
Dobre kalorie w Cieszynie

Data publikacji: 12.08.2016 17:00

Zdrowe odżywianie, czy tradycyjny polski obiad? W cieszyńskiej restauracji Ekotradycja klienci nie stają przed takim wyborem - zdrowe składniki są tu przekładane na niezapomniane smaki potraw, za którymi tęsknimy. Sprawdź, jakich rarytasów skosztujesz, meldując się na Bobreckiej 15 i - uwaga - płacąc teraz o 20% mniej za wszystkie dania z menu!

Gdzie w Cieszynie można skosztować kuchni „stela”? Takie miejsce znajdziemy przy ul. Bobreckiej 15, czyli zaledwie 400 m od cieszyńskiego Rynku. Podają tam m.in. takie rarytasy ze Śląska Cieszyńskiego, jak **kminkulę na maślonce z całymi ziemniakami**, czy **gałuszki fusate ze szpyrkami i maślónkóm**.

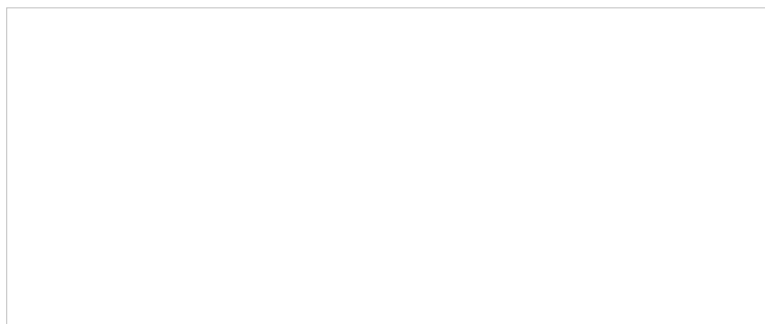
Nie brakuje też dań bardziej światowych przerobionych na wersję "stela", czyli przygotowanych na lokalnych produktach i tak, możemy skosztować przykładowo **carpaccio „stela” z dodatkiem świeżego tymianku podane z chrupiącą bułeczką**, **steaka z polędwicy wołowej „stela” (najlepszej w regionie) na aksamitnym sosie maślanoziółowym podanego z opiekanymi ziemniakami i mixem sałat** oraz **pajszli, czyli flaków po cieszyńsku**.

Miłośników kuchni wegetariańskiej zachwyci bogaty wybór pierogów i sałatek. Warto spróbować między innymi **pierogów z kaszanką, ze szpinakiem i kaszą jaglaną lub z ciecierzycą i kolendrą**. Inne ciekawe propozycje dla jaroszy to **sałatka eko z kaszą jaglaną, sałatka ze świeżym szpinakiem i placki z blachy ze szpinakiem**.

Ekotradycja to prawdziwa fabryka dobrego smaku. Tutejsza kuchnia oparta jest na produktach ekologicznych, tradycyjnych, dostarczanych od lokalnych producentów żywności. W karcie znajdziemy też takie ciekawe pozycje, jak **gęsie żołądki z dodatkiem brandy podane na grzance, policzki wołowe duszone w winie podane z ziemniakami puree i fasolką szparagową, suma afrykańskiego w migdałach z sałatką chłopską** oraz te bardziej tradycyjne, jak **placek ziemniaczany z blachy podany z niecodziennymi dodatkami, bo z serem roztropickim, oscypkiem i borówką** czy **tradycyjną roladę wołową z kluskami śląskimi i modrą kapustą**.

Łasuchom polecamy **lody chałwowe na „skoczowskiej” śmietance** przygotowane przez pracowników Restauracji lub **szarlotkę na gorąco** podaną z lodami i bitą śmietaną.

- Makarony, kluski, pierogi, placki i wiele innych potraw czy składników przygotowujemy sami, ręcznie, w tradycyjny sposób – mówi Bożena Duda-Oździńska, właścicielka Ekotradycji. – **Sami przygotowujemy, dla własnych potrzeb i nie tylko, ogórki kiszone, kapustę kiszoną, buraczki w słoikach, które zaprawiamy według własnych receptur bez grama konserwantów. Stanowią one "perełki" w dzisiejszej gastronomii. Ekotradycja, czyli fabryka dobrych kalorii, zaprasza i życzy smacznego!**



Przypominamy, że Ekotradycja to pierwsza restauracja na Śląsku Cieszyńskim łącząca ekologię z tradycją, oferująca potrawy i napoje „eko” oraz „bio”. Szczegółowe menu restauracji Ekotradycja można sprawdzić [tutaj](#).

Warto wpaść do Ekotradycji, zwłaszcza, że teraz, przed otrzymaniem rachunku, wystarczy podać jedno hasło, by zapłacić mniej za każdą potrawę z karty. Przez całe wakacje na hasło OX.PL otrzymamy 20% rabatu na 100% dań w menu!

Rozwiązanie konkursu:

W kolejnym już konkursie organizowanym przez restaurację Ekotradycja, prosiliśmy o podanie jak największej ilości potraw wchodzących w skład koryta "Stela" - doskonałej propozycji na wszelkie imprezy okolicznościowe. Wygrywają 3 osoby, które jako pierwsze podały odpowiedź najbardziej zbliżoną do prawidłowej.

Prawidłowa odpowiedź to:

Golonka, karczek grillowany, kaszanka, schabowy, kurczak grillowany, pierogi, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, dekoracja.

Najbliżej prawidłowej odpowiedzi byli użytkownicy:

Basia32 - I miejsce - kolacja przy świecach dla dwojga w restauracji Ekotradycja

Kaamilaa - II miejsce- 50% rabatu na dania z karty (oprócz alkoholu)

Belezo - III miejsce - 25% rabatu na dania z karty (oprócz alkoholu)

Gratulujemy i zachęcamy do udziału w kolejnym konkursie, który już w przyszłym tygodniu! Zwycięzców zapraszamy do restauracji Ekotradycja i prosimy o zabranie dowodu osobistego w celu weryfikacji.

[Menu](#) i więcej informacji na temat oferty restauracji Ekotradycja znajdziecie na stronie ekotradycja.cieszyn.pl.

Godziny otwarcia Restauracji:

niedziela - czwartek 12.00-20.00

piątek, sobota 12.00-20.00 (lub dłużej, w zależności od zainteresowania gości)

Rezerwacje (także ogródka letniego) pod numerami telefonów:

662 199 293

(33) 85 11 888

artykuł sponsorowany