



noviny

Bistrotékoviny září

NOVÉ CHUTĚ

Objevte novou nabídku jídel v Bistrotéce Valachy

str. 1



PODZIMNÍ BRUNCH

Pod taktovkou šéfkuchaře Tomáše Černého

str. 2



ŠKOLA VAŘENÍ

Nové kurzy, nové termíny právě teď v nabídce

str. 2



PODZIM NA TALÍŘI V BISTROTÉCE VALACHY

S příchodem podzimních dnů přichází chuť na **poctivá jídla plná výrazných chutí**. Odpolední a večerní nabídka à la carte v Bistrotéce Valachy dokazuje, že i neformální gastronomie se dá dělat na té **nejvyšší úrovni**.

Hlavní novinkou našeho menu je vyladěný **hotdog s trhaným masem**. Šťavnaté, **pomalů tažené maso** servírujeme v nadýchané máslové housce **z naší vlastní pekárny**, doplněné o skvělý dresink a **domácí hranolky**. Vedle této novinky si u nás stále můžete vychutnat i naši stálici – **legendární smažený sýr** v poctivém trojbalu, usmažený dozlatova a podávaný s naší domácí tatarskou omáčkou, který dlouhodobě patří k nejpobulárnějším **bestsellerům**.

Myslíme ale i na ty, kteří večer dají přednost něčemu méně vydatnému. Pro tyto chvíle nabízíme pestrou škálu **lehkých večeří** v podobě **svěžíh sezónních salátů**.

Ať už plánujete neformální setkání s přáteli, pohodovou večeři po náročném dni nebo si prostě chcete dopřát poctivou klasiku, u nás vždy najdete to pravé.



POCTIVÁ VEJCE Z FARMY VALCHA

V NAŠÍ KUCHYNI

Všechna naše jídla i snídaně připravujeme výhradně z **čerstvých vajec z Farmy Valcha**, která se specializuje na **chov slepic ve volném výběhu**. Výsledkem je skvělá **poctivá chuť** v každé porci.

Chcete si tuto kvalitu dopřát i doma? Čerstvá vejce z Farmy Valcha si můžete **zakoupit** přímo u nás **v obchodě!**



RYCHLÉ SNÍDANĚ I SVAČINY

z Pekařáku

Stavte se na **Pekařáku** pro svou denní dávku **čerstvosti!** **Každý den** pro vás chystáme **pestrou nabídku dobrot** pro každou příležitost. Ať už běžíte do práce, hledáte **rychlou snídani, oběd** nebo jen něco dobrého na **odpolední svačinu**, u nás si zaručeně vyberete.

Co pro vás denně připravujeme?

- Čerstvé křupavé pečivo
- Sladké i slané dobroty
- Teplé polévky
- Plněné bagety a jiné svačiny
- Skvělou kávu s sebou

Zastavte se a zpřijemněte si den něčím dobrým!



NOVÉ DEZERTY

OD NAŠICH CUKRÁŘEK

Užijte si **kávu a sladké chvílky** v kavárně Bistrotéky Valachy. **Naše cukrářky** připravily **8 originálních dezertů**, které nejsou jen obyčejnou sladkou tečkou, ale i malým uměleckým dílem.

Ať už se zastavíte na setkání s přáteli, odpolední kávu, matchu nebo si jen chcete udělat radost, u nás si zaručeně vyberete – v nabídce máme jak **krémovější**, tak i lehčí **ovocnější** dezerty. Vše vyrábíme **ručně, z čerstvých ingrediencí a s láskou k detailu**.

Zpřijemněte si den a přijďte si pro svůj sladký zážitek.



OBJEVTE NOVINKY V NAŠEM OBCHODĚ BISTROTÉKA VALACHY



Italské dezerty San Salvatore

- z buvolího mléka
- v krásné terakotové misce
- různé druhy

105 Kč



Revine Michlovský

- Nealkoholické jemně perlivé víno

199 Kč



Proteinový krém Vilgain

- Lískooříškový krém s čokoládou
- 100% přírodní ořechové máslo s grass-fed proteinem

365 Kč



LyoSyr
niva, korbáčiky, tvarůžky

- Mrazem sušený 100% sýr

115 Kč



Musli Srdcem Topnatur
malina & bílá čokoláda

- Ovocná svěžest malin a sladká chuť bílé belgické čokolády

179 Kč



Fermentik

- Inovativní svačinka z fermentovaného ovoce a zeleniny

25 Kč

PODZIMNÍ BRUNCH S TOMÁŠEM ČERNÝM



Přivítejte podzim **výjimečným** kulinářským zážitkem. V neděli 4. 10. přivítáme v Galerii Desítka ikonů pražské restaurace **Dejvická 34** – šéfkuchaře a spolumajitele **Tomáše Černého**, Zlatého kuchaře roku 2024, jehož podniku nechybí **michelinské ocenění Bib Gourmand** ani tři čepice v průvodu **Gault&Millau**. Společně s týmem Bistrotéky Valachy pro vás připraví exkluzivní nedělní brunch plný **středomořských a italských chutí**.

Čeká vás dopoledne doprovázené **živou hudbou**, unikátním **výhledem na Zlín** a **originálním menu z prémiových surovin**. Těšit se můžete na páleného lososa, zauzený tatarák ze stařeného krku nebo vejce 63 s pyré z artyčokových srdíček a lanýžovou fondue. Z hlavních chodů ochutnáte seleci porchettu sous-vide, terinku z tresky a lososa, hříbkové tortellini či risotto „cacio e pepe“. Chybět nebudou ani vybrané **dezerty cukrářek Bistrotéky Valachy**.

• neděle 4. 10. 2026, 10:00-14:00 • Cena: 2 790 Kč/osoba • Dress code: Smart casual

Rezervace: rezervace@obchodnidum.cz

ŠKOLA VAŘENÍ

vařte jako profesionál



Vyberte si z široké nabídky kurzů:

- 1. 9. Sushi: Na vlně Japonska
- 2. 9. Vietnamská kuchyně
- 9. 9. Mexická kuchyně
- 13. 9. Kouzlo 5 druhů masa
- 15. 9. Španělská kuchyně **DOPORUČUJEME**
- 16. 9. Tajemství makronek
- 20. 9. Kurz pro děti
- 21. 9. Ryby a mořské plody
- 22. 9. Pečení dokonalých dortů
- 29. 9. Korejská kuchyně **NOVINKA**
- 30. 9. Francouzská kuchyně **NOVINKA**

NÁŠ TIP: Taste&Relax

Exkluzivní nabídka pro účastníky školy vaření: ke každému zakoupenému kurzu získáte 20 % slevu na ubytování v Hotelu Prior v den konání kurzu. Součástí pobytu je snídaně a neomezený vstup do Energy Spa po celou dobu pobytu. Dopřejte si unikátní zážitek plný chutí a odpočinku.

BALANCE: POHYB A RELAX V ENERGY SPA

Dopřejte si den, který bude patřit jen vám. Spojte **radost z pohybu**, skvělé jídlo a celodenní relaxaci. Čeká vás **75 minut pilates nebo jógy** pro začátečníky i pokročilé pod vedením **zkušené lektorky**, výborný **brunch** s nápoji ve Vital Baru a neomezený vstup do **Energy Spa po celý den**.

- 27. 9. & 25. 10. | Bára Kurinová (Spa Pilates & Brunch)
- 15. 11. & 6. 12. | Dáša Zemanová (Spa Joga & Brunch)

Cena: 2 300 Kč / osoba (zahrnuje lekci, brunch s nápoji a celodenní spa)

Rezervace: rezervace@obchodnidum.cz



Zajímá vás, co je u nás nového?

Sledujte nás na Facebooku, Instagramu a našich webových stránkách www.bistrovalachy.cz



/bistrotekavalachy



/bistrotekavalachy

Chcete být v obraze a vědět, co se děje v Bistrotéce Valachy? Přihlaste se k odběru newsletteru na odkaze www.bistrovalachy.cz/odber-novinek.

