Śniadanko!

Owsianka z tartym jabłkiem i cynamonem 300 ml — 6,00

Jajecznica na maśle z 3 jaj — 7,00

Jajecznica na szynce z 3 jaj — 8,00

Jajka sadzone 2 szt. — 7,00

Tosty z szynką i serem 4 szt. — 14,00

Parówki wieprzowe gotowane 3 szt. — 8,00

Sałatka Caprese — 14,00
250 g, pomidor, ser Mozarella, bazylia, kapary, oliwa, cytryna

Półmisek wędlin, serów i warzyw 100 g/ 60 g — 8,00

Zestaw śniadaniowy — 20,00
półmisek wędlin 100 g, serów 60 g, pomidor, ogórek, jajecznica na maśle 2 szt, kawa lub herbata, masło, pieczywo

Dodatki — 2,00
pieczywo, masło, dżem, miód, powidło, musztarda, ketchup, chrzan, majonez

Kredens

Serdecznie zapraszamy do naszego kredensu! Zapoznaj się z naszą ofertą produktów regionalnych.

Smakoszom śliwek Szef kuchni poleca!

Drobna przekąska przed obiadem

Śliwka z boczkiem — 10,00
5 szt., koreczki na ciepło

Zestaw obiadowy

Zalewajka Świętokrzyska — 10,00
300 ml, z ziemniakami, jajkiem i kiełbasą

Polędwiczka z sosem śliwkowym z Damachy — 32,00
150 g, polędwiczka wieprzowa, sos śliwkowy, ziemniaki z patelni z ziołami, zestaw surówek

Kaczka pieczona ze śliwkami i jabłkami — 34,00
155 g, filet z kaczki pieczony, kopytka, buraczki zasmażane

Można zamówić telefonicznie, na wybrany dzień i godzinę!

Deser

Śliwka Damacha w puszystym cieście 5 szt. — 12,00

Pierogi ze Śliwką Damachą jabłkiem i orzechem — 18,00
10 szt., podane ze śmietaną

Na zimno!

Tatar z łososia wędzonego — 20,00
100 g, podany z masłem i pieczywem

Sałatka z łososiem wędzonym — 16,00
280 g, łosoś wędzony, jajko, pomidor, cebula, ser feta, szpinak, sałata, sos

Sałatka Cezar — 16,00
250 g, sałata, kurczak grillowany, grzanki, sos

Sałatka ze szpinakiem — 16,00
250 g, szpinak, gruszka, ser feta, borówka, sezam, śliwka damacha, sos winegret

Na gorąco!

Zupa dnia — 10,00

Zestaw dnia — 20,00
zupa, drugie danie

W przypadku specjalnych dań w zestawie, cena może ulec zmianie. Codziennie inny zestaw-pytaj kelnera.

Nie rozdzielamy zestawów.

Rosół domowy z makaronem — 10,00
300 ml

Barszczyk czerwony z uszkami — 12,00
300 ml

Szczawiowa — 12,00
300 ml, z kluseczkami lanymi i jajkiem

Na ciepło!

Cordon Blue — 17,00
150 g, filet z kurczaka z serem żółtym i szynką

Kurczak grillowany z ziołami 150 g — 15,00

Nuggetsy z kurczaka 150g — 15,00

Kieszonka drobiowa — 18,00
150g, z pomidorami suszonymi i serem feta

Polędwiczki wieprzowa z maślakami — 22,00
150 g, grillowane plastry polędwiczki wieprzowej podawane z maślakami w śmietanie

Kotlet schabowy jak za dawnych lat — 12,00
150 g, kotlet schabowy z kością

Karkówka w sosie pieczeniowym lub śliwkowym 150 g — 15,00

Stek z cebulką 150 g — 22,00

Łosoś grillowany wg wagi/ 100 g — 13,00

Pstrąg grillowany wg wagi/ 100 g — 8,00

Tagliatelle z kurczakiem 300g — 18,00
- z sosem serowo-brokułowym
- z sosem pomidorowym

Placek po Staropolsku — 19,00
400 g, placek ziemniaczany podany z gulaszem wieprzowym

Nasze Kulinarne Dziedzictwo

Świętokrzyska Kuźnia Smaków

/mateohotel

hotel_mateo

HOTEL Mateo

Pierogi

- z mięsem i kapustą 10 szt	17,00
- z kapustą i grzybami 10 szt	17,00
- „Ruskie” podane ze śmietaną 10 szt	16,00
- z serem podane ze śmietaną	16,00
- ze śliwką Damacha, jabłkiem i orzechem podane ze śmietaną 10 szt	18,00
- z owocami sezonowymi, podane ze śmietaną 10 szt	18,00
MISA PIEROGOWA przynajmniej dla dwojga- 25 pierogów w tym trzy smaki - kapusta z grzybami, mięso z kapustą i ruskie	35,00

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem 200 g	4,00
Ziemniaki z patelni z ziołami i czosnkiem 200 g	6,00
Frytki 150 g	5,00
Kluski śląskie 10 szt	6,00
Kasza jęczmienia 200 g	4,00
Ryż 200 g	4,00
Zestaw surówek 150 g	6,00
Warzywa na parze 150 g	7,00
Buraczki zasmażane na maśle 150 g	6,00
Pieczarki z patelni 150 g	6,00
Pieczywo	2,50
Pieczywo czosnkowe 4 szt.	6,00
Sos:	
- czosnkowo-majonezowy 50 g	2,50
- winegret 50 g	2,50

Na słodko!

Naleśniki z serem i bitą śmietaną 2 szt.	14,00
Naleśniki z serem, musem owocowym i bitą śmietaną 2 szt.	16,50
Fondant czekoladowy na ciepło czekoladowe ciastko z płynną czekoladą podany z gałką lodów	14,00
Sernik z bitą śmietaną	10,00
Lodowa pokusa 3 gałki lodów, owoce, bita śmietana	15,00
Lody z musem truskawkowym 3 gałki lodów, bita śmietana z polewą	15,00
Lody z polewą czekoladową lub toffi 3 gałki lodów, bita śmietana	12,00

Herbata

Herbata czarna Dilmah z cytryną	6,00
Herbata czarna aromatyzowana Dilmach różne smaki do wyboru	6,00
Herbata zielona Dilmach	6,00
Herbata rozgrzewająca z cytryną, pomarańczą, goździkami, imbirem i miodem	12,00

Kawa

Espresso	6,00
Podwójne Espresso	8,00
Czarna	6,00
Americano	6,00
Czarna z mlekiem	7,00
Cappuccino	7,00
Latte	12,00
Espresso Macchiato	7,00
Latte macchiato z bitą śmietaną - waniliowa, toffi lub amaretto	12,00
Irish Coffe	15,00
Frappe - kawa mrożona z lodem waniliowym i bitą śmietaną	15,00
Affogato - Espresso z lodem waniliowym	9,00

Napoje zimne

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy 0,25 l	12,00
Sok w dzbanku pomarańczowy lub jabłkowy 1 l	12,00
Sok pomarańcz, grapefruit, jabłko, pomidor, czarna porzeczka 0,25 l	5,00
Woda mineralna „Buskowianka” 0,33 l	4,00
Woda z cytryną i miętą w dzbanku 1 l	8,00
Napoje gazowane:	
- Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,25 l / 0,85 l	5,00/7,00
- Fuzetea 0,25 l	5,00

Organizujemy
wesela, bankiety, przyjęcia okolicznościowe, spotkania biznesowe, konferencje, szkolenia, imprezy kulturalne i artystyczne, catering

Realizujemy
zamówienia na ciasta i torty na wynos (wyrób własny)

Dostarczamy
zamówienia pod wskazany adres

Wszystkie nasze potrawy mogą zawierać alergeny pokarmowe - wykaz alergenów i gramatur potraw dostępny na życzenie

Hotel - Restauracja „Mateo”
ul. dr Piotrowskiego 41
28-130 Stopnica

www.hotelmateo.pl
tel.: 41 377 94 09
tel.: 509 527 677

HOTEL Mateo