

GASTRONÓMIA ČERSTVÉ POTRAVINY



CASH & CARRY
9. 4. – 22. 4. 2025

METRO

VEĽKONOČNÁ NÁDIELKA

AKCIA PLATÍ 12. 4. – 16. 4. 2025
ALEBO DO VYPREDANIA ZÁSOB.

NAKÚPTE NAD 99 € S DPH
A ZÍSKAJTE VEĽKONOČNÚ NÁDIELKU
1x METRO CHEF ŠUNKA OD KOSTI
ZA JEDINEČNÚ CENU 1 € VRÁTANE DPH.

Kompletné podmienky akcie nájdete na metro.sk.



1€



OTVÁRACIA DOBA POČAS SVIATKOV

PIATOK
SOBOTA
NEDEĽA
PONDELOK

DÁTUM
18. 4. 2025
19. 4. 2025
20. 4. 2025
21. 4. 2025

PREDAJNÝ
ČAS
8:00 – 20:00
8:00 – 20:00
ZATVORENÉ
10:00 – 20:00

ZLATÍ A STRIEBORNÍ
PARTNERI
8:00 – 20:00
6:00 – 20:00
ZATVORENÉ
10:00 – 20:00

ČERPACIE
STANICE
8:00 – 20:00
6:00 – 20:00
ZATVORENÉ
10:00 – 20:00

Aktuálne informácie nájdete na www.metro.sk alebo na informačnej linke 0850 123 223

MÄSO na str. 8 – 9



pri kúpe do 9,99 kg

5,09
5,34*

Bravčová krkovička
bez kosti
vákuovo balené
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

pri kúpe 20 kg a viac

4,69
4,92*

OVOCIE A ZELENINA na str. 6



AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
9. 4. – 15. 4. 2025



Špenát baby nepraný
bal.: kartón 1 kg
cena za 1 kg

5,99
6,29*

RYBY A PLODY MORA na str. 7



Losos atlantický
fileta

lat.: Salmo salar
pôvod: Nórsko, chov
veľ.: 1,4 – 1,7 kg
cena za 1 kg

13,90
16,54*

*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

90 min

DOBA
PRÍPRAVYNÁROČNOSŤ:
STREDNÁMETRO
STAR
KOLEKCIA

VITELLO TONNATO – TELACIE KARÉ, TUNIAKOVÁ ESPUMA, TAPENÁDA ZO SARDELIEK A KAPÁR, VYPRÁŽANÉ KAPARY

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

Tuniaková omáčka/espuma:

- » 200 g METRO Chef tuniak v oleji kúsky
- » 30 g METRO Chef horčica dijonská
- » 5 ks Aro ančovičky v slnečnicovom oleji kúsky (filetky)
- » 1 pl METRO Chef kapary v náleve
- » 200 g METRO Chef majonéza 70 %
- » 100 ml METRO Chef olivový olej extra virgin
- » 30 ml vínný ocot biely
- » 5 g soľ
- » 2 g METRO Chef korenie čierne celé (čerstvo namleté)
- » 1 ks citrón na šťavu

Tapenáda:

- » 100 g Aro ančovičky v slnečnicovom oleji
- » 100 g METRO Chef kapary v náleve
- » 100 ml METRO Chef olivový olej extra virgin
- » 30 ml vínný ocot biely
- » 70 g horčica hrubozrnná

Kapary vyprážané:

- » 100 g METRO Chef kapary v náleve
- » 250 ml METRO Chef fritovací olej

Doplňky/servis:

- » 10 g METRO Chef pažitka čerstvá
- » 5 g jedlé kvety mix
- » 1 ks citrón na kôru
- » 30 g METRO Chef trebulka čerstvá
- » 50 g METRO Chef mikro bylinky Red'kovka
- » 10 ks red'kovka s viňatou čerstvá

MÄSO:

Telacie karé necháme odpočívať pri izbovej teplote aspoň 30 – 60 minút pred tepelnou úpravou. Opracujeme a prípadne začistíme. Drezírujeme/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 rošt a necháme pomaličky piecť v rúre na 90 – 100 °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.

TUNIAKOVÁ OMÁČKA/ESPUMA:

Tuniaka, kapary a sardely scedíme. Do mixéra pridáme tuniaka, kapary, sardely a citrónovú šťavu (biely vínný ocot). Dôkladne premixujeme. Pridáme horčicu a majonézu. Podľa potreby dochutíme ešte citrónovou šťavou a korením. Na espumu dôkladne prepasirujeme cez jemné sitko a naplníme do ISI fľaše. Pridáme bombičku a dôkladne pretrepeme. Dáme dobre vychladiť.

TAPENÁDA:

Sardelky a kapary nasekáme nadrobno. Pridáme olivový olej, hrubozrnnú horčicu a dochutíme octom alebo citrónovou šťavou.

VYPRÁŽANÉ KAPARY:

Kapary osušime a vyprážame v horúcom oleji na 170 °C cca 45 sekúnd. Osušime v papierovom obrúsku.

SERVIS:

Tanier potrieme tuniakovou omáčkou. Rozložíme nakrájané telacie mäso. Ozdobíme bylinkami, kvietkami, red'kovkou. Polejeme tapenádom, zastrúhame citrónovou kôrou a posypeme vyprážanými kaparami. Pomocou ISI fľaše pridáme tuniakovú espumu.



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

20,59
21,62*



Kód tovaru: 28390

Olivový olej
Extra Virgin
bal.: 5 l
cena za 5 l

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

10
POČET PORCIÍ

70 min
DOBA
PŘÍPRAVY

NÁROČNOST:
STŘEDNĚ
TÍŽKÁ

METRO
STAR
KOLEKCIA


RIB EYE STEAK, PORTOBELLO A HUBOVÉ RAGÚ, OMÁČKA Z PORTSKÉHO VÍNA, ZEMIAKOVÝ GRATIN, SLANINOVÝ CRUMBLE

- » 1,5 kg METRO Premium hovädzia vysoká roštenka (ARG)
- » 10 g soľ Maldon
- » 1 g METRO Chef čierne korenie celé
- » 100 g Maslo prepustené/ghee
- » 10 g METRO Chef tymian
- » 20 g METRO Chef cesnak červený lúpaný

Hubové ragú:

- » 10 ks METRO Chef Portobello šampiňóny
- » 100 g METRO Chef Šampiňóny hnedé čerstvé
- » 100 g METRO Chef hliva ustricová
- » 100 g shimeji biele čerstvé
- » 100 g shimeji hnedé
- » 100 g maslo bylinkové
- » 50 g METRO Chef petržlen hladkolistý čerstvý

Zemiakový gratin:

- » 1,2 kg METRO Chef zemiaky surové olúpané celé
- » 600 ml METRO Chef smotana na sfahanie UHT 30 %
- » 10 g METRO Chef tymian (čerstvý)
- » 30 g METRO Chef cesnak červený lúpaný
- » 80 g METRO Chef Grana Padano lupienky

Omáčka z portského vína:

- » 250 ml Demi glace
- » 350 ml portské víno Madeira alebo Sandeman Porto Ruby
- » 80 g Aro maslo 82 %
- » 20 g Aro cukor

Slaninový crumble:

- » 100 g METRO Chef anglická slanina
- » 30 g Panko strúhanka
- » 10 g mikrobylinky na ozdobu

ZEMIAKOVÝ GRATIN:

Očistené zemiaky nakrájame pomocou mandolíny na tenké plátky. Maslo, cesnak, smotanu a tymian necháme zovrieť, odstavíme a necháme lúhovať.

Zemiaky zalejeme smotanou a postupne skladáme na seba plátky zemiakov (prípadne môžeme medzi ne vkladať plátky parmezánu).

Zakryjeme papierom (zaťažíme) a dáme piecť na 180 °C cca 45 minút.

HUBOVÉ RAGÚ:

Huby nakrájame nadrobno.

Na dobre rozpálenej panvici restujeme. Pridáme bylinkové maslo.

Odstavíme a vmiešame nadrobno nasekanú petržlenovú vňať.

Portobello huby upečieme vcelku a naplníme hubovým ragú.

OMÁČKA:

Portské víno redukuje na sirupovitú konzistenciu.

Podľa chuti prípadne dosladíme.

Pridáme do demi glace. Zahustíme maslom.

MÄSO:

Mäso pred úpravou odbalíme, usušíme a necháme krátko „vydychať“ a zahriať na izbovú teplotu.

Odkrojíme hrubší steak. Krátko pred úpravou osolíme a okoreníme.

Vložíme na dokonale rozpálenú panvicu a prudko opečieme z oboch strán.

Následne pridáme maslo, strúčik cesnaku, tymian a mäso opekáme a prelievame maslom.

Dáme oddýchnuť napr. do alobalu.

Pred servisom krájame na požadovaný tvar. Osolíme soľou Maldon.



Šampiňóny Portobello
bal.: debna 1,5 kg
cena za 1 kg

4¹⁹
4,40*


Hovädzia
vysoká roštenka
pôvod: Argentína
bal.: cca 2,2 kg
cena za 1 kg

26⁹⁹
28,34*

METRO
Premium

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
9. 4. – 15. 4. 2025

Cibuľa žltá Grano

veľ.: pričný priemer 80–100 mm
bal.: sieť 10 kg
cena za 1 kg

1,02
1,07*



METRO
Chef

Kód tovaru: 79736

Fritovací olej
bal.: 10 l
cena za 10 l

16,19
19,27*
1 l = 1,62/1,93*



METRO
Chef

Kód tovaru: 86201

Prosciutto crudo
bal.: 500 g
cena za 500 g

pri kúpe 1 bal.
10,49
12,48*
100 g = 2,10/2,50*

pri kúpe 5 bal. a viac

9,69
11,53*
100 g = 1,94/2,31*



METRO
Chef



Kód tovaru: 203491

Sweet Potato
hranolky
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

pri kúpe 1 bal.

5,92
7,04*

pri kúpe 4 bal. a viac

5,60
6,66*



Kód tovaru: 61472

Corner Prosecco
D. O. C. G. Valdobbiadene
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*



METRO
PROFESSIONAL

Kód tovaru: 238531

Nôž filetovací 10 cm
flexibilná čepeľ z nehrdzavejúcej ocele
kovaná rukoväť
v ponuke rôzne druhy a veľkosti
bal.: 1 ks
cena za 1 ks od

pri kúpe 1 ks
4,05
4,98*

pri kúpe 3 ks a viac

2,93
3,60*



Cesnak medvedí
bal.: vanička 500 g
cena za 500 g

**6⁹⁹
7,34***
1 kg = 1,40/1,47*

METRO
Chef

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
9. 4. – 15. 4. 2025



Cuketa zelená
bal.: kartón 5 kg
cena za 1 kg

**1²⁹
1,35***

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
9. 4. – 15. 4. 2025



Paradajky kričkové
veľ.: pričný priemer 47/57 mm
bal.: kartón 5 kg, cena za 1 kg

**2⁵⁹
2,72***

METRO
Chef



Hľiva ustricová
bal.: kartón 1,5 kg
cena za 1 kg

**4³⁹
4,61***

METRO
Chef



**Kukurica sladká
predvarená**
bal.: vákuum 900 g
cena za 900 g

**2⁹⁹
3,56***
100 g = 0,33/0,39*

METRO
Chef

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
9. 4. – 15. 4. 2025



Jablká Šampion
veľ.: pričný priemer 75+ mm
bal.: kartón 6 kg
cena za 1 kg

**1⁰⁹
1,14***

METRO
Chef

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
9. 4. – 15. 4. 2025



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

**2⁰⁹
2,49***

i AKCIOVÁ CENA JE
PLATNÁ V OBDOBÍ
9. 4. – 15. 4. 2025



Hrušky zelené
bal.: kartón 4 kg
cena za 1 kg

**1⁸⁹
1,98***

METRO
Chef



**Pyré
ovocné
mango**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

**10¹⁹
12,13***

METRO
Chef



**Pyré
ovocné
malina**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

**11⁵⁹
13,79***



Halibut grónsky fileta
lat.: Hippoglossus hippoglossus
pôvod: Dánsko
veľ.: 300 – 500 g/ks
cena za 1 kg

16,90
20,11*



Treska tmavá fileta
lat.: Pollachius virens
pôvod: Dánsko, lov
veľ.: 200 – 400 g
cena za 1 kg

9,99
11,89*



Krevety celé čerstvé
lat.: Litopenaeus vannamei
pôvod: Indonézia, chov
veľ.: 30/40, cena za 500 g

6,90
8,21*
100 g = 1,38/1,64*



Homár živý
lat.: Homarus americanus
pôvod: USA, Kanada
veľ.: 0,9 – 1,36* kg
cena za 1 kg

44,90
53,43*

METRO
Premium



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

11,99
14,27*



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

16,90
20,11*
100 g = 1,88/2,24*



Losos porcie bez kože
lat.: Salmo salar
pôvod: Faerské ostrovy, chov
bal.: 10×150 g, cena za 150 g

pri kúpe 1 bal.
4,09
4,87*
100 g = 2,73/3,25*
pri kúpe 3 bal. a viac
3,19
3,80*
100 g = 2,13/2,53*



Masago ikry oranžové
bal.: 500 g, cena za 500 g

7,90
9,40*
100 g = 1,58/1,88*



Filety z morskej ščuky
lat.: Merluccius hubbsi
veľ.: 60 – 120 g
bal.: 5 kg, cena za 1 kg

5,98
7,12*

SLOVRIB



Kód tovaru: [10133](#)



Pstruh dúhový
vákuovo balené
lat.: Oncorhynchus mykiss
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

5,90
7,02*

METRO Chef

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

pri kúpe do 14,99 kg
4,89
5,13*

pri kúpe 30 kg a viac
4,49
4,71*

METRO Chef

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

pri kúpe do 5,99 kg
7,09
7,44*

pri kúpe 12 kg a viac
6,69
7,02*

Bravčové koleno bavorské
vákuovo balené
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

2,99
3,14*

Bravčový bok bez kosti a kože 55%
bal.: cca 1 kg VB
cena za 1 kg od

4,39
4,61*

Sekané mäso mix
max. obsah tuku: 35%
balené v ochrannej atmosfére
bal.: cca 2,5 kg, cena za 1 kg

3,99
4,75*

Sliepka ľahká
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

2,49
2,96*

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

2,59
2,72*

Kráľčie stehná s kosťou
bal.: 1x 1 kg
cena za 1 kg

7,59
9,03*

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

1,09
1,30*

100 g = 0,64/0,76*

Kuracie rezne
solené
pôvod: Brazília
bal.: 6x 2 kg
cena za 1 kg

4,99
5,94*

Kuracie rezne
bal.: cca 2,5 kg (cca 120 g rezne) OA
cena za 1 kg

ďalšia akciová cena aj na:
Kuracie rezne cca 150 g,
bal.: cca 2,5 kg OA

5,59
5,87*

Kebab kurací
z plátkov mäsa
bal.: 5 kg
cena za 1 kg

4,80
5,71*



Jahňací hrebienok – frenched
bal.: cca 1,4 kg
cena za 1 kg

29⁵⁹
35,21*



Jahňacie stehno bez kosti
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

11⁸⁹
14,15*



Jahňacie kolienko zadné
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

13¹⁹
15,70*



Jahňací chrbát bez kosti, k. ú.
bal.: cca 1,4 kg
cena za 1 kg

21⁹⁹
26,17*



Hovädzia sviečkovica bez retiazky
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

25⁸⁹
27,18*



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

11⁹⁹
12,59*



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

9⁴⁹
9,96*



Teľacie rosé – spodný šal
kuchynská úprava
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

14⁹⁹
15,74*



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

10⁹⁹
11,54*



Hovädzie predné b. k. chuck roll grainfed
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

13²⁹
13,95*



Hovädzia sviečkovica 4/5, BR
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

23⁹⁹
28,55*

pri kúpe do 6 kg
11⁶⁹
12,27*

pri kúpe 12 kg a viac
10⁴⁹
11,01*

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



Zemiaky konzumné neskoré prané

varný typ: B – prílohové
veľ.: 55/70 mm
bal.: sieť 10 kg
cena za 1 kg

0,64
0,67*



Slávky jedlé na lane

lat.: Mytilus edulis
bal.: 10 kg
cena za 1 kg

4,89
5,82*



Kuracie rezne obalované, Bravčové rezne obalované

bal.: 25×80 g nesmažené
cena za 80 g od
ďalšie akciové ceny aj na: Bravčové alebo kuracie rezne
obalované, bal.: 20×100 g, 20×150 g

0,40
0,48*

100 g = 0,50/0,60*



Flank steak

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

10,59
11,12*

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 sviatkov na: www.metro.sk/predajnadoba

Akceptujeme platbu v eurách a českých korunách.

Prijímame tieto platobné karty:



0850 123 223 – informačná linka spoločnosti METRO

Ponuka tovaru platí pre držiteľov zákazníckej 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 vypredania zásob. Všetky aktuálne platné ponukové letáky sú pre registrovaných zákazníkov k dispozícii na nahládnutie 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

*cena s DPH

**Tento propagačný leták obsahuje
2%-ný podiel potravín
vyrobených na Slovensku.**