



ESPLANADE ZAGREB
LUXURY HOTEL

Le Bistro Esplanade

Informacije

Šefica kuhinje:	Ana Grgić
Vrsta restorana:	francuski
Kuhinja:	francuska i hrvatska, lokalni specijaliteti
Kapacitet:	do 45 gostiju u unutrašnjosti, do 60 gostiju na terasi
Kulinarski certifikati:	bez glutena, halal
Ostale značajke:	terasa, besplatan Wi-Fi, Press Reader Hot Zone, jelovnici na iPadu
Radno vrijeme:	svaki dan 9.00 – 23.00
Poslužuje se:	doručak <i>à la carte</i> ručak i večera – <i>Menu du Jour, à la carte</i> , promotivni jelovnici
Kontakt:	Le Bistro Esplanade Hotel Esplanade Zagreb Mihanovićeva 1, 10 000 Zagreb, Hrvatska T. +385 1 45 666 11 lebistro@esplanade.hr www.lebistro.hr



Trendovsko izdanje zavodljive francuske kuhinje

Le Bistro je jedno od zagrebačkih tradicionalnih mjesta, uređeno u stilu francuskog bistroa unutar zgrade hotela Esplanade Zagreb. Ovaj restoran ima dugu tradiciju kao kulinarski inovator ovoga grada.

Otvoren 1986. godine kao mali restoran u francuskom stilu, Le Bistro je odmah zauzeo važno mjesto u svakodnevnom životu metropole. Bio je prvi restoran sa staklenim krovom. Osoblje Le Bistrea prvo je u gradu nosilo svilene odore. Osim toga, Le Bistro je bio prvo mjesto u kojemu su vino i šampanjac služeni na čaše. Zanimljivo je da je Le Bistro prvi posluživao čokoladice uz kavu, a 1989. godine bio je prvo mjesto u Hrvatskoj u kojemu se posluživao poznati talijanski desert tiramisu.

Sada obnovljeni Le Bistro poslužuje slavne Esplanade štrukle, kao i izbor drugih lokalnih specijaliteta zajedno s nizom tipičnih francuskih jela, kao što su juha od luka, *quiche lorraine* ili *crocque monsieur*. Ovo omiljeno gradsko mjesto i dalje nosi titulu zagrebačkog kulinskog inovatora te je jedino mjesto u gradu gdje možete pronaći ponudu jela francuskog bistroa.

Le Bistro svakodnevno poslužuje raskošan doručak *à la carte* kao i ukusnu kavu, čaj ili toplu čokoladu, svježi sok od naranče, *croissants* i *feuilleté fourré* s maslacem i marmeladom.

Gosti uz ručak mogu odabrati čašu hrvatskog ili francuskog vina, pjenušca ili šampanjca. A najsladi izazov predstavlja dnevni odabir svježih slastica koje su pripremili vrhunski slastičari. Elegantno osoblje gostima nudi ukusan čokoladni *mousse*, *crème caramel*, eklere ili *tarte Normande*.

Urvnoteženi jelovnik na neki je način poveznica između kulinarskih tradicija Zagreba i Pariza, što ga čini idealnim za dnevne sastanka. Le Bistro je uvijek bio dio zagrebačkog života, a sada u svom obnovljenom interijeru poslužuje jela u šik atmosferi. Slike na zidovima koje prikazuju nasmijanih lica podsjećaju na lude dvadesete godine u Parizu, podsjećajući goste na toplo okružje i živopisne trenutke pariških bistroa. Jednostavna elegancija osnovni je koncept ovoga mjesta, koje teži oživljavanju urbane europske tradicije odlaska u bistroe, gdje se gosti mogu opustiti.

Šefica hotelske kuhinje **Ana Grgić** stoji iza vrhunskih jela koja se pripremaju u restoranu. Talentirana je i iskusna šefica kuhinje koju su ambicija i želja za učenjem odveli na adrese najprestižnijih svjetskih restorana s dvije Michelinove zvjezdice, gdje je usavršavala svoje kulinarske vještine pod vodstvom poznatih *chefova*. Ani je vodič *Gault & Millau* dodijelio prestižnu titulu Velikog kuhara sutrašnjice, a pozvana je i u članstvo *Chaîne des Rôtisseurs*, Međunarodnog gastronomskog udruženja, gdje je nagrađena prestižnom titulom Chef Rôtisseur te narančastom lentom s crvenom vrpcom i srebrnom medaljom s oznakom Rôtisseur. Nadovezujući se na tradiciju najprofinjenije kuhinje hotela Esplanade, ova mlada šefica kuhinje osvježava lokalnu restoransku ponudu povezujući Zagreb s Mediteranom i kontinentalnom Europom. Jelovnik restorana Le Bistro sastavljen je od ukusnih svakodnevnih jela koja se kreiraju prema godišnjim dobima. Svako se jelo priprema s velikom pažnjom i osjećajem za ljepotu.

U stanci između poslovnih i osobnih obveza Le Bistro je mirna oaza u kojoj gosti mogu uživati sami ili s prijateljima. Slasna jela i ugodno ozračje pružaju utočište od stresa svakodnevnog života.

Štrukli – tradicionalna poslastica Le Bistrea

Ovaj tradicijski specijalitet iz Hrvatskog zagorja (regije sjeverno od Zagreba, s druge strane Medvednice), nastao u brdovitu krajoliku pokrivenu slikovitim pašnjacima i njivama, zaslužio je svoje neosporno mjesto u kulinarskoj ponudi ovoga hotela od samoga početka.

Štrukli su prvi put u hotelu pripremljeni još 1951. godine, kada su postali dijelom jelovnika, a Esplanade još od tada održava ovu tradiciju. Moglo bi se reći da hotel i štrukli imaju neku posebnu, trajnu vezu. Ideja je potekla od hotelskog šefa kuhinje koji želio prikupljati posebne i provjerene recepte iz različitih krajeva Hrvatske. Kulinarski stručnjaci prepoznali su vrijednost nacionalnih jela kao najprivlačniju pozivnicu za goste koji žele uživati u lokalnim delicijama.



U *art déco* interijeru Le Bistrea ili elegantnom ozračju restorana Zinfandel's gostima se pruža dobrodošlica ugodnim okruženjem, besprijekornom uslugom i srdačnim osobljem koje objedinjava lokalne specijalitete s onima iz drugih krajeva svijeta. Ukusni Esplanade štrukli dosegli su vrh ponude zahvaljujući svojoj neprijepornoj kakvoći, ručnoj izradi i lokalnoj tradiciji, prešavši put od seoskih kuhinja do elitnih restorana.

Tijesto za štrukle ručno se mijesi, razvlači, puni svježim sirom te potom zamota i tankim porculanskim tanjurima razrezuje na komade.

Štrukle je također moguće kupiti zamrznute u pakiranju za poklon.

###

O HOTELU ESPLANADE ZAGREB

Hotel Esplanade, najprestižniji zagrebački hotel, sagrađen je 1925. godine s ciljem pružanja vrhunskog smještaja i usluga putnicima glasovitog Orient Expressa, koji je prometovao na liniji Pariz – Istanbul. Hotel Esplanade jedna je od najelegantnijih zagrebačkih građevina, a od svojih je početaka mjesto ključnih društvenih događanja glavnoga grada. Hotel pruža gostima nevidenu raskoš i oduvijek je s lakoćom privlačio slavne osobe. Impresivan popis poznatih gostiju uključuje Josephine Baker, Charlesa Lindbergha, Leonida Brežnjeva i mnoge druge. Nakon potpune rekonstrukcije hotel je ponovno otvorio svoja vrata 18. svibnja 2004. i nametnuo se kao istinska hotelska zvijezda u regiji, što pokazuju brojne dobivene nagrade. Među njima su nagrada World Luxury Hotel Awards, zlatna lista časopisa Condé Nast Traveler, Readers' Choice Awards, Expedia Insiders' Select, World Travel Awards, kao i mnoge druge.

Kontakt:

Sanda Sokol, PR & Marketing Manager

T. +385 1 45 66 036, M. +385 91 47 666 47, E. Sanda.Sokol@esplanade.hr, www.esplanade.hr