

Pokud se vám zpráva nezobrazuje správně, klikněte na tento odkaz.

ZDENEK'S OYSTER BAR



MILÍ HOSTÉ,

RÁDI BYCHOM VÁS TOUTO CESTOU INFORMOVATI O SEZONNÍ NABÍDCE V NÁŠEM MENU A NOVINKÁCH VE ZDENEK'S OYSTER BAR, KTERÉ BY VÁS MOHLY ZAJÍMAT.

UDĚLALO NÁM VELKOU RADOST, ŽE JSME SE UMÍSTILI 3. V ŽEBŘÍČKU 25 NEJLÉPŠÍCH RESTAURACÍ V ČESKÉ REPUBLICE, KTERÝ VYDALY HOSPODÁŘSKÉ NOVINY. ŽEBŘÍČEK KAŽDOROČNĚ SESTAVUJÍ ZA POMOCI POROTY SLOŽENÉ Z ODBORNÍKŮ V OBLASTI GASTRONOMIE. NÁŠE HODNOCENÍ A CELÝ ŽEBŘÍČEK SI PŘEČTĚTE [ZDE](#).

OD KONCE DUBNA SE V NÁŠ KUCHYNI ZABÝDELE NOVÝ ŠÉFKUCHAŘ JIŘÍ NOSEK. TENTO MLADÝ VYZNAVAC FUSION COUSINE MÁ ZA SEBOU JIŽ 14 LET V OBORU. BĚHEM NICHŽ MĚL MOŽNOST UČIT SE OD VÝNIKAJÍCÍCH ŠÉFKUCHAŘŮ A ZKŮŠENOSTI SBÍRAL I V ZAHRANIČÍ. VÍCE O NĚM SE DOZVÍTE [ZDE](#).



JIŘÍ PRO VÁS BUDE PRAVIDELNĚ PŘIPRAVOVAT TEPLÁ JÍDLA, KTERÁ NA NÁŠEM MENU DOSUD TROCHU CHYBĚLA. POD JEHO TAKTOVKOU SE TAKÉ NABÍDKA ROZŠÍŘÍ O ZAJÍMAVÉ POKRMY, AŽ JIŽ TRADIČNÍ RYBÍ SPECIALITY NEBO NOVÁ JÍDLA DLE SOUČASNÝCH TRENDŮ. AKTUÁLNÍ MENU SI MŮŽETE PŘEHLEDNOUT [ZDE](#).

PRVNÍ VLASTOVKOU JE MARSEILLESKÁ BOUILLABAÏSE – TRADIČNÍ RYBÍ POLĚVKA POCHÁZJÍCÍ Z JIHOFRANCOUZSKÉ PROVENCE. TATO POLĚVKA JE SPECIFIČKÁ V TOM, ŽE SE PŘIPRAVUJE ZE ŠESTI DRUHŮ RYB, PŘIČEMŽ STŘEŽNÍ JE ROPUŠNICE – ČERVENÁ MOŘSKÁ RYBA ZVLÁŠTNÍ KORYŠOVITE CHUTI. DO ZÁKLADNÍHO VYVARU DÁLE PATŘÍ MOŘSKÝ ÚHOŘ, ŠTĚNÍK, OKOUNÍK, MOŘSKÝ DÁŠ A SV. PĚTR. POLĚVKU SERVIRUJEME TRADIČNÍM ZPŮSOBEM, TZN. RYBY BUJON V POLĚVKOVĚ MÍSE, VÁŘENÉ RYBY ZVLÁŠT NA PORCELANOVÉM TÁCU A K TOMU JESTĚ ŠAFRÁNOVÉ ROUILLE, ČESNEKOVĚ AIOLI A KRUTONY.

PŘÍPRAVA POLĚVKY TÍMTO TRADIČNÍM ZPŮSOBEM JE POMĚRNĚ NÁROČNÁ A ZABERE RYCHLÍ PRAKTICKY CELÝ DEN. BRZY SE O TOM BUDETE MOCI SAMI PŘESVĚDČIT NA VIDEU NA NAŠICH WEBOVÝCH STRÁNKÁCH.

TAK PŘIJĎTE OCHUTNAT A BUDE-LI VÁM PŘÁT POČASÍ, MŮŽETE SI TEŽ REZERVOVAT STŮL NA NAŠÍ TERÁSCĚ, KTERÁ JE JIŽ V PROVOZU.

VÁŠ TÝM ZDENEK'S OYSTER BAR

DEAR GUESTS,

WE WOULD LIKE TO INFORM YOU ABOUT THE SEASONAL SELECTION ON OUR MENU AND ABOUT THE NEWS WHICH COULD INTEREST YOU IN THE ZDENEK'S OYSTER BAR.

WE ARE VERY PLEASED WE ARE RANKED 3RD AMONG THE 25 BEST RESTAURANTS IN THE CZECH REPUBLIC BY HOSPODÁŘSKÉ NOVINY. THE ANNUAL CHART IS PREPARED BY A PANEL OF GASTRONOMIC PROFESSIONALS. THEIR EVALUATION AND THE COMPLETE RANKING IS AVAILABLE [HERE](#).

AS OF THE END OF APRIL OUR KITCHEN IS MANAGED BY THE NEW CHEF DE COUSINE JIŘÍ NOSEK. DURING HIS 14 YEARS IN THIS FIELD, THIS YOUNG CONFESSOR OF FUSION CUISINE HAD A CHANCE TO LEARN FROM THE BEST CHEFS. AND HE HAS ALSO GAINED EXPERIENCE ABROAD. TO LEARN MORE ABOUT HIM, CLICK ON OUR WEBSITE [HERE](#).

JIŘÍ WILL REGULARLY PREPARE WARM MEALS THAT HAVE BEEN SOMEWHAT MISSING ON OUR MENU UNTIL NOW. HE WILL ALSO ENRICH OUR SELECTION BY INTERESTING FISH DISHES, EITHER TRADITIONAL OR NOVELTIES FOLLOWING THE CONTEMPORARY TRENDS. UP-TO-DATE MENU IS AVAILABLE [HERE](#).

ONE OF THE NEW DISHES IS THE MARSEILLE BOUILLABAÏSE – A TRADITIONAL FISH SOUP ORIGINATING IN THE PROVENCE, IN THE SOUTHERN FRANCE. THIS AUTHENTIC SOUP IS PREPARED FROM SIX TYPES OF FISH, WHERE THE ESSENTIAL ELEMENT IS THE PRESENCE OF RED GURNARD – FISH OF A TYPICAL SHELLFISH TASTE. OTHER FISH THAT BELONG TO THE BASIC BOUILLON ARE SEA ROBIN, SCORPION FISH, CONGER, MONKFISH AND JOHN DORY. WE SERVE THE SOUP IN A TRADITIONAL MARSEILLE WAY, WHICH MEANS A FISH BOUILLON IN A BOWL, FISH SEPARATELY ON A PORCELAIN PLATE AND SAFFRON ROUILLE, GARLIC AIOLI AND CROUTONS ON A SIDE.

COOKING THE SOUP THE ORIGINAL WAY IS QUITE DEMANDING AND BASICALLY IT TAKES A WHOLE DAY. SOON YOU WILL BE ABLE TO SEE IT IN A VIDEO ON OUR WEBSITE.

SO COME TO TRY US OUT AND IF THE WEATHER WILL PERMIT, RESERVE A TABLE AT OUR TERRACE, WHICH IS ALREADY OPEN.

YOUR ZDENEK'S OYSTER BAR TEAM

REZERVACE NA TEL.: 725 946 250, WWW.OYSTERBAR.CZ
NEPŘEJETE-LI SI TYTO INFORMACE NADÁLE DOSTÁVAT, ODPOVĚZTE PROŠÍM NA TENTO E-MAIL A DO PŘEDMĚTU NAPIŠTE „UNSUBSCRIBE“.

EAT SEAFOOD... LIVE LONGER · EAT OYSTERS... LOVE LONGER · EAT CLAMS... LAST LONGER