetanou, cibulkou a sýrem) /7/	45,- Kč
150 g Hranolky	39,- Kč
150 g Opékačky- smažené	39,- Kč
200 g Dušená rýže	24,- Kč
150 g Teplá zelenina /6,7/	30,- Kč
50 g Ďábelská omáčka /1,3/	15,- Kč
50 g Tatarská omáčka /1,3/	12,- Kč
50 g Kečup	12,- Kč
50 g Jogurtový dresink /3,7/	19,- Kč
100 g Chléb /1/	5,- Kč
1 ks Bagetka /1/	13,- Kč
1 ks Topinka s česnekem /1/	10,- Kč
1 ks Rohlík /1/	4,- Kč
50 g Kyselé okurky	12,- Kč

## Deserty

2 ks Palačinky s ovocem, šlehačkou a čokoládou /1,3,7/	49,- Kč
1 ks Teplý jablečný štrúdl se šlehačkou a čokoládou /1,3,5,7,8,10,11/	45,- Kč
1 ks Beskydské potěšení /7/ (borůvkový pohár s nanukovým dortem, šlehačkou a čokoládovou polevou)	55,- Kč
1 ks Havajské pohlazení (ovocný pohár s nanukovým dortem, /7/ ananasem, broskví, mandarinkou, šlehačkou a čokoládovou polevou)	55,- Kč
1 ks Horká láska (pohár s horkými malinami, nanukovým dortem, /7/ šlehačkou a čokoládovou polevou)	60,- Kč

**Přejeme Vám dobrou chuť...**

**Poslední strana jídelního lístku...**



# Nápojový lístek

## Nealkoholické nápoje

0,33l Mattoni - jemně perlivá	22,- Kč
0,25l Bonaqua neperlivá	20,- Kč
0,33l Coca-Cola,	35,- Kč
0,33l Fanta - pomeranč	35,- Kč
0,25l Kinley Tonic	35,- Kč
0,33l Sprite	35,- Kč
0,25l Cappy (dle aktuální nabídky)	35,- Kč
0,1l Čepovaná kofola	7,- Kč
0,25l Gojito	69,- Kč

## Teplé nápoje, káva Illy

7g Turecká	35,- Kč
7g Ristretto	35,- Kč
7g Espresso	35,- Kč
7g Cappuccino /7/	40,- Kč
7g Café Latté /7/	45,- Kč
7g Vídeňská /7/	40,- Kč
7g Alžírská /7/	49,- Kč
7g Ledová /7/	49,- Kč
1 ks Smetánka do kávy /7/	5,- Kč
25g Horká čokoláda /7,8/	45,- Kč
1 ks Čaje (dle aktuální nabídky)	25,- Kč
0,2l Horký džus	40,- Kč
0,2l Svařené víno – bílé /12/	45,- Kč
0,2l Svařené víno – červené /12/	45,- Kč

## Destiláty

0,04l Finská vodka	40,- Kč
0,04l Božkov vodka	30,- Kč
0,04l Slivovice Jelínek Bílá	45,- Kč
0,04l Metaxa *****	45,- Kč
0,04l Fernet Stock	35,- Kč
0,04l Rum Tuzemský	30,- Kč
0,04l Tullamore Dew	55,- Kč
0,04l Becherovka	40,- Kč
0,04l Vaječný koňak /3,7/	25,- Kč
0,04l Medovina	40,- Kč
0,04l Jagermeister	40,- Kč

## **Aperitivy**

0,1l	Cinzano Bianco /12/	40,- Kč
0,1l	Garone Cherry /12/	40,- Kč

## **Sekty**

0,7l	Bohemia Sekt /12/	220,- Kč
0,7l	Bohemia Sekt nealkoholický /12/	220,- Kč

## **Pivo čepované**

0,5l	Radegast světlý 12° /1/	33,- Kč
0,3l	Radegast světlý 12° /1/	25,- Kč
0,5l	Birel – nealkoholické /1/	30,- Kč
0,3l	Birel – nealkoholické /1/	22,- Kč

## **Pivo láhvé**

0,5l	Pilsner Urquell	35,- Kč
0,5l	Velkopopovický Kozel černý	30,- Kč
0,5l	Birel nealkoholické pivo	28,- Kč

## **Chuťovky nejen k pivu a vínu**

90 g	Tyčinky sýrové	25,- Kč
77 g	Chipsy (dle akt. nabídky)	35,- Kč
60 g	Kešu oříšky	45,- Kč



# Vinný lístek

## Rozlévané

0,2l Veltlínské zelené /12/ ..... 40,- Kč  
0,2l Frankovka /12/ ..... 40,- Kč

## Jakostní vína bílá, suchá 0,75l /12/

**Chardonay** ..... 190,- Kč

Odrůda pochází z Burgundska. Vzhledově je podobná Rulandskému bílému. Víno z těchto hroznů je však plnější, kořenitější s ovocnými tóny a elegantní kyselinkou. Skvěle chutná k rybám, bílým polévkám a omáčkám.

**Muškat moravský** ..... 160,- Kč

Lahodné víno skvělé žluté barvy a výrazného muškátového aroma lehčího typu. Podává se k desertům a rybám, mořským rybám.

**Rulandské šedé** ..... 190,- Kč

Víno z Francie je zlatožluté barvy s plnou decentní kořenitou vůní. V chuti je víno kořenité s nižším obsahem kyselin. Doporučujeme jej k hutnějším úpravám drůbeže a k desertům a rybám.

**Rulandské bílé** ..... 140,- Kč

Víno, které svým delším zráním nabývá na kvalitě a dostává svou typickou chuť a buket. Vyznačuje se zlatozelenou barvou. Výborně se hodí k rybám, vyvažuje hutnější úpravy telecího nebo drůbežního masa, měkké sýry s bílou plísní a hustší polévky.

**Veltlínské zelené** ..... 140,- Kč

Pomalu a pozdě zrající odrůda se vyznačuje jemně kořenitou, ve znojenské oblasti až hořkomandlovou chutí, mírně medovou vůní a typickou nazelenalou barvou. Podává se k rybám, mořským rybám, tvrdým sýrům, kachně, huse a pečeným játrům.

## Jakostní vína červená, suchá 0,75l /12/

**Cabernet Sauvignon** ..... 210,- Kč

Velmi pozdě zrající odrůda vyžaduje záhřevné půdy pro lepší zpracování. Jen na takových pak poskytuje víno s rubínově červenou barvou, v chuti připomínající černý rybíz. Můžeme doporučit k silně kořeněným jídlům a biftekům.

**Merlot** ..... 190,- Kč

Elegantní víno s jemnou tříslovinkou, dobře vyváženou ovocnou chutí a typicky rubínovou barvou. Ve vůni cítíme náznak rybízu a fialek. Doporučujeme k chutově výrazným a kořeněným pokrmům, těstovinám, rizotu, minutkám a jídlům upravených na houbách.

**Frankovka polosladké – růžové** ..... 210,- Kč

Barva vína je světle růžová s malinovým nádechem, vůně je ovocná připomínající čerstvé jahody v chuti převládají jahodové tóny. Víno je příjemně jemné, zakulacené a nechybí mu i osvěžující kyselinka. Hodí se například k těstovinám a zelným salátům.

## Polosuchá vína /12/

**Svatovavřinecké** ..... 180,- Kč

Víno zářivé granátové barvy s odstínem do fialova. V chuti je ovocné, plné, výrazné s příjemnou tříslovinkou. Víno bylo doslazeno vakuově odpařeným hroznovým moštem. Podáváme k uzeným sýrům, těstovinám, bifteku, rostbifu, kachně, huse, skopovému a zvěřině.

## **Přívlastková vína 0,75l /12/**

**Muškat moravský, kabinetní** ..... 270,- Kč

Je původní kříženec odrůd Muškát Ottonel a Prachttraube. Lahodné víno světle žluté barvy, harmonické, nižším obsahem kyselin a s výrazným muškátovým aroma. Víno se výtečně hodí k rybám, plodům moře, neutrálním jídlům a paštikám.

**Pálava výběr z hroznů** ..... 470,- Kč

Pálava vzniká křížením odrůd Müller Thurgau a Tramín. Víno je aromatické, ale na rozdíl od tramínu je chuť uhlazenější. Vysoká cukernatost hroznů byla dosažena delším zráním ke keři. Lehce kořeněná intenzivní aroma vyzrálé Pálavy příjemně podtrhuje zlatavá barva a vyšší obsah zbytkového cukru.

**Rulandské bílé pozdní sběr** ..... 290,- Kč

Víno je světle žluté barvy s neutrální mandlovou chutí. Svým delším zráním nabývá na kvalitě a dostává svou typickou chuť a buket. Vyznačuje se zlatozelenou barvou. Hodí se k divočině, ale i k rybám a měkkým sýrům s bílou plísní.

**Rulandské šedé pozdní sběr** ..... 360,- Kč

Víno je zlatožluté barvy z neutrální vůní a chutí. Vyznačuje se plností, decentností a vyšší barevností. Hodí se k rybím specialitám, drůbeži, tvrdým sýrům anebo k těstovinám se smetanovým základem.

**Rulandské modré pozdní sběr** ..... 340,- Kč

Víno s červenou barvou, sametovou chutí a vůní. V chuti připomínající sušené švestky a výrazné komplexní vůně s tóny přezrálých hroznů, hrozinek. V chuti je víno plné s dlouhým dozríváním všech vjemů. Při stolování se doporučuje k pečeným masům a zvěřině.

### **Rybí dům s.r.o.**

**Karvinská 381, 735 61 Chotěbuz, IČO: 27767965, DIČ: CZ27767965**

**www.rybidum.cz, rybidum@centrum.cz - rezervace tel.: 558 712 405, 774 712 413**

#### **Obří akvária:**

úterý - neděle 10:00 - 18:00 hod.

Po této době možno zhlédnout akvária vstupem z restaurace.

#### **Prodej ryb:**

úterý - pátek 10:00 - 16:00 hod.

sobota 10:00 - 14:00 hod.

V prosinci prodloužena pracovní doba

#### **Restaurace:**

úterý – neděle 11:00 - 22:00 hod.

#### **Sál pro akce:**

svatby, obřady, semináře, školení, oslavy, narozeniny. Kapacita sálu je 60 osob. Můžeme zařídit vystoupení kouzelníka, živou nebo reprodukovanou hudbu, či jiné kulturní vyžití podle Vašich přání. Na objednávku připravíme grilované selátko, krůtu, rauty, apod. Od jara do podzimu na naší přilehlé louce akce pod stany.

#### **Ubytování:**

1 apartmán, 1 jednolůžkový pokoj, 6 dvojlůžkových pokojů, 2 třílůžkové pokoje. Každý pokoj má vlastní sociální zařízení (sprchový kout, toaleta), televizi, a připojení k internetu. Krom apartmánu jsou v pokojích samostatné postele. Všechny pokoje jsou nekuřácké. Není noční recepce. Parkování zdarma.