

Bistro Impresia – obedové menu 6,60€

Pondelok 06.12.2021

<i>Polievka:</i>	0,33l	<i>Fazuľovica</i>
Menu 1:	150g	Kurací steak s karotkovo-pórovým ragú a varenými zemiakmi s petržlenkou 7
Menu 2:	150g	Hovädzí Stroganov s kvapkou brandy a parboiled ryžou 6,7,10
Menu 3:	150g	Vyprážená bravčová krkovička s tirolským zemiakovým šalátom 1,3,7
Menu 4:	380g	Provensálsky šalát s penne, olivami, sušenými paradajkami a artičokmi 1,3
Menu 5:	380g	Grilovaný Halloumi syr s batatovými zemiakmi a jogurtovým dressingom 7

Utorok 07.12.2021

<i>Polievka:</i>	0,33l	<i>Gulášová polievka 1</i>
Menu 1:	150g	Bravčové soté s bielou reďkovkou, sladko-ostrou čili omáčkou a jazmínovou ryžou 6
Menu 2:	180g	Kuracie stehno pečené na jablkách s hokkaido šúľancami 1,3
Menu 3:	150g	Česká sviečková s parenou knedľou a brusnicami 1,3,7,10
Menu 4:	150g	Filet z tresky s bylinkami a ratatouille zeleninou s pečenými zemiakmi 4
Menu 5:	380g	Francúzske zemiaky s klobásou a nakladanou zeleninou 3,7

Streda 08.12.2021

<i>Polievka:</i>	0,33l	<i>Hovädzí vývar s celestínskymi rezancami a zeleninou 1,3,7,9</i>
Menu 1:	150g	Kuracie Cordon bleu s domácimi hranolčekmi a tatarskou omáčkou 1,3,7,10
Menu 2:	150g	Maďarský guláš „Špeciál“ s karlovarskou knedľou 1,3,7
Menu 3:	380g	Čokoládové palacinky zapekané s banánmi, vanilkový puding a slaný karamel 1,3,7
Menu 4:	380g	Šalát trhaný so zeleninou, morčacím mäsom so zázvorom a pečenými zemiakmi
Menu 5:	150g	Chow mein rezance s bravčovým mäsom a julien zeleninou 1,3,6

Štvrtok 09.12.2021

<i>Polievka:</i>	0,33l	<i>Špenátová polievka 7</i>
Menu 1:	150g	Kuracie prsia s Bourbon omáčkou, hráškovou ryžou a kim-chi
Menu 2:	150g	Pulled Pork - trhané bravčové mäso so zelenou fazuľkou s pečenými zemiakmi a šalátom Coleslaw 3,7,9,10
Menu 3:	150g	Vypečené bravčové plece so strapačkami s kapustou a slaninkou 1,3
Menu 4:	380g	Caesar šalát s kuracím mäsom a pečenou bruschetou 1,3,4
Menu 5:	380g	Arborio risotto s maslovou tekvicou a tekvicovými semiačkami 7

Piatok 10.12.2021

<i>Polievka:</i>	0,33l	<i>Karfiólový krém s muškátovým orieškom 7</i>
Menu 1:	150g	Bravčové guľky s bylinkami a paradajkovou omáčkou s varenými zemiakmi
Menu 2:	180g	Kuracia štvrt' pečená na cesnakovom masle s jemným wasabi zemiakovým pyrú 7
Menu 3:	150g	Kuracia rolka plnená rukolou a sušenými paradajkami s dusenou ryžou
Menu 4:	380g	Poke bowl – opražená ryža, červená cibuľa, kukurica, šalát, reďkovka, koriander, paradajky, mrkva, sezam, tofu, Poke omáčka 6,7,11
Menu 5:	380g	Bryndzové pirohy s kyslou smotanou a opraženou slaninkou 1,3,7

Špeciálne menu

Menu 6:	150g	Burger Svätomartinský (trhané kačacie mäso, domáca žemľa, slaninka, karamelizovaná kapusta, brusnice a cibuľka na víne, slaninová majonéza, domáce hranolky) 1,3,7	9,90€
Menu 7:	350g	Pečená kačica (kačacie konfitované stehno, dusená hlávková kapusta, mastená lokša, karlovarský knedlík) 1,3,7	12,90€
Menu 8:	150g	Telací viedenský rezeň (telacie mäso, panko strúhanka, tirolský šalát) 1,3,7	11,90€

Bistro Impresia – dobroty

MED

Agátový med 950g **11,90€**

Agátový med je svetlo slamovej až zlatožltej farby. Vďaka vysokému obsahu fruktózy kryštalizuje len veľmi pomaly. Tekutý vám často vydrží aj dva roky, vždy záleží, či v období kvitnutia agátu nekvitlo súčasne aj niečo iné, čo spôsobí skoršiu kryštalizáciu.

Kvetový med 950g **11,90€**

Kvetový med je prírodný koncentrát nektáru z kvetín a rastlín, v prevažnej väčšine z rastlín liečivých. Je ľahko stráviteľný vďaka vyššiemu obsahu jednoduchých cukrov - glukózy a fruktózy. Obsahuje peľové zrná rôznych rastlín, ktoré obohacujú med o významné prírodné látky s povzbudzujúcimi účinkami.

Lesný med 950g **11,90€**

Jedná sa o tmavší med, čo spôsobujú rastlinné farbivá obsiahnuté v miazge drevín. V porovnaní s kvetovými medmi obsahuje viac fruktózy, dextrínov, flavonoidov ale hlavne väčšie množstvo minerálnych látok a stopových prvkov, prospievajúcich ľudskému organizmu, preto je vhodný pre športovcov a ťažko pracujúcich.

DŽEM

Domáci džem 125ml **2,99€**

Naše obľúbené domáce džemy vždy len z čistého ovocia podľa sezóny.

OLIVOVÉ OLEJE A BALSAMICO

Oro del Desierto - SPA **16,90€**

Oro del Desierto spĺňa všetko, čo má mať kvalitný olivový olej. Dokonale vyvážená chuť plná zelených olív so správnou mierou korenistých a pikantných stôp. Je vyhodnotený ako najlepší bio olivový olej podľa organizácie Worlds best olive oils v roku 2014/2015, druhé miesto bio 16/17, tretie miesto bio 17/18 a dlhoročný víťaz svetových cien, v publikácii Flos Olei 2016, 2018 a 2021 získal ocenenie najlepší bio olivový olej roka.

Venta del Barón D.O.P. - SPA **19,90€**

Španielsky kráľ olivových olejov so svojou intenzívnou a dokonale vyváženou chuťou paradajok, mandlí, korenia a bylín perfektne symbolizuje ideál prémiového španielskeho olivového oleja.

Nocellara - ITA **18,90€**

Kvalitný olivový olej zo Sicílie – krásna ovocná odroda "nocellara" svojou bylinkovo rajčinovou chuťou je ako stvorená na pizzu, cestoviny a caprese.

Don Gioacchino DOP – ITA **18,90€**

Silný a intenzívny kvalitný taliansky olivový olej odrody Coratina. Sabino Leone patrí medzi popredných producentov, Don Gioacchino je momentálne najvyššie postavený taliansky olej vo svetovom rebríčku.

Liá – GRE **18,90€**

LIÁ je kvalitný grécky olivový olej zo zelených olív koroneiki. V roku 2019 bol ocenený v prestížnej ročenke Flos Olei ako najlepší ľahký jednodrodový olej na svete.

Aceto balsamico 12 ročné **17,90€**

Vo svete najviac obľúbené husté aceto balsamico. Tento balzam predstavuje spojenie pomaly vareného muštu zo slnkom sušeného hrozna a zrelého octu, ktoré spolu zrejú minimálne 12 rokov v storočných sudoch.

Husté aceto balsamico ideálne každodenné potešenie. Arómy a chuť slivkového džemu, červeného ovocia neskutočne príjemne dopĺňajú vanilku a med. Toto aceto balsamico je svojim sladším profilom a hustejšou konzistenciou vhodné tak ako aj slané, tak aj sladké jedlá.

Ceny sú platné od 25. 10. 2021

Uvedená váha jedál je váha mäsa pred tepelnou úpravou alebo váha celej porcie pri bezmäsitých jedlách.

Kalkulácie vypracoval: Stanislav Mačor