



Društvo hrvatsko  
francuskog prijateljstva

Alliance Française



4.-7.11.2010.

# DANI BELGIJSKE KUHINJE U „BRASSERIE AS“

[www.alliance-francaise-rijeka.hr](http://www.alliance-francaise-rijeka.hr)  
[www.ugostiteljstvo-as.com](http://www.ugostiteljstvo-as.com)

## BELGIJSKA JELA

REDOVNA  
CIJENA

CIJENA S  
POPUSTOM  
30%

### MALE KONZUMACIJE

**Toast s omletom i pečenom slaninom** 38,00 **26,60**  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Stella Artois*

### HLADNA PREDJELA

**Šparoge na flamanski način** 45,00 **31,50**  
*(blanširane šparoge posute naribanim bjelanjkom i žutanjkom i prelivene maslacem)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Blond*

### TOPLA PREDJELA

**Dagnje u Stelli Artois** 55,00 **38,50**  
*(dagnje kuhane u pivu sa začinima)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Stella Artois*

**Zapečene dagnje** 60,00 **42,00**  
*(zapečene dagnje u bešamel umaku sa začinima)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Brown*

**Kozice u "mantilu"** 60,00 **42,00**  
*(kozice panirane u smjesi od piva i riža s povrćem)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Blond*

### GLAVNA JELA

**Mesne okuglice u Leffe tamnom pivu s pireom od krumpira** 40,00 **28,00**  
*(okruglice od mljevenog mesa s bijelim kruhom i začinima kuhane u pivu)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Brown*

**Govedina na flamanski način s pečenim krumpirom** 59,00 **41,30**  
*(pečena govedina pirjana u umaku od Leffe tamnog piva)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Brown*

**Odrezak s bernaise umakom i pečenim krumpirom** 59,00 **41,30**  
*(pečena puretina u umaku od gljiva s raznim začinima)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Blond*

**Piletina à la gantoise u umaku Waterzooi s rižom** 35,00 **24,50**  
*(piletina kuhana u umaku od sjeckanog celera, mrkve i poriluka)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Blond*

**Pečeno pile Brabant u Leffe tamnom pivu s pireom od celera i krumpira** 45,00 **31,50**  
*(pečena piletina podlivena Leffe tamnim pivom)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Leffe Brown*

**Belgijske kobasice s belgijskom kašom i crvenim kupusom** 35,00 **24,50**  
*(pečene kobasice s pireom od krumpira začinjenim muškatnim oraščićem)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Stella Artois*

**List na žaru u umaku od Hoegaarden bijelog piva i badema** 78,00 **54,60**  
*(file lista na žaru prelivena Hoegaarden bijelim pivom i posut listićima badema)*  
*uz ovo jelo preporučamo pivo Hoegaarden White*

# BELGIJSKA JELA

REDOVNA  
CIJENA

CIJENA S  
POPUSTOM  
30%

## SALATE

**Salata liégeoise** 43,00 **30,10**  
(pržena slanina, mahune i ploške krumpira sa začinima)  
uz ovo jelo preporučamo pivo *Leffe Blond*

**Belgijska salata s gorgonzolom i orasima** 32,00 **22,40**  
(sezonska salata posuta kockicama gorgonzole i orasima sa začinima)  
uz ovo jelo peporučamo pivo *Stella Artois*

## DESERT

**Čokoladni mousse** 15,00 **10,50**  
(pjenica od čokolade)  
uz ovaj desert preporučamo pivo *Leffe Brown*

**Gaufre** 15,00 **10,50**  
(belgijski vafli s preljevom od čokolade ili marmelade)  
uz ovaj desert preporučamo pivo *Hoegaarden White*

Belgijanci uživaju u jednoj od najprepoznatljivijih kultura piva, a pivo je uključeno u sve slijedove obroka pa čak i u desert. Ovdje izdvajamo neke od njih:

### ► **Stella Artois**

Sofisticirano belgijsko pivo s tradicijom koja potječe iz 1366., Stella Artois je ugodno gorčastog okusa, osvježavajuće i vrlo pitko te odskače od ostalih europskih lager piva. Suhi okus čini ga idealnom pratnjom raznolikih kuhinja iz cijelog svijeta. Blagi slad i hmelj ovog svijetlog piva naglašavaju bogatstvo jela poput janjetine, jastoga i školjki bez narušavanja balansa okusa.

### ► **Hoegaarden**

je pšenično pivo. Bogata i gusta pjena te voćni okus s gorkastom notom daju mu poseban karakter. Svijetle je boje, ali dosta mutno, što je osnovna karakteristika pšeničnih piva. Svojim laganim okusom i završnom aromom limuna savršena je dopuna svijetlim salatama i morskim specijalitetima. Hoegaarden je osvojio zlatnu medalju na Svjetskom kupu piva 2008.

### ► **Leffe blonde & brown**

su belgijska samostanska piva čiji korjeni sežu u 13. stoljeće. Leffe blond je bogato zlatno pivo s pikantnim aromama klinčića i vanilije, okus je sladak i nježan, lagano suh s dobro balansiranom gorčinom. Savršeno prati bijelu ribu i raznovrsna jela. Leffe brown je tamno pivo s aromama pržene kave, vanilije i sušenog voća te se jako dobro slaže uz slastice i čokoladu.

### ► **Pivsko staklo**

U Belgiji, svako se pivo servira u posebno dizajniranim čašama kako bi se istaknuo okus pojedinog piva. Belgijski ritual točenja stvara jedinstvenu vezu između piva i gosta. Debljina čaše pomaže održati savršenu temperaturu svakog piva. Primjerice, *Hoegaarden* se servira u čaši s debelim staklom da bi ostalo što duže na savršenoj temperaturi. *Stella Artois* ima najprepoznatljiviju čašu koja pridodaje arome i teksturi okusa, a *Leffe* koristi visoku čašu na stalku što omogućava korisnicima da uživaju u kremastoj arome slada.