



POCTIVOST & ELEGANCE

Bistro Franz

Oblíbené brněnské bistro brzy oslaví páté výročí. Rodinný podnik sídlící ve čtvrti Veverčí se od počátku zaměřil na spojení čistého designu s kvalitní gastronomií. **TEXT LIBOR BUDINSKÝ**

Hned po příchodu zaujme hosty příjemně barevný interiér, za nímž stojí Martin Hrdina, výrazná architektonická osobnost mladé generace, který se podílel i na vzhledu dalších zajímavých kaváren moravské metropole, jako je Café Tungsram či Alfa. V Bistru Franz si pohrál s mozaikou barev: výrazně barevný je svítící pult, židle u stolů i lampy zavěšené v prostoru.

Typograficky skvěle je zvládnutý nápis FRANZ na jedné ze stěn. Není samoučelný, jméno podniku totiž odkazuje do historie, k významnému brněnskému architektovi Františkovi Pavlu, jenž secesní dům, v němž bistro sídlí, před sto deseti lety postavil. Ale pojďme k jídlu a pití – i tady je cítit důraz na kvalitu. V denní nabídce tu připravují sezonní jídla, kuchaři pracují s farmářskými produkty, pečou si vlastní chléb, dezerty či makronky. To vše za velmi vřidné ceny.

OMELETY, PALAČINKY, KAŠE

Potěší už nabídka snídaní. Vedle smažených vajec s bylinkami je k máni také omeleta

či palačinka s parmazánem (vajíčka jsou v biokvalitě), ovesná kaše s ořechy či palačinky s tvarohem. Tradiční snídaňové menu doplňuje aktuální nabídka francouzských slaných koláčů (quiche). A pochválit musíme také výjimečnou kávu z berlínské pražírny Bonanza.

Obědové menu v bistru Franz se každý den mění. Najdete v něm třeba zajímavý burger z barevné čočky s čedarem či krůtu (opět z domácí farmy) na paprice s chorizem a jasmínovou rýží. Výtečné jsou domácí těstoviny, chutnaly nám ravioli s ricottou a čerstvým špenátem i parmazánové knedlíčky doprovázené čerstvým špenátem.

Milovníci masa ocení pečenou krkovicí podávanou s čerstvým křenem, z nabídky dezertů nás vedle zmíněných makronek zaujalo hutné a lahodné brownies s kokosem a pekanovými ořechy. A nesmíme zapomenout ani na víno od Oty Ševčíka z Bořetic. Ten patří mezi zakládající členy skupiny Autentistů, kteří připravují svá vína stejně jako jejich předkové, tedy tradiční metodou bez použití selektovaných kvasinek a jen s minimálním množstvím síry. Takže po nich nikdy nebolí hlava.

OCHUTNEJTE

Míchaná biovejce s bylinkami, domácí pečivo59 Kč

Pečená krkovice s křenem95 Kč

Parmazánové knedlíčky se špenátem139 Kč

Burger z barevné čočky s čedarem, karotkový salát149 Kč

Brownies s kokosem a pekanovými ořechy59 Kč

KONTAKT

BISTRO FRANZ
Veverčí 14, Brno tel.: 720 113 502

OTEVÍRACÍ DOBA:

PO - ČT 8:00–23:00

PÁ 8:00–0:00, SO 10:00 – 0:00

NE 10:00–21:00

www.bistrofranz.cz