

Ako želite ugoditi svome nepcu, ove delicije u Zagrebu svakako morate probati

Dimljena šunka autohtone slavonske crne svinje, romanovska janjetina iz Gorskog kotara, lički krumpir, domaći rezanci s istarskim crnim proljetnim tartufima, ručno rađeni ravioli i jadranski škampi lovljeni vršom iz podvelebitskog kanala - lokalne namirnice pripremljene s dozom pariškog šika

U legendarnom Le Bistrou zagrebačkog hotela Esplanade, u proljetnom ozračju uz miris zumbula i DJ glazbu, prošlog je tjedna uzvanicima predstavljen novi à la carte jelovnik s nizom zavodljivih jela. Chefica Ana Grgić sa svojim timom mladih i kreativnih kuhara za tu je prigodu na nekoliko live cooking postaja pred gostima pripremala niz primamljivih jela i privlačnih zalogaja i pokazala kako se istinski uživa u toplom proljetnom danu u ostakljenom ambijentu Le Bistrea i na njegovoj živopisnoj terasi u srcu Zagreba. Predstavljanju proljetnog koncepta prisustvovali su brojni mediji, gosti Le Bistrea, kao i neke od poznatih osoba, koji su među prvima imali priliku kušati slasne delicije i jela s grilla koja će se naći na novom jelovniku.

Uz fine zalogaje, šarmanтна i dobro uhodana ekipa Le Bistrea na čelu s menadžerom restorana, Ivanom Trbušićem poslužila je gostima odlična vina. Za početak, Motovunska vinarija Tomaz počastila je goste pjenušcem Rosé i Malvazijom, dok su od Plešivičke vinarije Korak posluženi Sauvignon, Rajnski rizling i Pinot crni. Istarska vinarija Franković iz Buja za goste je odabrala svoj Sauvignon, Malvaziju i izvrsni Muškat koji je poslužen uz selekciju slastica. Delicije Ane Grgić dodatno je oplemenila nagrađivana selekcija ekstra djevičanskih maslinovih ulja Oleum Viride obitelji Belić iz Istre, ujedno i službenog maslinovog ulja Le Bistrea već dugi niz godina.

Ana je i ovaj put prilikom kreiranja jelovnika veliku pažnju posvetila nabavci te svakoj pojedinoj namirnici, kako bi samo one lokalno uzgojene, prirodne i zdrave mogle naći put do njene kuhinje i tanjura gostiju. Tako su se na proljetnom jelovniku našle svježije domaće šparoge, aromatični istarski tartufi koje gosti iznimno cijene, zatim dimljena šunka od autohtone hrvatske sorte slavonske svinje, kao i proslavljeni lički krumpir, dok primjerice janjetina za pripremu slasnog janječeg burgera dolazi sa zelenih pašnjaka Gorskog kotara od crnih romanovskih janjaca.

Prilikom kreiranja jelovnika poseban naglasak stavljen je na održivost koju Ana promiče posljednjih nekoliko godina kao istaknuti ambasador WWF-ove globalne inicijative - Fish Forward. Među predjela Ana je tako uvrstila jadranske škampe koji se love u Podvelebitskom kanalu vršama te se na taj način štiti mikro ekosistem, ali se i potiču mali ribari da se bave ovom djelatnošću. Predstavnici Svjetske organizacije za zaštitu okoliša (WWF) iskoristili su prigodu i predstavljanje novog jelovnika kako bi okupljenima ukazali upravo na alarmantno stanje u morima i nužnost održivog korištenja resursa. „WWF Adria ovom prilikom ima čast raditi zajedno s hotelom Esplanade na promicanju zaštite i održivog korištenja prirodnih resursa. Ribolov škampa vršama u Podvelebitskom kanalu primjer je dobre prakse kojom ribari mogu dugoročno živjeti od svog rada, a da pritom ne ugrožavaju vrstu koju love te njeno stanište. Takav tip ribolova jedan je od najodrživijih u cijelom Sredozemnom moru, a hotel Esplanade promocijom Podvelebitskog škampa ne samo da sebi osigurava stalnu ponudu proizvoda iz ribarstva već svojim primjerom (p)ostaje predvodnik cijelog Ho-Re-Ca sektora u Hrvatskoj u segmentu održivosti. Konzumacija održivih proizvoda iz ribarstva ključni je element u zaštiti morskih resursa ne samo u Jadranu već u svim morima svijeta. Odgovornim praksama štitimo ne samo ribe već i milijune ljudi diljem svijeta koji ovise o ribi kao izvoru hrane i prihoda.“ istaknuo je Danijel Kanski, Marine Program Manager iz WWF Adria.

Uz to, gosti su imali prilike kušati raznovrsnu selekciju privlačnih i kreativnih delacija inspiriranu proljećem koja će od danas biti dostupna na jelovniku Le Bistrea. Ana je tako pripremila panna cotta od burratine sa salsom i gelom od avokada, mariniranu skušu s hrskavim povrćem i quinoom, slasnu rakovicu sa svježim tikvicama i hrskavom tapiokom, rösti od celera s pečenim kavijarom od pastrve s dimljenom pastrvom i toplom kremom od celera, kao i svoj nagrađivani rižoto, koji ove sezone dolazi s dimljenim sušenim trubama i kremom od komorača. Nježne ili pak snažne okuse Ana naglašava i nadopunjuje kontrastnim notama kako bi se svaka komponenta savršeno uklopila u precizno složene gastro kreacije. Proljetni jelovnik tako spaja svježije domaće okuse, primjerice salata s bučom dolazi u kombinaciji s kozjom skutom, bučnim uljem i prženim lješnjacima te chia sjemenkama, dok su dimljena pačja prsa naglašena karameliziranim pastrnjakom, azijskim teriyakijem i bok choyem, a talijanski vitello tonnato stiže s listom kapara, ušećerenom koricom limuna i baby

salatom. Proljetna kolekcija okrepljujućih juha objedinjuje zdrave sastojke. Krem juha od bukovača poslužuje se uz gel od aronije i pržene bukovače, dok juhu od peršina nadopunjuje pithivier od skute i crumble od pancete. Domaći ručno rađeni raviolo punjen je dimljenim kozicama, veloutéom od rakova, kremom od rajčica i aromatičnim bosiljkom. Domaći rezanci s istarskim proljetnim crnim tartufima, guščjom jetrom i sokom od naranče predstavljaju pravu poslasticu na novom jelovniku.

Kroz selekciju glavnih jela ističe se glazirani teleći ossubuco sa svježim bosiljkom, basmati rižom i sušenim rajčicama te pinjolima. Rijetko korišten smuđ Ana je odlučila poslužiti u smeđem maslacu s dimljenim batatom uz kelj i čili, a inspiracija joj je bila tradicionalni fiš paprikaš. Slasna grdobina priprema se u papiru uz korijen kurkume i poriluk, a trilja kamenjarka dolazi u privlačnoj kombinaciji s marmeladom od komorača i šafrana. Confit od sipe zaokružuje pečena bijela palenta sa začinskim biljem, šenon kremom i limunovim sokom. Mesna selekcija nudi biftek s korom od pistacija na ukusnoj kremi s tartufima i smokvama u prošek. Ana je u proljetni jelovnik uvrstila i nezaobilazni USA striploin s kremom od ljutike, confitom od luka i pečenim šampinjonima s timijanom.

Selekcija bezvremenskih Le Bistro klasika sadrži stalnu ponudu jela pripremanih po tradicionalnim i starim isprobanim recepturama - tatarski biftek, tatarski od tune, bečki odrezak s pire krumpirom, slasni zapečeni štrukli Esplanade i francuski klasik zapečena luk juha - neka su od jela kojima popularnost nikad ne pada.

Za sve sladokusce, Ana i njen slastičarski tim pripremili su raznoliki izbor slasnih deserata inspiriranih proljetnim bojama i mirisima koji savršeno zaokružuju ukusni obrok. Limun meringue u kombinaciji s lemon curdom i prhkim tijestom od limunske trave ili karamelizirani mango s ricottom i bijelom čokoladom nikog neće ostaviti ravnodušnim, dok će istinske ljubitelje čokolade oduševiti topli čokoladni kolač s jagodama, kremom od mente i vanilije. Francuski šik u ovom proljetnom desertnom jelovniku predstavlja mille-feuille s jagodama uz prah od mente i kakao crunch koji nudi pravu rapsodiju okusa. Dašak egzotike pruža rum baba sa svilenkastom teksturom karameliziranog ananasa i kremom od kokosa.

Uz à la carte ponudu, u jelovniku se nalaze i jela koja su pripremljena prema strogom BOSK gluten-free standardu. Selekcija se sastoji od hrskavog kruha i peciva, aromatične prhke tortice od brie sira, slasnih raviola sa skutom i kremom od špinata, ali i tradicionalnih Esplanade štrukli i kolača - pripremljenih s tijestom bez glutena.

Karta pića bogata je vrhunskim vinima i šampanjcima iz Hrvatske i svijeta koja će dodatno upotpuniti iskustvo objedovanja, dok će osoblje za goste predložiti ona koja najbolje odgovaraju odabranim jelima.