

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

květen – červen 2011

anketa

Hosty oblíbené podniky

aktuálně

Vizovice, slivovice
– vizovická mozaika

téma

Na Gurmánské stezce

kam na akci

Tipy pro volný čas

SMS soutěž

Hrajte o poukazy
do středomořské restaurace



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION

13-14

inzerce

"Každá pořádná hostina
u nás přece začíná"



Nakupte si pohodlně vše na jednom místě -
papírové tácky a talíře, plastové jednorázové
nádobí, kelímky, ubrusy, ubrusy a grilovací tácy.

Prodejní sklad:
Tyršovo nábřeží 401, ZLÍN
(vedle fotbalového stadionu
Letná)



tel.: 577 211 768
mob.: 777 106 257

www.obaly-dekorace.cz



Ráj Vína

SPECIALIZOVANÝ VELKOOBCHOD S VÍNEM



- VELKÝ VÝBĚR MORAVSKÝCH VÍN
- ŠIROKÁ NABÍDKA ZAHRANIČNÍCH VÍN
- VÍCE NEŽ 30 DRUHŮ SUDOVÉHO VÍNA
- MONTÁŽ VÝČEPNÍHO ZAŘÍZENÍ ZDARMA
- ŠIROKÁ NABÍDKA DOPLŇKŮ K VÍNU
- ROZVOZ PO ČR ZDARMA



www.rajvina.cz
tel.: +420 720 333 777

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta



www.gastromax.cz

RUEFA REISEN
cestovní kancelář

FIRAKUS - vinotéka

ZLATNICTVÍ DRAHOKAM

FREE LIMIX PROFESSIONAL
vlasové a nehtové studio

TANGO
obuv Tamaris, Rieker

DKT MÓDA
dětské a těhotenské oblečení

MATA SPORTS
sportovní potřeby



ORIENT
zboží z Indie, Nepálu, Thajska

DS dámská konfekce

ASIJSKÉ BISTRO - TONI

 LÉKÁRNA
U SVATÉHO VÁCLAVA

SANREMI - okna, žaluzie

CIZOJAZYČNÁ LITERATURA

Tržnice 99

Zlín, nám. Práce 1099

FORTUNA
sázková kancelář

STŘIHÁNÍ A ÚPRAVA
PSŮ

EURO TIP Maxx s.r.o.
alkohol, cigarety, výkup zlata

WWW.HOUSEBOARD.CZ



HOUSEBOARD



KAVÁRNIČKA ERNESTÍNKA
DĚTSKÝ KOUTEK S HLÍDÁNÍM



PŘEROVSKÉ JATKY M.H. s.r.o.
maso, uzeniny

NGOC VU THI - textil

Sport bar - Synot

SYNOTtip

herna, bar, sázková kancelář



MILÍ ČTENÁŘI,

číslo časopisu Štamgast a Gurmán, kterým právě listujete, má jednoznačný motiv. Na jeho stránkách jsme se vydali na Gurmánskou stezku. Je to cesta poznávání dobrých jídel v kvalitních podnicích. Ve Zlíně vás na dalších stránkách zavedeme do Královky vily, do nově zrekonstruované Pančavy, navštívíme Sportarenu U Jeleňa i restaurace U Johana a U Baďurů – všude vstupují do letní sezóny se zajímavými novinkami, které labužníci jistě ocení. Vydali jsme se i na výlet do Vizovic, kde se také najdou podniky, které rozhodně stojí za nejdnu návštěvu. A zajímavý tip, přinášející na Moravu středomořský vánek, přiletěl z uherskohradištské pasáže Menton.

Řadíte se mezi gurmány nebo gurmety? Pokud tápete, třeba Vám pomůže další článek uvnitř aktuálního čísla. Přejeme Vám hodně slunečných, teplých dnů, ve kterých se vydáte na vlastní gurmánské putování. Samozřejmě pak přejeme i šťastnou ruku při výběru jídel, jejichž konzumace se v dobrém slova smyslu zařadí mezi nezapomenutelné zážitky.

Hezké putování a dobrou chuť
Redakce Š&G

inzerce



inzerce



inzerce

graspo.
kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů

graspo CZ, s.r.o., Pod Štamberkem 324, 765 02 Zlín
Tel.: 577 806 233, 723 228 262, Fax: 577 194 052
E-mail: vsek@rynsatifik@graspo.com

www.graspo.com

PTALI JSME SE VE ZLÍNĚ

VE KTERÉM ZLÍNSKÉM PODNIKU JSTE SI OPRAVDU POCHUTNALI A KAM BYSTE POZVALI NA VEČEŘI SVÉ PŘÁTELE?



RUDOLF MAŇAS
TECHNICKÝ REŽISÉR

Nejčastěji do hospody zajdu na polední meníčko a to nejčastěji do nejbližší inovované hospody Hami U Janků, kde je jídlo chutné, zdravé a ce-

nově přijatelné. Dřív se člověk dobře a rychle najedl i v Divadelním Klubu. Ovšem pro toho, kdo moc nespěchá a trpělivě si vystojí frontu je na obědy zcela bezkonkurenční Jídelna Karel Rábel – „socialistická“ vývařovna, pro kvalitu a kvantitu velmi oblíbená pro lidi se dvěma žaludky. Ale teď vážně, pokud chci někoho opravdu pohostit a chci, aby můj host odcházel s blaženým funěním, tak doporučuji restauraci U Johana v Příluku. Třeba tamní koleno se zheřít skoro doporučuje...



MARTINA MOŘKOVSKÁ
NA RODIČOVSKÉ DOVOLENÉ

Nejčastěji vařím i jím doma, ale nedávno jsme si vyšly s kamarádkou na večeři do nové restaurace Spirit v Kongresovém

centru a byly jsme tam moc spokojené – ona měla biftek, já rybu a jídlo bylo skvělé. Tak jsme tam pozvali rodinu po vítání občánků a všichni si opravdu pochutnali. Třeba jejich speciální limetkovomátový desert sypaný kardamomem jsem si dala už dvakrát a je to mimořádný chuťový zážitek. Na českou klasiku pak chodíváme do restaurace U Staňků.



MICHAL ŽÁČEK
PODNIKATEL
A BIKEROVÝ ZÁVODNÍK

Jednoznačně nejlíp jsem si pochutnal v hospůdce na Biofarmě Juré, kousek nad Lužkovcem. Jedl jsem tam domácí chléb právě vytažený z pece s domácím sádlem a cibulí. A také tamní kyselice je naprosto nedostupná. Určitě je to tím, že všechny dobroty prochází rukama farmářky paní Vránové. A přátele bych pozval také tam, aby poznali hospůdku, kde se mohou cítit jako doma.



BARBORA HEJTMÁNKOVÁ
MARKETINGOVÁ SPECIALISTKA

Já jsem vždycky spokojená v restauraci Prašad, i když nejsem vegetariánka. Víím, že tento typ stravy není pro každého,

ale já bych takto mohla obědvat každý den, což se mi bohužel nedaří. Také jsem si nedávno pochutnala na večeři s kamarádkami v Sushi restaurantu, kde jsme vystihly zajímavou slevu přes internet. Ale pokud chci jít na opravdu dobrou večeři a navíc pozvat někým lidem, na kterých mi záleží, tak jedně do Královky vily – tamní steak je podle mne nejlepší ve Zlíně.



ONDŘEJ ČERNÝ
STUDENT GYMNÁZIA

Pokud to nemusí být přímo zlínský podnik, tak mi moc chutnalo v Hostinci Na rozcestí v nedaleké Trnavě. Dělají tam pizzu podle nějakého speciálního receptu, myslím, že ji zalévají smetanou – byla šťavnatá a moc dobrá. Ve Zlíně dobře vaří v restauraci Chelsea – škoda, že už tam nedělají polévku v chlebovém bochníku, ta byla super. Ale je tam dobré i ostatní jídlo, navíc má tahle hospoda dobré pivo i atmosféru díky stylu anglické hospody, takže bych pozval kamarády tam.



DAGMAR ONDROVÁ
DISPEČERKA

Pokud vyrazím na polední menu, tak mi vždycky chutná ve Sportareně U Jeleňa, kde vaří moc dobré polévky a navíc je zde v ceně menu káva

nebo pití a ovoce. Pochutnala jsem si na obědech v restauraci Gebra nedaleko mé práce – jsou tam šmrncnuti italskou kuchyní a dělají dobré dezerty. Přátele bych pak rozhodně pozvala do restaurace v hotelu Baltici Atrium – přes oběd tam servírují luxusní jídlo za přijatelnou cenu jako menu a večeře jsou tam úžasné – je to zážitek labužnický i velká potěcha oka ze servírování.

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci se zlínskými restauracemi a podniky společnost Devítka Plus s. r. o., V. Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15. IČO 28219783. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází ve Zlíně jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15. 3. 2011. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690.

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem

LETNÍ OSVĚŽENÍ NA 9

Po celé léto je pro vás připravena v Restauraci 9ka ve Zlíně osvěžující nabídka míchaných drinků. V litrových džbánech si můžete společně s přáteli vychutnat oblíbené nápoje jako je sex on the beach, mojito, bacardi & coke. Příjemná je také cena – 189 Kč za litr míchaného nápoje. Více na www.9evitka.cz



VYBAVTE SE NA LÉTO S GASTRO NOVOTNÝ

Není pochyb o tom, že se k nám kvapem blíží léto a s tím také provoz letních zahrádek. V Gastro Novotný pro vás připravili širokou nabídku drobného inventáře pro bezproblémový chod a obsluhu vaší zahrádky. Od ubrousků až po spotřební sklo, to vše najdete ve Zlíně v areálu Rybníky 326 nebo na telefonech 577 522 407 a 777 771 906. Vybrané zboží vám přivezou „až k vašim dveřím“. Více na www.gastronovotny.cz



VŮNĚ DÁLEK MÍSTO JÍDLA

Zajímavé využití se našlo pro zatím neobsazenou Zámeckou restauraci ve Zlíně. Členitě prostory zabrala až do října podivuhodná výstava s názvem Šangri-la, která návštěvníky zavede do magického světa kolem Himalájí. Místo číšníka tu číhá na příchozí tygr, místo prostřených stolů třeba buddhistický chrám, hinduistický ašram nebo mešita. Výstava, kterou organizuje známý cestovatel Rudolf Švaříček, už potěšila návštěvníky v Bratislavě i v Brně. Ve Zlíně bude k vidění do konce října. Více na www.sangri-la.cz

NA MAJÁKU U HŘIBA

Na svém putování po Gurmánské stezce můžete navštívit také útulnou hospůdku U Hřiba, která se nachází ve Zlíněské části Maják, v příjemném prostředí chřibských vrchů, kde je i velké množství cyklostezek. Krom toho vám v hospůdce nabídnou teplá jídla po celý den, dětský koutek, šipky, venkovní krb s udrínou a každých 14 dní živou hudbu. Pro více informací navštivte **facebook - Hospůdka U Hřiba** nebo volejte na telefon **777 252 913**.



ZA ZÁBAVOU DO SAZOVIC

První výročí otevření oslaví areál Na Koupališti v Sazovicích dne 25. 6. večerní zábavou, a to za doprovodu skupiny Select. V multifunkčním areálu jsou k dispozici nekuřácká restaurace s terasou a salonkem, letní bar s občerstvením, venkovní bazén, brouzdaliště pro děti, 2 tenisové kurty, 2 hřiště na malou kopanou s umělým povrchem, multifunkční ovál (basketbal, nohejbal, volejbal, bruslení) a dětské hřiště s venkovními fitness stroji. Více na www.nakoupalisti.cz



NOVÁ PANČAVA – ZÁJEZDNÝ HOSTINEC VE ZLÍNĚ

Dlouhá léta byla Pančava ve Zlíně na Příluku zakouřená pivnice. Jenže s novým majitelem dostala Pančava šanci na nový život. Prošla kompletní rekonstrukcí a z bývalé „čtvrky“ se vylouplo čisté, útulné, nekuřácké místo, které vás dnes velmi příjemně překvapí. Více na www.pancava.com



MALOVÁNÍ HOSTÉ

Restaurace, kavárna a vinárna Králova vila na Tyršově nábřeží ve Zlíně oblékla nový kabát – její výraznou červenou fasádu zdobí neobyklá malba. Bílé siluety kavárenských hostů nenásilnou formou upozorňují kolemjdoucí, že právě prochází kolem útulného podniku. Tento druh reklamy, která se hojně používala za časů první republiky, se k citlivě zrekonstruované funkcionalistické vile uprostřed obytné zástavby skvěle hodí. Novou fasádu autorsky zpracovalo zlínské designerské duo Alan Šutera a Václav Kolářček.

ZA TRADIČNÍ VALAŠSKOU KUCHYNÍ

Práv valašská atmosféra a především poctivá domácí kuchyně vás čeká i během jarních dnů ve stylové hospodě Kyčerka ve Velkých Karlovicích – Pluskovci. Nově vybudovaná koliba, která vyrostla pod oblíbenou sjezdovkou, doslova nadchne všechny milovníky dobrého jídla. Tradice valašské kuchyně se zde totiž snoubí s moderní technologií a umem kuchařů, kteří pro vás každý den s výjimkou pondělí a úterý připravují voňavé dobroty a servírují je přímo z kamen. Navíc vás zde pravidelně v pátek a v sobotu potěší hudební večery. Tak například již v sobotu 21. května 2011 můžete do hospody Kyčerka zavítat na exkluzivní večer s písničkářem a skladatelem Pavlem Dobešem. Více na www.hospodakycerka.cz



GURMET SI OD GURMÁNA U STOLU NEODSEDNE

Text: Blanka Kovandová, Foto: Samphotostock.cz



stezka zaručí to, že se kilojouly obsažené na jednotlivých stanovištích spálí dříve, než se přijmou ty ze stanoviště následujícího. Samozřejmostí jednotlivých met je pak plnohodnotné zastoupení životodárných entit - tedy cukru, tuku a majonézy."

A jaké je to Vaše nezapomenutelné jídlo? Lemuje Vaši Gurmánskou stezku parmská šunka nebo palmy řápkatého celeru? Všem přeji, aby se v jednu dokonalou Gurmánskou stezku spojily všechny zlinské restaurace. Abychom my, štamgasti a gurmáni, všude mohli kvalitně, chutně a dobře „polabužit“ a aby těch nezapomenutelných vzpomínek na setkání s jídlem snů jen a jen přibývalo.

Dva zážitky, jeden pokrm

Ten nejvyšší gurmánský a zároveň i ten neotřesnější zážitek mám spojený s jedním pokrmem – segedínský gulášem. Poprvé jsem si ho naprosto zošklivil. Bylo to u řeky Laborce v kasárnách ve slovenských Michalovcích, přesně 1. října 1981. Místo talíře ešus, místo příboru lžíce, místo civilu vojenská jídelna, místo knedlíku starý chleba. První den základní vojenské služby, stres a to, čemu vojenský kuchař říkal segedínský guláš. Byla prapodivná směs odřezků bůčku bez kousku libového masa, na silné plátky nakrájené zelí a nechutná žlutočervená červená směs. Tehdy jsem se zařekl, že tuhle "hrůzu" už nikdy do úst nedám. A rovných dvacet let jsem to vydržel... Až přišel 1. říjen roku 2001 a naše dvacáté setkání sedmi vojenských absolventů z Michalovce. Jeden z nás, László Szigei, mimochodem Maďar jako poleno ze Štúrova, nás pozval do sklípku v nedaleké rodné Buči. Kousek od břehů jiné řeky - Dunaje se podával - segedínský guláš! Ovšem tentokrát to byla ta největší dobrota, kterou jsem kdy jedl. Krásné libové kousky šťavnatého masíčka, domácí zeličko i cibulka, nadýchaný knedlík z dílny Lacovy vzorné ženy Mariky, smetánka, prostě dobrota všech dobrot. Obrovský hmec jsme s dalšími vojáky doslova vytřeli knedlíky a chlebem do sucha... (Jan Čada, novinář)

Když chce někdo dokázat, že se vyzná ve velkém světě, upozorní na fakt, že mezi slovy GURMÁN a GURMET je propastný rozdíl. Zatímco nositele toho prvního označení má až hanlivě za žrouta, druhý zmíněný je podle něj ten pravý znalec jídla. Vězte ale, že k pravdě má takové tvrzení daleko, asi jako třicetikorunové párky k masu.

Slovníky cizích slov - ty papírové i ty virtuální - říkají jasně: Gurmán je labužník a ctitel jemností v umění. Gurmet je znalec schopný ochutnávat, posuzovat a analyzovat pokrmy a vína, labužník. Vypadá to, že oba pojmy mají k sobě blízko a jejich nositelé by si od jednoho společného stolu rozhodně neodsedli. Ale pravda je, že úplně stejné nejsou... Zjednodušeně by se dalo říct, že gurmet je takový šlechtěný gurmán, který vždy bude stavět kvalitu jídla a jeho ingrediencí nad kvantitu. Bude pátrat a analyzovat jeho složení a chuťovými pohárky zkoumat ty nejjemnější nuance pokrmů, zatímco gurmán se prostě skvěle nají a stačí mu fakt, že mu konzumace přinese la potěchu těla i ducha a už se v tom dál neštouří.

Hledá se dokonalé jídlo

Ale jak vypadá dokonalý gurmánský zážitek? Nebo dokonce ten gurmetský? Co člověk, to jiný názor. To je právě na jídle to hezké - na tyto otázky neexistuje jednoznačná odpověď. Chutě jsou tak individuální... Oslovila jsem své přátele s jednoduchým dotazem: Vzpomenete si na svůj vrcholný gurmánský zážitek? Odpovědi mě překvapily svou pestrostí.

Světлана zavzpomínala: „Jako první se mi vybavil T-bone steak z hospody Crowsnest v irském Corku. Úžasně hovězí maso, tak akorát propečené, šťavnaté, voňavé... A k tomu dušená zelenina, vše zalito dobrým pivem. Tak dobrý kus masíčka jsem od té doby nikde nejedla.“

Kamarád Lukáš měl také hned jasno: „V prvé řadě jsou to babiččiny, a poté maminčiny chlupaté

knedlíky s nakládaným vepřovým, z ciziny pak jáhlová kaše s medem a smetanou z Moldávie. Pamětihodný zážitek mám i na 6 + 3/4 sněžené pizzy z Pizza Hut ve Stratfordu, ale to byl spíš kolektivní žroutský zážitek.“

Dana si vybavila: „Bylo to v Petrohradě, jídlo se jmenovalo Kuře po kyjevsku a šlo o báječnou kombinaci smaženého kuřecího stehýnka s máslem a koprem, zabalené v takové kapse, kde se ta vůně kopru a másla dokonale promíchala. Nepamatuju se, že by mě od té doby nějaké jídlo tak dostalo.“

Londýnský přítel Mark zareagoval rychlou odpovědí: „Není lepší gurmánský zážitek, než ananasový cheesburger z podniku Greasy Pete's v Blackheath ve dvě ráno.“ (Upřímně s ním jediným bych vážně polemizovala.)

Na Gurmánské stezce

Troufla jsem si dotaz rozšířit: Jak podle vás vypadá dokonalá Gurmánská stezka?

„Vede zeleným hájem jako z pohádky Dařbuján a Pandrhol, jen místo klobás na stromech visí koláčky, toffífee a kousky nějakého přestárlého kozího či kravského sýra,“ zasnila se Martina, která za gurmánský zážitek považuje salát se švestičkami obalenými anglickou slaninou, s kozím sýrem, vlašskými ořechy a krutony.

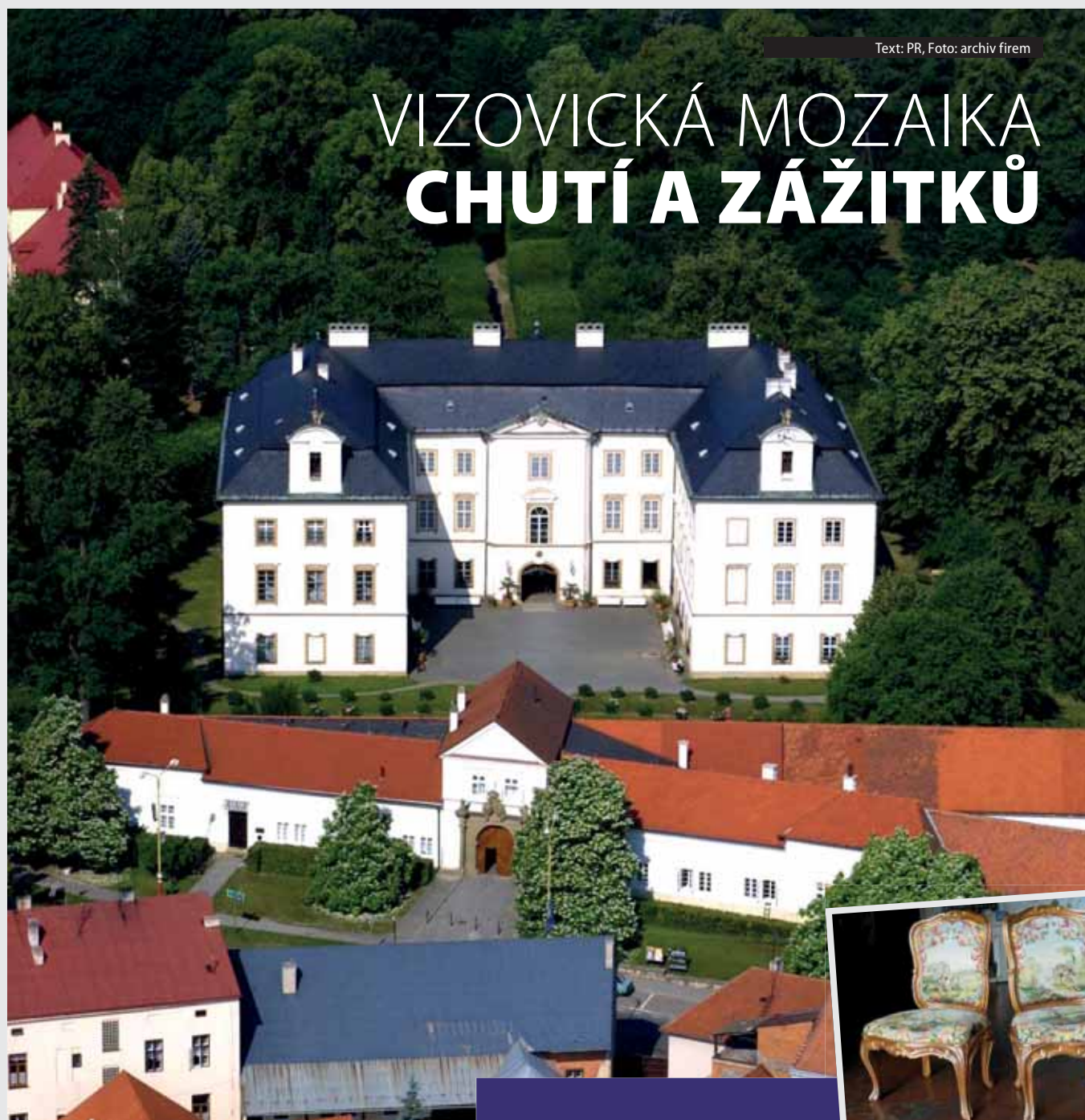
Dana doplnila: „Moje gurmánská stezka? Tak tam nesmí chybět kyselica, steak - středně propečený, tatarák, povídkové taštičky zalité máslem, vanilková zmrzlina a to by mi snad mohlo stačit, tedy pokud přičtu skleničku sektu s jahodou...“

Přání všech žen a dívek pak skvěle formulovala kamarádka Šárka: „Ideální gurmánská



Text: PR, Foto: archiv firem

VIZOVICKÁ MOZAIKA CHUTÍ A ZÁŽITKŮ



Vizovice nejsou jen synonymem slova slivovice, ale pro Zlíňany i ideálním výletním cílem. Jsou snadno dosažitelné vlakem a návštěvníkům mohou hodně nabídnout. Největším magnetem je zdejší zámek, národní kulturní památka, vystavěný ve francouzském stylu v polovině 18. století. Město má ale i své vyhlášené podniky, takže si na své přijdou i milovníci dobrého jídla a pití.

Interiér
kulečnickového
salónu, prohl.
trasa A



ZÁMEK VIZOVICE

Výletníkům se na zámku Vizovice nabízí dvě prohlídkové trasy. První vede po reprezentativních prostorách a druhá ukazuje skutečný denní život na zámku - rodinné pokoje zdejších obyvatel i služebnictva. Vše je doplněno autentickými detaily, takže místnosti vypadají, že si jejich obyvatelé jen na chvíli odběhli a hned se zase vrátí. Mimořádným zážitkem je také prohlídka zámecké kaple a k romantické procházce láká zámecký park. (www.zamek-vizovice.cz).



Mimořádně vzácný soubor sedacího nábytku s gobelínovými potahy, pol. 18. stol.

RESTAURACE U TONKA

Hned na náměstí vítá hladové a žíznlivé pocestné vyhlášená Restaurace U Tonka. Posedět můžete na zahrádce před restaurací, ale ten opravdový zážitek nabízí až zadní atriová zahrádka se zastřešeným posezením. U Tonka servírují domácí kuchyni i saláty – vše z kvalitních surovin. Přípravují zde polední a víkendová menu a ve stálém jídelníčku je velký výběr jídel inspirovaných Valašskem. Vyhledávaná je místní pizza i jídla na grilu – steak nebo žebra a nechybí dobrá slivovice. Útulný interiér zdobí starožitnosti a sbírka kamen z počátku 20. století. U Tonka nabízí i stylové ubytování přímo nad restaurací v pohodlně vybavených dvoulůžkových pokojích nebo čtyřlůžkovém apartmánu s terasou a kuchyňkou. (www.utonka.cz).



CUKRÁRNA - KAVÁRNA

Jiné chuťové buňky potěší hned vedle Restaurace U Tonka cukrárna a kavárna, kde je otevřeno každý den od 9 do 18 hodin. Nic neosvěží výletníky v létě tak, jako místní točená zmrzlina – klasická vanilkovo – čokoládová i osvěžující ovocné variace. A aby toho nebylo málo, mají i pestrý výběr kopečkové zmrzliny a širokou škálu zákusků – některé z nich v cukrárně přímo připravují. Doprovod, který není na sladké, zase ocení čerstvé domácí chlebičky. Široký sortiment alko, i nealkoholických nápojů doplňuje kvalitní káva značky Lavaza. Cukrárna a kavárna nabízí své služby zákazníkům už rovných dvacet let a své zákazníky si umí hýčkat – dovnitř se jich vejde 20 a zahrádka před cukrárnou má místo pro dalších 40 hostů.



VALAŠSKÝ ŠENK

Stačí vyrazit z centra Vizovic po Lázeňské ulici, kde stojí už pár století Valašský šenk. Na hosty čeká vtipný, nářečím psaný jídelníček, který slibuje gurmánské zážitky. Objednat se dá selátko na grilu i valašská zabijačka. Kapacita šenku je 70 osob a k dispozici je i 36 lůžek. Stavení má s citem upravené okolí s hernou, kuželnou i venkovním bazénem a je ideální pro pořádání svateb, oslav nebo firemních večírků. (www.senkvizovice.cz)



REKREAČNÍ STŘEDISKO A PENZION REVIKA

Pouhé tři kilometry od Vizovic leží rekreační středisko a penzion Revika. Areál v krásném prostředí vizovických vrchů lze využít pro skupinové pobyty, firemní akce, soustředění nebo svatby či oslavy. Ale rádi uvítají i cyklisty nebo výletníky. Kromě hlavní ubytovací budovy a chaty zde nově funguje penzion s 23 lůžky včetně sociálního zařízení. Restaurace pojme až 50 hostů. (www.revika.cz)



Ať už do Vizovic vyrazíte vlakem, autem, autobusem nebo pěšky s batohem na zádech, Stamgast a Gurmán vám přeje hezké zážitky a jen dobré zkušenosti s valašskou pohostinností.

ANKETA

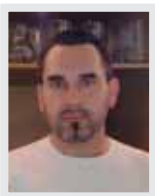
CO JE SPECIALITOU VAŠEHO PODNIKU? NA CO BYSTE AKTUÁLNĚ POZVALI SVÉ HOSTY?



JIŘÍ KUREČKA, ŠÉFKUCHAŘ
ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
PANČAVA, ZLÍN
Specialitou může být každé jídlo, kterému se člověk věnuje a uvaří ho, jak se patří. U nás máme dobré jehněčí kotlety a třeba i marinovaná vepřová žebra. V tuto dobu bych hosty pozval na jehněčí nebo kůzlečí, jelikož je jaro a sezona na tato jídla, ale musím přiznat, že už se těším na chřestovou sezonu.



BOŽETĚCH DOLNÍK, MAJITEL
ASTON BAR-RESTAURANT, ZLÍN
Aktuálně jsme pro naše hosty připravili nový jídelní lístek. Každý den je připraveno několik fresh jídel. Nabízíme také jídla vařená podle staročeských (moravských) receptů, které jsme přizpůsobili dnešní moderní době. V jídelníčku nechybí ani nabídka ryb. Samozřejmě vaříme z čerstvých surovin a maso nakupujeme převážně z místních bio farem. Hosty bych pozval například na naše steaky, které máme za bezkonkurenční ceny. Například 100 g Kuřecí BIO steak od 48 Kč za porci.



IVO KRATINA, PROVOZNÍ
SPORTARENA U JELEŇA, ZLÍN
Specialitou našeho podniku je velký výběr čepovaných piv (dvě jsou tanková, nepasterizovaná). Nabízíme velké množství prostorů na pořádání akcí, raутů, rodinných oslav či jen posezení s přáteli a sledování sportovních přenosů. Dále zaujme rozmanitá nabídka zábavy - kulečníky, stolní fotbal, bowling, rulety, automaty, šipky a diskotéky. Prostě ARÉNA PLNÁ ZÁBAVY! Hosty bych rád pozval na víkendová meníčka, ve kterých se objevují speciality ze zvěřiny a české kuchyně. Hosté u nás mohou sledovat oblíbené sportovní přenosy, ke kterým přijde vhod vždy speciální nabídka jídla a pití.



JAN BALLOŠ, MAJITEL
RESTAURACE A PENZION
U JOHANA, ZLÍN
Naší dlouholetou specialitou jsou grilovaná kolena, ale v tyto dny máme jarní nabídku, jehněčí hřbet s velikonoční nádivkou, gratinované brambory a jehněčí jus. Tyto denně připravované nabídky tvoříme z regionálních a sezónních surovin, tak aby stálí hosté měli možnost změny v jídelníčku.



JIŘÍ KUBEČKA
KRÁLOVA VILA, ZLÍN
Hosty bych pozval na skutečný gurmánský zážitek - hovězí steak na rucolové palačince s pepřovou omáčkou. Jde o kulinářský koncert, kdy chuťové buňky vnímají spojení právě hovězí svíčkové z českého chovu s tradičními ingrediencemi italské kuchyně - parmazánem, prosciuttem a rucolou.



PETR HOLČÍK
RESTAURACE 9EVÍTKA, ZLÍN
Úplnou novinkou pro letošní sezonu je u nás opravdu gurmánská specialita - Jarošovský pivní sýr podávaný na listovém salátu Gentleman s medovo hořčicovým dresingem. V kombinaci se správně vychlazeným nefiltrovaným jedenáctistupňovým pivem Mušketýr se jedná o opravdový zájezd do žaludku každého gurmána! A pro ty, kteří mají opravdu velký hlad, doporučuji do křupava upečené vepřové kolínko s kvasnicovou třináctkou ze starobrněnského pivovaru.

ŽÁDNÍ ZBOJNÍCI ALE VELKÉ PORCE



Máte-li rádi na svém talíři velké porce a kolem sebe příjemné prostředí s milou obsluhou, pak určitě vyzkoušejte výlet do Jaroslavic – do restaurace U Baďurů.

Pověst o Jaroslavicích praví, že se v lesích, na místě nynější osady, zdržovali zbojníci, kteří na hrušku zavěšovali ukradené slaniny. Když byli zbojníci později pochyťáni, zachránil se jediný – Jaroslav. Ten pak místo slaniny pověsil na hřebík zbojnický činu, postavil si tu chalupu a začal se žít poctivě. A kolem jeho obydlí pak vznikla osada Jaroslavice.

Když vynecháme pověsti, tak stačí dodat, že Jaroslavice jsou od roku 1964 součástí města Zlín. Poskytují výborné podmínky pro turistiku i cykloturistiku. Z okolních kopců je krásný výhled nejen na krajské město - za dobrého počasí je vidět

i kopule baziliky na Hostýně, který je vzdálen 35 kilometrů.

Pokud jste hladoví nebo žízňaví, rozhodně byste v Jaroslavicích neměli vynechat **Restauraci U Baďurů**, která je vzdálená 4 km od centra města Zlína.

Restaurace je proslulá velkými porcemi kvalitního jídla, a díky tomu se stala oblíbeným místem pro lidi, kteří se chtějí opravdu dobře najíst. Nabízí klidné místo k posezení s přáteli, rodinou nebo k setkání u dobrého piva.

U Baďurů, v restauraci s kapacitou 70 míst, vždy najdete příjemné prostředí s milou obsluhou, ale hlavně výbornou kuchyni s obsáhlým jídelníčkem z vepřového i kuřecího masa, ryb, těstovin, jídel bezmasých, salátů a desertů. Pivaři ocení vždy na



Restaurace u Baďurů

Text: PR, Foto: archiv firmy

správnou teplotu vychlazené pivo. Točí zde desítku Gambrinus a dvanáctku Pilsner Urquell a dát si můžete také točenou originál Kofolu.

Při hezkém počasí se nabízí posezení na zahrádce, kam se vejde až 50 hostů a pro řidiče je k dispozici 15 parkovacích míst. Nudit se nebudou určitě ani děti, které mohou využít některou z „restauračních“ houpaček.



Ať už autem, na kole nebo pěšky, zastavení v Jaroslavicích stojí rozhodně za to.

Restaurace U Baďurů
Na Vrše 296, Zlín - Jaroslavice
Rezervace: tel: 577 019 465, mobil: 607 631 711
www.restauraceubaduru.cz



U JOHANA – NEJEN VYHLÁŠENÁ RESTAURACE, NOVĚ I ÚTULNÝ PENZION

Text: PR, Foto: archiv firmy

Restaurace U Johana ve Zlíně - Příluku má dlouhodobě dobrou pověst a nemůže si stěžovat na nedostatek strávníků. Umí nakrmit milovníky klasiky i moderního kulinářství. Nově také nabízí i možnost příjemného ubytování ve stylových pokojích přímo nad restaurací.

Právě začíná letní sezóna a U Johana umí se sezónními ingrediencemi dobře pracovat. Kromě stálého jídelníčku tu hosté najdou na tabuli i pravidelnou denní nabídku ze surovin, které mají zrovna „svůj čas“. A tak tu na strávníky čeká překvapení v podobě králíka na houbách nebo těstovin s chřestem. „Také připravujeme vlastní domácí těstoviny tagliatelle z kvalitní italské mouky. Když nabízejme ryby, tak zásadně čerstvé, vyfiletované. Při vaření se snažíme o co nejšetrnější úpravu, aby si jídlo zachovalo svou nutriční hodnotu i přitažlivý vzhled. Oblíbě se u nás těší jehněčí maso, ale připravujeme i kachní nebo křepelčí. Důraz klademe na kvalitní suroviny – máme například paní, která nám dodává hřiby z beskydských lesů, čerstvý tvaroh bereme z místních farem a používáme ho na dezerty i předkrmy“, prozradil majitel restaurace Jan Balloš. Podle něj tak polovina příchozích U Johana vyhledává právě pokrmy inspiro-

vané současnou světovou gastronomií, u kterých je patrná inspirace francouzskou kuchyní. „Ne, že bychom ji kopírovali, spíše podobným způsobem využíváme to dobré z našeho regionu.“

Evergreeny jako je grilované koleno nebo krkovičky, či „Kolca plné hnoja“ nebo „Kača na tragaču“ a Hrbatý řízek však v jídelním lístku stále zůstávají. „A důvod? Druhá půlka hostů je konzervativní a dává přednost jídlům, která důvěrně zná a která vychází z české kuchařské tradice – třeba kyselici, halušky, kachnu se zelím

a knedlíkem nebo náchodské chlupačky. Regionální kuchyně nabízí spoustu dobrých receptů, na které můžeme být pyšní, takže proč ne? I tato jídla patří do jídelníčku“, dodal Jan Balloš.

Novinkou ve službách Restaurace U Johana je nekuřácký penzion nově otevřený v patře nad restaurací. „Je to ideální místo pro ubytování obchodních partnerů nebo třeba

ba návštěv ze zahraničí. Pokoje jsou stylové, je v nich poctivý dřevěný nábytek a plno detailů zpřijemňujících interiér – vitráže ve dveřích, starodávné truhly, či příjemné osvětlení. Některé z pokojů jsou i mezonetové. V každém z nich hosté určitě ocení wifi free i kabelové připojení na internet, televizi, minibar, klimatizaci, zdravotní matraci nebo antialergické peřiny“, vypočetl majitel. Každý z osmi pokojů má vlastní plně vybavenou koupelnu se sprchou nebo vanou, bidetem a umyvadlem. Ubytování hosté mohou využít monitorované parkoviště



přímo u podniku i možnost stravování přímo v restauraci. Celková kapacita je 16 lůžek.

Restaurace U Johana má spoustu fanoušků a pravidelných návštěvníků, ale personál restaurace bude určitě rád, když k nim přibudou další. Řídí se zde totiž heslem: „Co Vás potěšilo, říkejte všem, s čím jste nebyli spokojeni, říkejte nám, my jediná to můžeme zlepšit.“ Takže Štamgast a Gurmán posílá dál do světa, že Restaurace U Johana i tamní penzion rozhodně za nejednu návštěvu opravdu stojí.



Otevírací doba
Po-Čt: 11.00-23.00
Pá-So: 11.00-24.00
Ne: 11.00-22.00



Mořský vlk na tagliatelle verdi a zeleninová ratatouille.



Sazovice 222, 763 01 Mysločovice, Tel.: +420 577 103 697, gsm: +420 724 394 915
info@nakoupalisti.cz www.nakoupalisti.cz

NA KOUPALIŠTI

Multifunkční areál NA KOUPALIŠTI nabízí:

- nekuřáckou restauraci s terasou a salonkem
- letní bar se zahrádkou
- bazén se skluzavkou a dětské brouzdaliště
- dětské hřiště a venkovní fitness nářadí
- dvě hřiště pro malou kopanou, volejbal, nohejbal, házenou, streetball apod.
- plocha pro florbal, hokej, in-line
- dva tenisové kurty
- kriket a jiné sporty



SPORTARENA U JELEŇA: ARÉNA PLNÁ ZÁBAVY

Pokud hledáte ve Zlíně místo, kde to skutečně žije, vydejte se do Sportareny U Jeleňa. Do podniku, který nabízí široké spektrum zábavy – je to restaurace, pivnice, pizzerie, bowling, diskotéka i herna dohromady! Sportarena má mnoho tváří – dá se sem zajít s kamarády na pivo, s rodinou na oběd nebo s kolegy na firemní večírek. Umí tu vystrojit veselku, narozeninovou oslavu nebo být příjemnou kulisou pro hromadné sledování hokeje.

Sportarenu U Jeleňa najdete ve zlínské městské části Padělký nedaleko centra. Dobře dostupná je autem i trolejbusem, jehož zastávka je přímo před podnikem. A když už tam budete, záleží jen na Vás, jak si to užijete. Tady je pár tipů:



Restaurace – kulinářský zážitek

Od pondělí do neděle připravují místní kuchaři polední menu zaměřené na českou kuchyni. K menu si host může vybrat kávu nebo čaj a zákusek nebo ovoce zdarma. Dá se však ochutnat i jakákoliv specialita z bohatého stálého jídelního lístku či některá z dvadeceti nabízených pizz. **V restauraci se vaří každý den až do půlnoci** (jen v neděli do jednácté hodiny večerní). Právě touto službou hostům se Sportarena liší od většiny ostatních restaurací. Novinkou je podávání snídaně od 8 do 11 hodin.

K dobrému jídlu patří možnost i výběru z kvalitních vín, osmi druhů čepovaných piv či široký sortiment

alko i nealko nápojů. Podnik je rozdělen na kuřáckou a nekuřáckou část, což ocení třeba rodiny s dětmi. Hosté mohou sledovat své oblíbené sportovní přenosy na pěti plazmových monitorech. Celá Sportarena je kvalitně ozvučena. V létě se dobře sedí na venkovní zahrádce, kde se o víkendech připravují steaky, ražniči, klobásy a další grilované dobroty.



Dobré pivo a bonus za věrnost

U Jeleňa se čepuje tankové pivo z Pilsněského Prazdroje – prémiový ležák Pilsner Urquell a světlý výčepní Gambrinus. V podzemí restaurace ukrývá celkem šest tanků, a díky tomu si pivaři mohou dopřát maximální kvalitu piva, které je nepasterizované a skladované v chladicím boxu se správnou teplotou. Díky tomu má správný říz a nemůže zvětvát.

Ve Sportareně si váží věrných zákazníků a právě pro ně pořádají velkou letní soutěž. Při útratě nad

200 korun nebo za objednanou pizzu zájemce dostane razítko na speciální kartičku. Deset razítek pak soutěživí návštěvníci posouvají do slosování o báječné ceny. Ve hře je například i sele!

Zábava a prostor pro všechny

Každý pátek a sobotu večer se ze Sportareny stává královna diskoték, na kterých se dá zažít spousta zábavy. Také děti zde mívají některé víkendy volný taneční parket. Zajímavě řešený interiérový design nabízí možnost pořádání soukromých akcí, rodinných oslav, firemních večírků a rautů. Na všechny typy akcí umí místní kuchaři vykouzlit velmi atraktivní pohoštění. K dispozici jsou zde dva salony pro třicet osob a jedno studio pro dvanáct lidí se specialitou – samovýčepem pro pivní samoobsluhu.

Do Areny za sportem

Ve Sportareně jsou dvě profesionální bowlingové dráhy Brunčwik, přístupné denně od 10 do 23 hodin. A hráčům, kteří nemají vhodnou obuv, ji zde zdarma zapůjčí. Navíc, pokud hře zcela propadnete, tak za každých deset odehraných hodin je jedna hodina zdarma. Na vyznavače „hospodských“ sportů zde čekají kulečnickové stoly a elektronické šipky.

Trocha hráčského adrenalinu

Srdce každého hráče zaplesá u terminálu sázkové kanceláře SynotTip a adrenalinové dobrodružství v příjemném klimatizovaném prostředí nabízí i Club Bonver – útulný sál plný nejmodernějších výherních VLT automatů včetně automatické rulety.

O tankovém pivu Pilsner Urquell a Gambrinus:

- Pivo čepované z pivních tanků je v nejlepší možné kondici.
- Celý prostor tankového hospodářství je zachlazen na konstantní teplotu 8 – 10 st., to je ideální teplota pro skladování piva.
- Pivní tanky jsou vyrobeny z kvalitní nerez oceli.
- V tanku je pivo umístěno do neprodyšného vaku. Je tak chráněno od vnějšího okolí a nedochází k uvolňování CO₂ z piva a zvětrání.
- Pivo je vytlačováno vzduchem, ale ten tlačí pouze na pivní vak a nepřichází tak do styku s pivem.
- Vak je určen pouze pro jedno použití. Tím jsou zajištěny maximální hygienické podmínky.



NOVÁ PANČAVA LÁKÁ PŘÍJEMNÝM PROSTŘEDÍM A DOBRÝM JÍDLEM

Text: PR, Foto: archiv firmy

Dlouhá léta byla Pančava ve Zlíně na Příluku zakouřená pivnice pro hrstku chlapů. Nevařilo se tu a dokonce se nedalo koupit ani nealko. Jenže s novým majitelem dostala Pančava šanci na nový, lepší život. Prošla kompletní rekonstrukcí a z bývalé „čtverky“ se vylouplo čisté, útulné, NEKUŘÁCKÉ místo, které byste měli co nejdříve navštívit. Velmi příjemně vás překvapí.

Na nové fasádě září do dálky: Pančava – Zájezdny hostinec l. p. 1887. A nejde o pravopisnou chybu, jak si občas kolemjdoucí myslí, ale o přesnou citaci ze starých listin, které dokládají, že místo je s pohostinskou živností spojeno už přes 120 let.



Interiér odkazuje také na staré dobré časy. Je příjemně jednoduchý – bílé zdi, poctivé dřevěné židle a stoly, okna zdobí záclony jako u babičky a starožitné skříně

a police nabízí pohled na řadu zajímavých předmětů, které vytváří příjemnou domácí pohodu. Původní sál se nově rozrostl ještě o dva nové menší salony s kapacitou 20 a 40 osob a celkem na Pančavě obslouží až 80 hostů. Příjemně Vás překvapí i zbrusu nové, moderní sociální zázemí hostince.



V restauraci nabízí od 10.30 do 14. hodin obědové menu, jejichž cena začíná na příjemných 65 korunách. V ceně menu je polévka i malé nealko pivo nebo minerálka – počín ve Zlíně ojedinělý. Navíc pohodlně zaparkujete. U Pančavy je nově vybudované prostorné parkoviště.

Stálý jídelní lístek pak láká několika specialitami – vlnkovou lodí je Vídeňské marinované žebro, ale za pár týdnů provozu si návštěvníci hodně oblíbili rybí špíz na roštu, grilovaný špíz z vepřové panenky nebo jehněčí

kotletky na rozmarýnu. V sekci lehkých jídel pak nabízí například zeleninu na grilu s bylinkovou bagetou. Na své si ale přijdou i milovníci české klasiky.

Velký důraz v hostinci kladli na výběr piva – nakonec vyhrálo vynikající pivo značky Lobkowicz Premium společnosti K Brewery. Je to výborná dvanáctka, kterou pivaři umí ocenit. A čeputi zde i jeho skvělou nealkoholickou variantu. Přichází pak najdou v nabídce i místní regionální pivo z uherskobrodského pivovaru Janáček – nepasterizovanou Prima desítku, Patriota - nepasterizovanou jedenáctku a Kounice – vídeňský ležák polotmavý nepasterizovaný. Janáčka na Pančavě zvolili jednoduše proto, že jeho konzumace ke Zlínu historicky patří a s pivovarem se dobře spolupracuje.

Pokud si rádi zazpíváte, tak právě pro vás připravují pravidelné večery u cimbálu. Stačí sledovat internetové stránky, kde se pozvání k cimbálu pravidelně objevují. Nejen pro tyto večery a chvíle strávené u dobré hudby jsou určena kvalitní vína ze Zámeckých sklepů Strážnice.

Pančava má duši starého, útulného hostince ve zbrusu novém kabátě. Je to místo jako stvořené pro různá setkání – od běžného oběda s kolegy, přes slavnostní večeri s blízkými, až po svatební nebo narozeninové oslavy. Využít můžete také ubytování v penzionu. Hostům zde vychází maximálně vstříc. Přijďte se sami přesvědčit!

KRÁLOVA VILA A JEJÍ LETNÍ PŘEKVAPENÍ

Text: PR, Foto: archiv firmy

Funkcionalistická Králova vila na břehu Dřevnice vstupuje do letní sezóny nejen s novou fasádou, ale také s novinkami v jídelním a nápojovém lístku. Už to dávno není jen „palačinkárna“, jak se podniku mezi hosty občas říká. Pravda, palačinky jsou tu pořád nejlepší ve Zlíně, ale zdejší jídelní lístek nabízí i jiná lákadla.

Novinkou v něm je i skutečný gurmánský zážitek – hovězí steak na rucolové palačince s pepřovou omáčkou. Jde o kulinářský koncert, kdy chuťové buňky vnímají spojení pravé hovězí svíčkové z českého chovu s tradičními ingrediencemi italské kuchyně – parmazánem, prosciuttem a rucolou.

Obnovou prošla i nabídka zdejších vyhlášených palačinek, kdy ve slané variantě přibýly pizza pala-

čka a vegetariánská palačinka. Ve sladké pak Baťova palačinka, která je servírována s domácími povidly, mákem a kysanou smetanou – přesně tak, jak ji měl v dětství rád Tomáš Baťa junior.



V teplých slunečných dnech zde žijí hosté mohou ochutnat vynikající ledové čaje. Jde o luxusní značku Ronnefeldt v hedvábných sáčcích, které obsahují jen ty nejkvalitnější čajové lístky. Ledový čaj je servírován ve džbánu s čerstvým ovocem ve variantách Cream orange, kdy je roibos s vanilkou doplněn o řezu citrusů, ovocný čaj Sweet berries s čerstvými jahodami a zelený čaj Morgentau s plátky kiwi.

Inovace se nevyhnula ani nejoblíbenějšímu letnímu koktejlu – mojitu. V Králově vile vyměnili Ba-

cardi rum za Havana rum, čistě kvůli lepší chuti. Do zdejšího mojita přidávají výhradně izraelskou mátu, protože je šťavnatější a voňavější. A tečku za dokonalostí tvoří jahody vložené přímo do koktejlu. Mojito zde připravují i v oblíbené variantě XXL – drink až pro 6 osob, je namíchán do velké nádoby a je podáván s dlouhými brčky.

Když se ke zmíněným dobrotám přičte posezení na útulné zahrádce s upraveným trávníkem a jezírkem, na jehož hladinu pravidelně zalétají kachny z nedaleké řeky, tak se nabízí hned několik velmi dobrých důvodů k návštěvě.



KRÁLOVA VILA
Čepkovská 1792, Zlín
Tel. 577 001 902
www.kralovavila.cz



OBJEVTE KOUZLO STŘEDOMOŘSKÉHO POBŘEŽÍ

Text: PR, Foto: archiv firmy

Uherské Hradiště se může od začátku letošního roku pochlubit dalším skvostem. Přímo v historickém centru královského města vznikla netradiční kavárna a exkluzivní restaurace, které jsou inspirovány nejen architekturou, ale především gastronomií středomořského pobřeží. Nejen místní obyvatelé, ale také turisté si tak mohou vychutnat okouzující atmosféru pasáže Menton a restaurantu Le Nautic, kdy již vlastní název dává punc italské originality a jihofrancouzské autenticity.

Rozsáhlá investice holdingu SYNOT proměnila budovu v uherskohradištské Prostřední ulici v jedinečné gurmánské zákoutí. Nově zastřešená pasáž přenesla všechny návštěvníky do městečka Menton. Markýzy, okna s typickými okenicemi, živé olivovníky i nabídka typických jídel a nápojů dala vzniknout skutečné středomořské oáze. Vynikající italská káva, originální sladké moučnický, ale také lahodné saláty, sýry, ryba a třeba i právě připravené sushi pak umocňuje celkový prožitek.

V prvním patře navázala na pasáž Menton středomořská restaurace Le Nautic, která si díky nabídce zážitkové gastronomie inspirované francouzskou a italskou kuchyní klade nemalé ambice. Nechce být však restaurací jen pro vyvolené. Z jídelního lístku si jistě vybere každý host, který si chce pochutnat na vynikající, ale také cenově dostupné kuchyni. Čerstvé bretaňské ústřice se šalotkovým vinegretem, minestrone se strouhaným parmazánem, salát z rucoly a cherry rajčátek s gratinovaným ovčím sýrem a opečenou slaninou, steak z norského lososa na lůžku z mladého listového špenátu, mořský vlk pečený ve vinné soli s bylinkami filetovany přímo před hostem, špalíčky z vepřové panenky balené v italské



pancettě s dijonskou omáčkou, telecí líčka na červeném víně s bramborovou kaší a restovanou zeleninou se žampiony, mušle ve vinné páře s šalotkou, grilované chobotnice, kalamáry a krevety, ale i pravé italské risotto a spaghetti. To je jen krátký

výčet z nabízených jídel.

Všechny pokrmy jsou připravovány z čerstvých surovin. Ryby a mořské plody se dováží čerstvé dvakrát týdně přímo od moře. Zkušení kuchaři s mnohaletou zahraniční praxí pak doplňují stálý jídelní lístek o speciální denní nabídky. Vychutnat si tak můžete například lahodného humra z akvária umístěného přímo v restauraci.

Kompaktní celek nové pasáže pak doplňuje několik salónků, sport bar v přízemí a pokerový klub v podkrovní objektu.



SOUTĚŽ O POUKAZ NA VEČEŘI

V naší soutěži máte možnost vyhrát jeden ze tří poukazů na večeři v Restaurantu Le Nautic v Pasáži Menton v Uherském Hradišti. Hodnota jednoho poukazu je 500 Kč. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku.

Podle čeho se jmenuje Pasáž Menton? Je to podle:

- a) jména známé osobnosti - Johana Mentona
- b) názvu francouzského města
- c) názvu vína

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasilejte do 20. června 2011 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 35, 82 a 121 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyzvozněni.

Správná odpověď v soutěži o grilované koleno z čísla březen – duben byla „120 osob“, tedy „A“. Výherci soutěže: Jaromír Bařina – Malenovice, Markéta Maňasová – Spytihněv, František Gabrhelík – Halenkovice, Daniela Uhercová – Nová Dědina, Alois Bílek – Kudlovice.



ADRESÁŘ

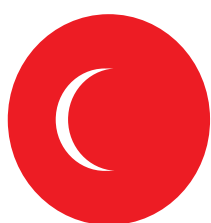
BARY A PIVNICE
BARS AND PUBSBAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB
Podvesná XIV, ZlínHAVANA CLUB
J. Staši 158, Zlín – MalenoviceCHELSEA PUB
Lešetín I/674, ZlínBOWLINGY
BOWLINGBOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, OtrokoviceBOWLING K2
viz rubrika RestauraceBOWLING U BARCUCŮ
viz rubrika RestauraceCATERING
CATERINGBOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika RestauraceGASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ
CATERING FACILITIES AND EQUIPMENTGASTRO NOVOTNÝ
areál Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407, 777 050 774
www.gastronovotny.czSKLENIČKA
SNP 1155, OtrokoviceSTAMA ZLÍN
Tyršovo nábřeží 401, Zlín
Tel. 577 211 768
www.obaly-dekorace.czHOTELY A PENZIONY
HOTELS AND GUESTHOUSESEUROAGENTUR HOTEL ATRIUM
Náměstí 3. května 1877, OtrokoviceHOTEL & RESTAURANT SLUNCE
Masarykovo náměstí 155, Uherské HradištěHOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, LuhačoviceHOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, LuhačoviceHOTEL BALTACI
U Náhonu 3946, ZlínHOTEL BALTACI ATRIUM
Lešetín II/651, ZlínHOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, OtrokoviceHOTEL GARNI
Náměstí T. G. Masaryka 1335, ZlínHOTEL MOSKVA
Náměstí Práce 2512, ZlínHOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178
www.hotel-ondras.czHOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré MěstoHOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské HradištěPARKHOTEL ZLÍN
Růmy 1393, ZlínPENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel. 577 988 210
www.na-rozcesti.czPENZION REVİKA
viz rubrika ZábavaPENZION U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Příluky
Tel. 577 018 282
www.ujohana.czPENZION U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 577 452 044
www.utonka.czKAVÁRNY
COFFEE HOUSESCAFE & COCTAIL BAR TERASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého Jablka, 3.p.)CAFÉ R21
Třída T. Bati 21, ZlínCORSINI CAFÉ
Bartošova 5532, Zlín (přízemí budovy Zlínstavu)CUKRÁRNA - KAVÁRNA
Masarykovo nám. 414,
Vizovice
Tel. 577 452 044HOUSE 23
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)KAVÁRNA COFFEE HOUSE
Ševcovská 814 (bývalá Monika),
Zlín
Tel. 724 148 175KRÁLOVA VILA
Čepkovská 1792, Zlín
Tel. 577 001 902
www.kralovavila.czPIZZERIE
PIZZERIAPIZZERIA VASSALLO
Lidická 1261, OtrokovicePIZZERIE LA STRADA
Tr. T. Bati 5359, ZlínPIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, ZlínPIZZERIE RYCHLÝ DRÁK
Divadelní 1333, ZlínPIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, OtrokovicePOTRAVINY A NÁPOJE
FOOD & BEVERAGEIL GUSTO, S.R.O.
Tr. T. Bati 3767, ZlínLESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.
K rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Třída 3. května, Zlín – MalenoviceMEDOKS S.R.O.
Všemina 249, Všemina
Tel. +420 739 228 431, +420 774 636 290
E-mail: medoks@medoks.cz
www.medoks.cz
Výroba Staročeského medovníku.PAVEL DVOŘÁK - ŘEZNIČTÍ V BŘEZÍKŮ
Pod Stráží 470, ŽelechovicePIVOVAR JANÁČEK, A.S.
Neradice 369, Uherský Brod
Tel. 572 632 461 – 63
www.pivovar-janacek.czSVOBODA A BŘEZÍK – PEČIVO, S.R.O.
U Tescomy 235, Zlín-Lužkovice
Tel. 577 007 511
Výroba pečiva.

Svoboda Březík

inzerce

vychytane.cz
fotky hledejte u násRESTAURACE
RESTAURANTSBALTACI RESTAURACE NAPAEDLA
Masarykovo náměstí 212, NapajedlaBOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.devitka-restaurace.czDOLCEVITA
Náměstí Míru 12, ZlínHOSPŮDKA U HŘIBA
K Majáku 5005, Zlín
Tel. 777 252 913HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, OtrokoviceHOSTINEC U ČERNÉHO BÝKA
Tr. T. Bati 240, Zlín – LoukyHOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, OtrokoviceKAVÁRNA U PŘÍVOZU
Sptihněv 473KRÁLOVA VILA
viz rubrika KavárnyPANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín
Tel. 777 141 109
www.pancava.comPENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
viz rubrika Hotely a penzionyRESTAURACE A PENZION ŠTÍPSKÝ ŠENK
Mariánské náměstí 48, Štípa - ZlínRESTAURACE AISA
Zarámí 4463, Zlín
(budova České spořitelny, 6. patro)RESTAURACE ASTON
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178
www.aston-bar.czRESTAURACE, BAR NOVEX
Na Honech I/5541,
Zlín – Jižní Svahy

inzerce

menička.cz
nejlepší adresa před obědem

inzerce



RESTAURACE K2
Vršava 1492, Zlín

RESTAURACE MAJA
Pekárenská 382, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222
Tel. 577 103 697
www.nakoupalisti.cz



RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE REVIKA
viz rubrika Zábava

RESTAURACE U BAĐURŮ
Na Vrše 296,
Zlín – Jaroslavič *Restaurace u Baďurů*
Tel. 577 019 465, 607 631 711
www.restauraceubaduru.cz
Otevírací doba:
Po – Čt 10:30 – 21:00 hod.
Pá – So 10:30 – 24:00 hod.
Ne 10:30 – 21:00 hod.

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410,
Zlín – Přiluky
Tel. 577 018 282
www.ujohana.cz



RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarání 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA
Žálešná V/1183, Zlín

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 577 452 044
www.utonka.cz



RESTAURANT LE NAUTIC
Prostřední ulice 40,
Uherské Hradiště
Tel. 737 277 054
www.pasazmenton.cz



RESTAURANT MORAVA
Bartošova 40, Zlín

ROTTER RESTAURANT CAFÉ
Františkovská 137, Uherské Hradiště

SELSKÁ KRČMA
Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
Tr. 2. května 1036, Zlín
Tel. 577 001 651
www.arenaujelena.cz

U 7 HŘÍCHŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice
Tel. 577 452 652
www.senkvizovice.cz

VALTICKÁ HOSPŮDKA
Tr. T. Bati 3250, Zlín

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 725 605 725
www.vpraci.eu



ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI
Areál OBI, Zlín – Louky

inzerce



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

VINOTÉKY
WINE SHOPS

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

SLOVÁČKÁ VINOTÉKA
Prostřední ulice 44, Uherské Hradiště
Tel. 733 373 775

VINOTÉKA & DÁRKOVÁ PRODEJNA
Mariánské nám. 63, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654
OD TESCO, Uherské Hradiště
Tel. 773 605 601
Bří Lužů 126, Uherský Brod
Tel. 773 605 600
Nám. E. Beneše 10, Holešov
Tel. 777 576 398

VINOTÉKA MORAVSKÝ RÁJ VÍN
OD TESCO, Kroměříž
Tel. 606 838 373



VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Štefánikova 3326, Zlín
Tel. 734 620 260



VÍNO HRUŠKA
2. května 2385, Zlín
Tel. 775 785 080
www.vinohruska.cz
www.vinokterechutna.cz



VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 734 458 711
www.winedietrichstein.com



ZÁBAVA
ENTERTAINMENT

AUTO SLEZÁČEK
Prštné 526, Zlín
Tel. 577 200 057, 777 859 881
www.lincolnzlin.cz



GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

inzerce



GOLDEN APPLE CINEMA
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 571 817 255
www.gacinema.cz

PASÁŽ MENTON
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště
Tel. 737 277 054
www.pasazmenton.cz



REKREAČNÍ STŘEDISKO REVIKA
Lázeňská 1035, Vizovice
Tel. 577 452 733, 737 534 439
www.revika.cz



ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**

e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
tel.: +420 606 178 690

inzerce



hospůdkoviny.cz
akce, události, zábava

KAM NA AKCI KVĚTEN – ČERVEN

20. 5. MAĎARSKO V CENTRU KROMĚŘÍŽE

Odpolední happening s vařením maďarského kotlíkového guláše, povídáním o maďarské gastronomii, cimbálovou muzikou, ochutnávkou vín, prodejem maďarských potravin a koření a soutěží ve skládání Rubikovy kostky.

Místo: Kroměříž

Info: www.sehnaova.cz

21. 5. MY JSME MALÍ KUČTÍČI

Vaření s dětmi.

Místo: Kroměříž

Info: tel. 608 848 978, www.studiokamarad.cz

21. 5. PIVOVARSKÁ ČTVRTKA

Turistický pochod s cílem v hanušovickém pivovaru, trasy dle propozic pořadatelů.

Místo: Uherské Hradiště, Hanušovice

Info: tel. 572 540 636, 737 523 842,
www.turisti-uh.wz.cz

22. 5. KROMĚŘÍŽSKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY

Prodej: uzenářské speciality z Valach, živé ryby včetně dravých, pečivo a cukrářské výrobky, výrobky z mléka, holandské a italské sýry, koření, bylinky, přírodní kosmetika rukodělné výrobky, vejčinky, těstoviny, ovoce, zelenina, brambory, bylinné sirupy a čaje, zdravá výživa, včelařské produkty a výrobky z ovčí vlny.

Místo: Kroměříž

Info: www.trhykromeriz.cz

27. – 29. 5. JÍZDA KRÁLŮ VLČNOV

Po tři dny se můžete ve Vlčnově účastnit největšího kulturního svátku s jízdou králů v autentickém prostředí slovácké dědiny. Vedle pestrosti a krásy slováckých krojů, písní, tanců a řemesel uvidíte i ukázky folkloru dalších regionů a hlavně jízdu králů v originálním provedení tohoto starobylého

zvyku. Rozmanitá nabídka slavností zahrnuje na tři desítky pořadů.

Místo: Vlčnov

Info: tel. 572 675 112, www.jizdakralu.vlcnov.cz

1. – 3. 6. DEN DĚTÍ NA HORALU

Dárková akce v termálních bazénech Horal: všechny děti se mohou těšit na zmrzlinový pohár zdarma v restauraci hotelu Horal a budou mít také bezplatný vstup do bazénů na 2 hodiny. Aby měli návštěvníci nepříšli zkrátka v případě, že by nemohli přijet přesně 1. června, potrvá akce i 2. a 3. června.

Místo: Velké Karlovice

Info: www.valachy.cz

1. – 5. 6. VI. FESTIVAL BYLINKOVÉ DNY

Přijďte a poznejte tajemnou sílu nejrozmanitějších bylinek.

Místo: Uherský Ostroh

Info: tel. 572 430 521, www.uhostroh.cz

3. 6. OCHUTNÁVKA VÍN

Prezentace Vinařství Spielberg. Nutná rezervace!

Místo: Zlín

Info: tel. 608 768 448, www.vinotekazlin.cz

10. – 11. 6. GRILL PARTY

Festival milovníků všech možných grilovaných lahůdek. Celé dva dny budou obohaceny kulturním a zábavným programem. Na své si přijdou vyznavači různých žánrů všech věkových vrstev.

Místo: Valašské Meziříčí

Info: tel. 603 812 288, www.smartagency.cz

18. 6. PIVOBRANÍ

Místo: Sehradice

Info: www.czechlive.cz

18. 6. FARMÁŘSKÝ TRH

Nabídka místních pěstitelů a chovatelů. Bohatý celodenní kulturní program.

Místo: Uherské Hradiště

Info: www.ceskefarmarskethy.cz

24. 6. JARNÍ FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Kroměříž

SLEVOVÝ KUPÓN
50% na 2 dl výborného sudového vína na zahrádce Restaurantu ASTON, Zlín

Aston
Bar - Restaurant

Jméno a příjmení: _____

Tel.: _____ Datum: _____

Platnost do 15. 6. 2011. Slevy se nesčítají. 1 kupon pro jednoho hosta.

inzerce



catering
kdykoli & kdekoli
catering raut coffeebreak
grill párty promoce event svatba
cocktail buffet hostina večeře
dětská párty akce na klíč
www.9evitka.cz



catering
9



NOVÁ SOUPEŽ O SKÚTR

V PRÁCI
Hotel Ondráš

A DALŠÍ CENY

Utraťte V práci alespoň 200 Kč.
Každý týden vylosujeme jednoho finalistu,
z finalistů v srpnu vylosujeme výherce:

1. místo: skútr
2. místo: jízda s Jaroslavem Orsákem
3. místo: poukázka 2.000,- na konzumaci

ORSAK
RALLYSPORT



KRUŠOVICE

Starobrno

BREZNAK

Heineken

Podrobná pravidla k nahlédnutí v restauraci V práci.
Soutěž probíhá od 1. 5. 2011 do 19. 8. 2011.

Hotel Ondráš, Kvítková ulice, Zlín
www.vpraci.eu

každé
desáté pivo
zdarma
klubové akce styl
výhody soutěže
zábava slevy
ITY MŮŽEŠ BÝT
V.I.P.

klubová karta



Heineken

00 000 000 VIP

bowling restaurace
9EVÍTKA

registrace
a podmínky na
www.9evitka.cz
věrnost
se vyplatí!
každé desáté
menu zdarma