

Le Bistro Esplanade: ljetno uz pariške delicije

Šarmantni zagrebački Le Bistro ovih je dana osvježio svoju ponudu novim ljetnim à la carte jelovnikom. Selekcija primamljivih jela inspirirana je zavodljivim mirisima i okusima francuske kuhinje, domaćim specijalitetima i najboljim svježim sezonskim namirnicama

Nadahnuti ljetom i šarolikim bogatstvom sastojaka, chef Ana Grgić u ljetnom jelovniku donosi kreativna i slasna jela poput cvijeta tikvice punjenog kozjom skutom, hrskavih žabljih kraka s kremom od češnjaka, slasnih proljetnih rolica s povrćem, kozicama, kremom od avokada i orahovim uljem, zatim školjki sv. Jakova sa špinatom i baby porilukom, prženih sardina s pireom od batata, moussea od gušćje jetre s kruškama i kremom od badema, bouillabaisse od dagnji i šafrana s hrskavom palentom, kao i mekanih telećih obraza u finom gustom umaku od porta s hrskavim shiitake gljivama – koji se tope u ustima.

Selekcija jela uključuje i bezvremenske Le Bistro klasike poput kremastog rižota i poznate zapečene luk juhe, kao i neka tradicionalna jela koja se pripremaju po isprobanim recepturama poput tatarskog bifteka i legendarnih Esplanade štrukli. Osim toga, Le Bistro nudi i listu neodoljivih ljetnih deserata. Uz nezaobilazni topli čokoladni kolač s umakom i sladoledom od vanilije, tu je i Ferrero Rocher mousse s biskvitom od lješnjaka i čokoladom, crème brûlée s jagodama i tonkom, ukusne pečene jabuke s orasima i vanilijom te otmjeni francuski macaroni.

Osobiti okusi i rashlađena selekcija finih vina i pjenušaca na čaše po prihvatljivim cijenama, opuštena atmosfera, mlada i šarmantna ekipa kuhara i konobara, ostakljeni zimski vrt s profinjenim ozračjem pariškog šika, sjenoviti živopisni ugađaj terase s daškom uličnog teatra pravo su osvježenje za nadolazeće ljetne dane.