

GASTRONÓMIA ČERSTVÉ POTRAVINY



CASH & CARRY
7.5. – 20.5.2025

METRO



AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 13.5.2025



Mrkva karotka

bal.: sieť 10 kg
cena za 1 kg

0,52
0,62*

MÄSO na str. 8 – 9



**Bravčové karé bez kosti
a bez retiazky**
bal.: cca 4 kg VB
cena za 1 kg

pri kúpe do 14,99 kg
4,99
5,24*

pri kúpe 30 kg a viac

4,59
4,82*

RYBY A PLODY MORA na str. 7



Losos fileta trim D

lat.: Salmo salar
pôvod: Nórsko, chov
veľ.: 1,4 – 1,8 kg, 1,8 – 2,2 kg
cena za 1 kg

13,45
16,01*

*cena s DPH





☆ STAR MENU: OD SUROVINY NA TANIER



Šesť jedinečných receptov z kurzu **KREATÍVNA KUCHYŇA** od **VOJTA ARTZA**, doplnených o dvadsať inšpirácií naprieč celým menu – od studených predkrmov, cez hlavné jedlá až po dezerty.

METRO STAR KOLEKCIA vám ukáže, ako naplno využiť jednotlivé suroviny a premeniť ich na dokonalé gastronomické zážitky, pričom spája tradičné aj moderné techniky prípravy jedál, dôležitosť správneho výberu surovín a profesionálneho vybavenia. Ponúka jedlá, ktoré oslovia milovníkov rôznych chutí – od poctivej slovenskej kuchyne, cez lahodné talianske a temperamentné španielske špeciality, až po exotické chute Ázie.

10

POČET PORCIÍ

70 min

DOBA
PRÍPRAVYNÁROČNOSŤ:
STREDNE
ŤAŽKÁMETRO
STAR
KOLEKCIA

MORSKÝ VLK, ZELENINOVÉ BRUNOISE, ČIERNE RIZOTO S KREKETAMI A PROSECCO SABAYON SO ŠAFRANOM

- » 10 ks METRO Premium morský vlk fileta chladená 120–150 g
- » 200 g soľ
- » 100 g Aro cukor
- » 200 g prepustené maslo/ghee

Rizoto:

- » 1000 g METRO Chef ryža Arborio
- » 60 ml METRO Chef olivový olej extra virgin
- » 100 g šalotka banánová
- » 150 ml Corner Prosecco D.O.C.G.
- » 10 g sépiové farbivo
- » 2 l rybáci alebo zeleninový vývar (vlastná výroba)
- » 150 g Aro maslo
- » 150 g METRO Chef Grana Padano lupienky chladené
- » 30 ks METRO Chef krevety Black Tiger

Sabayon:

- » 300 ml zeleninového vývaru (vlastná výroba)
- » 100 ml Corner Prosecco D.O.C.G.
- » 20 g METRO Chef cesnak červený lúpaný
- » 1 g METRO Chef šafran
- » 1 KL kajenské korenie
- » 3 ks vaječné žĺtky
- » ½ ks citrón (na šťavu)
- » 20 g Aro maslo

Zeleninové brunoise:

- » 150 g METRO Chef paradajky oválne
- » 2 ks Fine Life paprika mix (červená, žltá)
- » 100 g cuketa baby
- » 100 g fenikel
- » 100 g stonkový zeler
- » 100 g banánová šalotka
- » 60 ml METRO Chef olivový olej extra virgin
- » 80 g Aro maslo
- » 1 ks citrón (na šťavu)
- » 10 g soľ Maldon, korenie čerstvo namleté
- » 20 g METRO Chef petržlenová vňať
- » 100 g mikrobilinky mix (na šalátik)

Morský vlk pitvaný

lat.: Dicentrarchus labrax
pôvod: Chorvátsko, chov
veľ.: 350 – 550 g
cena za 1 kg

11,99
14,27*



RYBA:

Osušenú filetu dočistíme a vložíme do tzv. soľného nálevu (Brine) na cca 30 minút. Vyberieme, opláchneme pod studenou vodou, osušíme. Vytvarujeme do požadovaného tvaru a zatiahneme pomocou potravinovej fólie. Zavákuujeme a vložíme do sous vide na 45 °C na cca 30 minút. Vyberieme a vložíme do ľadovej vody. Odbalíme, osušíme a vložíme do 60 °C prepusteného masla. Opálime flamberom a dochutíme.

ZELENINOVÉ BRUNOISE:

Všetku zeleninu nakrájame na drobné kocky/brunoise. Paradajky sparíme a olúpeme, krájame len mäsitú časť. Zeleninu samostatne blanšírujeme vo vriacej vode. Schladíme v ľadovej vode. Na olivovom oleji krátko restujeme najmä nakrájanú šalotku a cesnak. Pridáme zeleninu, krátko prehrejeme a dochutíme kúskom masla, citrónovou šťavou, soľou a korením. Nakoniec pridáme najmä nakrájanú petržlenovú vňať.

RIZOTO:

Na olivovom oleji restujeme šalotku cca 5 minút. Pridáme ryžu a spolu restujeme pár minút. Pridáme prosecco a necháme ho vstrebať. Postupne pridávame vývar a neustále miešame. 10 minút pred koncom pridáme sépiové farbivo, olúpané krevety. Odstavíme, pridáme maslo a strúhaný parmezán, silno premiešame. Necháme oddychovať asi 3–4 minúty.

SABAYON:

Zmiešame vývar a prosecco v hrnci a privedieme k varu. Pridáme strúčik cesnaku a necháme redukovať na polovicu. Odstavíme. Vyberieme cesnak a pridáme šafran. Pripravíme si vodný kúpeľ. Na hrniec s vodou položíme misku tak, aby sa nedotýkala vody. Pridáme vývar a žĺtky. Neustále šľaháme. Keď je omáčka primerane hustá, vyberieme ju z vodného kúpeľa a zašľaháme do nej maslo, kým sa nerozpustí. Dochutíme soľou, kajenským korením, citrónovou šťavou.

METRO
Chef

Kód tovaru: 748791

Ryža jazminová
bal.: 5 kg
cena za 5 kg

pri kúpe 1 ks

10,29
12,25*
1 kg = 2,06/2,45*

pri kúpe 2 ks a viac

9,26
11,02*
1 kg = 1,85/2,20*

10

POČET PORCIÍ

90 min

DOBA
PŘÍPRAVYNÁROČNOST:
JEDNODUCHÁMETRO
STAR
KOLEKCIA

LISTOVÝ ŠALÁT S TELACÍM MÄSOM, AVOKÁDO, REĎKOVKA, CÍČER A CHIMICHURRI PESTO

- » 1 kg METRO Chef telacie karé polené
- » 30 ml METRO Chef olivový olej extra virgin
- » 10 g soľ Maldon
- » 2 g METRO Chef čierne korenie celé (čerstvo namleté)
- » 60 g maslo prepustené/Ghee
- » 5 g METRO Chef tymian čerstvý
- » 20 g METRO Chef cesnak červený čistený

Šalát:

- » 400 g METRO Chef šalát rezaný mix
- » 100 g METRO Chef rukola praná čerstvá
- » 50 g METRO Chef mikro bylinky reďkovka
- » 10 ks reďkovka s vňaťou čerstvá
- » 2 ks METRO Chef avokádo Hass Ready to eat
- » 400 g METRO Chef cícer v náleve
- » 100 g METRO Chef Grana Padano lupienky

Chimichurri pesto:

- » 1 ks cibula červená
- » 3 ks METRO Chef cesnak červený lúpaný
- » 60 g METRO Chef petržlen hladolistý čerstvý
- » 60 g METRO Chef koriander čerstvý
- » 20 g paprika čili červená čerstvá
- » 1 ČL čili vločky/drvené sušené
- » 100 ml METRO Chef olivový olej extra virgin
- » 30 ml vínny ocot červený
- » 1 ks citrón na šťavu
- » 50 g METRO Chef Grana Padano lupienky
- » 40 g piniové orechy
- » 1 PL Fine Life med kvetový slovenský
- » 1 g METRO Chef korenie čierne celé

Doplňky:

- » 20 plátkov METRO Chef Prosciutto plátky
- » 5 ks METRO Chef tortilla 12" 90 g

MÄSO:

Telacie karé necháme odpočívať pri izbovej teplote aspoň 30–60 minút pred tepelnou úpravou.
Opracujeme a prípadne začistíme. Drezirujeme/zviažeme pomocou špagátika. Potrieme olejom, osolíme a okoreníme.
Opekáme na dobre rozpálenej panvici zo všetkých strán.
Pridáme maslo, cesnak a tymian. Opekáme a prelievame horúcim maslom. Preložíme na pekáč a necháme pomaličky piecť v rúre na 90 °C a na ihle 52–54 °C. To by malo trvať cca 60–90 minút podľa veľkosti mäsa.
Mäso vyberieme a zabalíme do alobalu. Necháme odpočívať asi 10–15 minút.
Krájame na tenké plátky, podobne ako roastbeaf.

CHIMICHURRI PESTO:

Piniové orešky restujeme na panvici dozlata.
Do mixéra pridáme všetky suroviny na pesto: cesnak, petržlenovú vňať, koriander, čili, piniové orešky a parmezán.
Pomaly prilievame olivový olej a mixujeme na požadovanú konzistenciu. Ochutíme citrónovou šťavou, červeným vínnym octom a medom.

ŠALÁT:

Avokádo nakrájame na plátky a pokvapkáme citrónom.
Reďkovku nakrájame na tenké plátky.
Cícer scedíme.
Trhaný šalát, rukolu a mikrobylinky zľahka premiešame.
Ochutíme pestom chimichurri.

DOPLNKY:

Plátky prosciutta poukladáme na plech s papierom na pečenie.
Tortillu rozkrájame na trojuholníky a potrieme olivovým olejom.
Pečieme v rúre na 180 °C asi 12–15 minút.

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 13.5. 2025

METRO
Chef

Šalát rezaný mix
bal.: sáčok 1 kg
cena za 1 kg

3,89
4,08*

Telacie karé
bez kosti s retiazkou
mliečne (milkfed)
pôvod: Belgicko
vákuovo balené
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

20,89
21,93*METRO
Chef

CHLADENÉ

PREČO SI VYBRAŤ METRO STAR?

☆ **VÝNIMOČNÁ KVALITA** – produkty starostlivo vybrané pre profesionálne kuchyne

☆ **UNIVERZÁLNOŠŤ** – široké spektrum využitia v rôznych typoch menu

☆ **EFEKTÍVNOŠŤ A JEDNODUCHOSŤ** – ľahké zapracovanie do vašej ponuky

☆ **VÝHODNÁ CENA** – kvalita za dostupnú cenu

METRO
Chef

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7. 5. – 20. 5. 2025

Cibuľa žltá Grano

veľ.: priechý priemer 70 – 100 mm
bal.: sieť 10 kg
cena za 1 kg

1,19
1,25*



METRO
Chef

Kód tovaru: 730799

Grana Padano lupienky

bal.: 500 g
cena za 500 g

pri kúpe 1 bal.
10,76
12,80*
100 g = 2,15/2,56*

pri kúpe 4 bal. a viac

8,72
10,38*
100 g = 1,74/2,07*



METRO
Chef

Kód tovaru: 86201

Prosciutto crudo

bal.: 500 g
cena za 500 g

pri kúpe 1 bal.
10,70
12,73*
100 g = 2,14/2,55*

pri kúpe 5 bal. a viac

9,88
11,76*
100 g = 1,98/2,36*

METRO
Chef

Kód tovaru: 28390

Olivový olej

Extra Virgin
bal.: 5 l
cena za 5 l

39,99
47,59*
1 l = 8,00/9,52*



Kód tovaru: 100703

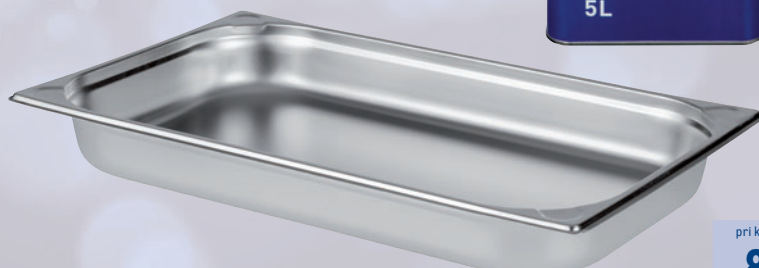
Cornèr Prosecco

pôvod: Taliansko
bal.: 750 ml
cena za 750 ml

pri kúpe 1 bal.
6,49
7,98*
100 ml = 0,87/1,07*

pri kúpe 6 bal. mix

6,17
7,59*
100 ml = 0,82/1,01*



i

V PONUKE AJ ĎALŠIE
ROZMERY GASTRO
NÁDOB, NÁJDETE U NÁS
VO VEĽKOOBCHODNOM
STREDISKU

Kód tovaru: 357138

Gastronómia 1/1

materiál: nehrdzavejúca oceľ
65 mm
bal.: 1 ks
cena od

METRO
PROFESSIONAL

pri kúpe 1 ks
8,90
10,95*

pri kúpe 3 ks

7,45
9,16*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 20. 5. 2025



Špargľa zelená

bal.: zväzok 500 g
cena za 500 g

3,99
, 4,19*

100 g = 0,80/0,84*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 13. 5. 2025



Rukola nepraná

bal.: 1 kg
cena za 1 kg

4,89
, 5,13*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 20. 5. 2025



Šampiňóny hnedé

veľ.: pričný priemer 30/70 mm
bal.: vanička 1 kg
cena za 1 kg

3,89
, 4,08*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 20. 5. 2025



Citróny džusové

veľ.: pričný priemer 53+ mm
bal.: sieť 5 kg
cena za 1 kg

2,09
, 2,49*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 13. 5. 2025



Čučoriedky kanadské

bal.: vanička 125 g
cena za 125 g

1,49
, 1,77*

100 g = 1,19/1,42*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 13. 5. 2025



Paradajky koktailové Tomino

bal.: kartón 5 kg
cena za 1 kg

1,69
, 1,77*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 13. 5. 2025



Paprika žltá

veľ.: pričný priemer 80+ mm
bal.: kartón 5 kg
cena za 1 kg

1,49
, 1,56*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 20. 5. 2025



Jablká Jonaprince

veľ.: pričný priemer 75+ mm
bal.: kartón 6,5 kg
cena za 1 kg

1,29
, 1,35*



i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 13. 5. 2025



Hrušky zelené

bal.: kartón 4 kg
cena za 1 kg

1,85
, 1,94*



Jahody

bal.: kartón 1 kg
cena za 1 kg

4,99
, 5,94*



aro



Údený losos pl. ASC
lat.: Salmo salar
pôvod: Nórsko, chov
bal.: 1 kg, cena za 1 bal.

pri kúpe 1 bal.
21⁹⁰, 26,06*

pri kúpe 5 bal. a viac
18⁷⁰, 22,25*



Mečún fileta
vákuovo balené
lat.: Xiphias gladius
vef.: cca 1 kg
cena za 1 kg

14⁹⁰, 17,73*



Krevety varené – lúpané 35/45
lat.: Penaeus vannamei
bal.: 500 g
cena za 1 bal.

13⁹⁰, 16,54*
100 g = 2,78/3,31*



Slávka jedlá Jumbo (sieťka)
lat.: Edulis mytilus, pôvod: Dánsko
vef.: 43 – 50 ks/kg
cena za 1 kg

3⁹⁹, 4,75*

METRO Chef

ZAMRAZENÉ S VYUŽITÍM KRYO TECHNOLOGIE

Kód tovaru: 101022

Losos fileta trim E
bez kože, kryo technológia, na priamu spotrebu
lat.: Salmo salar
pôvod: Nórsko, chov
vef.: 1,4 – 1,8 kg
cena za 1 kg

19⁹⁰, 23,68*



VÝHODY:

- rýchle zamrazenie
- minimálna strata vody a hmotnosti po rozmrazení
- udržanie farby, textúry, chuti, čerstvosti

JEDNODUCHÁ PRÍPRAVA:

- rozmrazenie cez noc (2 – 4 °C)
- ráno pripravené na spracovanie
- ideálne na prípravu sushi, sashimi, poke

METRO Chef

Kód tovaru: 65118



Krevety argentínske
surové, lúpané
lat.: Pleoticus muelleri
vef.: 16/20, bal.: 900 g
cena za 1 bal.

16⁹⁰, 20,11*
100 g = 1,88/2,24*

METRO Chef

Kód tovaru: 56296



Chobotnica kvet
lat.: Octopus vulgaris
vef.: 2 – 3 kg
cena za 1 kg

21⁹⁰, 26,06*

METRO Chef

Kód tovaru: 54876



Surimi mäso
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

3⁹⁰, 4,64*

METRO NOVINKA

Kód tovaru: 98845



Losos Gorbuša fileta s kožou
lat.: Oncorhynchus gorbuscha
vef.: 300 g, bal.: 5 kg
cena za 1 kg

6⁹⁸, 8,31*



Klarias fileta
vákuovo balené
lat.: Clarias gariepinus
pôvod: Slovensko, chov
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

8⁹⁰, 9,35*






Bravčová panenská sviečkovica
s palcom, bez retiazky
vákuovo balené
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

pri kúpe do 5,99 kg
6,79
7,13*

pri kúpe 12 kg a viac
6,39
6,71*



Bravčový bok bez kosti
mäsitosť: 55%, kútrbok
pôvod: Nemecko
vákuovo balené
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg od

4,49
4,71*



Bravčové líčka
vákuovo balené
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

7,99
9,51*



Morčacie stehno dolné s kosťou a kožou
bal.: cca 1 kg VB
cena za 1 kg

2,59
2,72*



Bravčové guľôčky, Bravčové guľôčky light
bal.: 960 g/48 ks OA
cena za 960 g od

4,39
5,22*

100 g = 0,46/0,55*



Kuracia pečeň
bal.: 24×500 g
cena za 500 g

0,59
0,70*

100 g = 0,12/0,14*



Kurací prsný steak
bal.: 200 g/5 kg IQF, cena za 1 kg
ďalšie akciové ceny aj na: Kurací prsný steak, bal.: 150 g/5 kg IQF mr.

5,89
7,01*



Kuracie kridla
pôvod: Slovensko
bal.: cca 3 kg alebo cca 1,5 kg
cena za 1 kg od

2,49
2,61*



Kuracie ražniči
bal.: 10×170 g
cena za 170 g

1,09
1,30*

100 g = 0,64/0,76*



Kuracie stehná
bez kosti a kože
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

3,79
4,51*



Kráľičie stehná
s kosťou
bal.: 1×1 kg
cena za 1 kg

7,59
9,03*



Kuracie kridla lahodné
bal.: 1 kg, cena za 1 kg
ďalšia akciová cena aj na:
Kuracie kridla bez letky,
bal.: 2,5 kg IQF mr.

4,39
5,22*

METRO Chef

CHLADENÉ



Hovädzie predné chuck roll
bez kosti, pôvod: Írsko
vákuovo balené, bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

11,69
12,27*

METRO Chef

CHLADENÉ



Teľacie stehno – orech
mliečne, pôvod: Belgicko
vákuovo balené, bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

13,99
14,69*

CHLADENÉ



Hovädzi orech
Namíbia
bal.: cca 4,5 kg
cena za 1 kg

11,89
12,48*

CHLADENÉ



Hovädzia roštenka
– kuchynská úprava
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

12,39
13,01*

CHLADENÉ



Hovädzia falošná sviečkovica z pleca
vákuovo balené
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

pri kúpe do 5,99 kg
11,79
12,38*

pri kúpe 12 kg a viac
10,49
11,01*

CHLADENÉ



Hovädzia sviečkovica 4/5 JA
pôvod: Brazília VB
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

29,79
31,28*

MRAZENÉ



Hovädzia sviečkovica
bal.: 6×200 g
cena za 200 g

5,67
6,75*
100 g = 2,84/3,38*

MRAZENÉ



Jeleň – guláš
pôvod: Česká republika
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

6,49
7,72*

CHLADENÉ



Hovädzie mleté mäso 70/30
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

9,49
9,96*

METRO NOVINKA

MRAZENÉ



Čevabčiči
bal.: 5 kg (100×50 g)
cena za 50 g

0,28
0,33*
100 g = 0,56/0,67*

METRO NOVINKA

MRAZENÉ



Karbonátok „ako kedysi“
bal.: 5 kg (50×100 g)
cena za 100 g

0,58
0,69*

CHLADENÉ



Hovädzie predné krk bez kosti
vákuovo balené
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

9,99
10,49*



Platesa obyčajná

lat.: Pleuronectes platessa
pôvod: Holandsko, lov
veľ.: 400 – 600 g, 600 – 900 g
cena za 1 kg

11,90
14,16*



Bravčové plece bez kosti

úprava: 3D
vákuovo balené
bal.: cca 6 kg
cena za 1 kg

pri kúpe do 9,99 kg
3,89
4,08*

pri kúpe 20 kg a viac

3,49
3,66*

METRO
Chef

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
7.5. – 20.5.2025



Zemiaky konzumné neskoré prané

varný typ: C – vhodné na pyré
veľ.: 70/90 mm
bal.: sieť 10 kg
cena za 1 kg

0,65
0,68*



Flank steak

pôvod: Írsko
vákuovo balené
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

11,89
12,48*

Predajná doba: Po – Ne 8.00 – 20.00

Predajná doba pre Zlatých a Strieborných partnerov: Po – Pia 5.00 – 20.00, So 6.00 – 20.00, Ne 8.00 – 20.00

Viac informácií o otvárací dobe počas sviatku na: www.metro.sk/predajnodoba

Akceptujeme platbu v eurách a českých korunách.

Prijímame tieto platobné karty:



0850 123 223 – informačná linka spoločnosti METRO

Ponuka tovaru platí pre držiteľov zákaznickej karty METRO a je určená na podnikanie. Uvedené ceny sú v eurách, bez dekorácie a nie sú platné pri nákupoch výrobkov prostredníctvom služby METRO Distribúcia. Za chyby vzniknuté pri sadzbe a tlači neručíme. Spoločnosť METRO si vyhradzuje právo zmien v balení a variante tovaru ponúkaného v tejto ponuke. Spoločnosť METRO garantuje ceny na uvedené obdobie ako najvyššie možné. Ponuka tovaru je časovo obmedzená na obdobie platnosti ponuky alebo do neočakávaného vypradenia zásob. Všetky aktuálne platné ponukové letáky sú pre registrovaných zákazníkov k dispozícii na nahládanie či stiahnutie na www.metro.sk v sekcii Aktuálna ponuka.

Vaše otázky radi zodpovieme každý deň od 8.00 do 18.00 alebo kedykoľvek na info@metro.sk

**Tento propagačný leták obsahuje
5%–ný podiel potravín
vyrobených na Slovensku.**

▲ Akcia je platná iba pri osobnom nákupe v ktoromkoľvek stredisku METRO Cash & Carry SR s.r.o.

*cena s DPH