



Mercator ŠIŠKA

maxi
GOURMET MARKET

SVETOVNI OKUSI, DOMAČE DOBROTE

V Maxi gourmet marketu
in hipermarketu Mercator
Šiška najdete vse, kar
potrebujete vsak dan,
vedno pa odkrijete tudi
nekaj posebnega.

VABLJENI
NA NOVA
KULINARIČNA
DOŽIVETJA



ZORJENO MESO

Še bogatejša izbira
zorjenega mesa



VOK

Sveže pripravljen
vok iz sestavin po
vašem okusu



PRŠUT

Ročno rezanje
pršuta s kosti



TESTENINE

Izberite si svojo najljubšo
kombinacijo

VOK po izbiri

Pripravimo sezamov, karijev, ingverjev ali indijski vok po vašem okusu. Z dodatkom piščanca, govedine ali kozic bo še okusnejši.

NOVO

Zelenjavni vok

3⁹⁹ €
porcija

Z dodatkom piščanca
0,99 € / porcija

Z dodatkom kozic ali govedine
1,49 € / porcija

ŽAR

Vi izberete kos svežega mesa, ribe ali zelenjave, mi pa vam to spečemo na žaru kot želite, od »rare« do »well-done.«

- file tuna, lososa, orade, brancina
- kalamari
- različna zelenjava na žaru
- piščančja krilca
- svinjski kare
- čevapčiči
- pleskavice

Vi izberete, mi spečemo



Orada na žaru postrežena

3⁸⁹ €
za porcijo
cca. 220 g

16⁹⁹ €
za kg



Pečen rib-eye steak postrežen

17⁹⁹ €
za porcijo
cca. 300 g

59⁹⁹ €
za kg



Pečena BBQ krilca postrežena

2²⁹ €
za porcijo
cca. 250 g

8⁹⁹ €
za kg

TESTENINE po vašem okusu

IZBERITE
SVOJE
NAJLJUBŠE

- z avokadom in dimljenim lososom
- z gamberi
- z bivoljo mocarelo
- s tuno
- z gobami in tartufi
- s pršutom in koromačem

Testenine z gobami
in tartufi
postrežene

3⁹⁹ €
cena za kos

Njoki s pršutom
in koromačem
postreženi

3⁹⁹ €
cena za kos

BURGERJI

Slastni burgerji iz svežih sestavin

- klasik
- s sirom
- s slanino
- pikant
- angus burger
- wagyu burger

Burger s slanino

~~4⁹⁹ €~~
redna cena

3⁹⁹ €
- 20 %

Burgerji

od **4⁹⁹ €** naprej

JEDI NA ŽLICO, ki pogrejejo hladne dni

Preprosta juha enolončnica s kosom domačega kruha ali polnozrnato štručko predstavlja enostaven in hranljiv obrok. Za vas smo pripravili različne jedi na žlico po domačih receptih.

Pokusite jih!



*Za najboljši golaž
smo si vzeli čas
namesto vas. Vi si ga
le privoščite.*



Goveji golaž
postrežen

9⁹⁹ €
za kg



Ričet s klobaso
postrežen

~~7⁹⁹ €~~
redna cena

6⁹⁹ €
- 12.5 %



Istrska mineštra z bobiči
postrežena

6⁹⁹ €
za kg



Črna rižota
postrežena

13⁹⁹ €
za kg

KATERI KRUH vam je najljubši?

Za peke se dan začne, ko mesto še spi, v naši pekarni pa se kruh peče vse do večera. Tako si lahko sveže in dišeče pekovske dobrote privoščite kadarkoli. Pri nas najdete prav vse: tradicionalni slovenski hlebec, klasično štruco, svetovljanske francoske bagete in ljubke kajzerice, pa dobre stare žemlje, da raznolikih možnosti glede sestavin niti ne naštevamo.

Izbirajte!

Samo
v Maxiju

Maxi štruca

0,5 kg

1⁶⁹ €

Privoščite si
svež kruh,
ročno oblikovan
in sveže pečen.

Za vas jo pečemo
že desetletja!

Bi dišečo, slastno PICO?

Izbrali smo kakovostne sestavine za pice, ki se jim ne boste mogli upreti.

Nove pice:

- z dimljenim lososom, rukolo in pisanim čilijem
- z ovčjim sirom in kuhanim pršutom
- s špinačo, sardelami in sušenim paradižnikom

NOVI
OKUSI

Zelenjavna pica
z bivoljo mocarelo
postrežena

5⁹⁹ €
za celo pico



Poskusite
rezine ročno
rezanega
pršuta

ROČNO REZANJE PRŠUTA

Kraški pršut, italijanski pršut iz Parme ali furlanski San Daniele, ki očara s svojim nežnim okusom in bolj rožnato barvo? Morda vam prija pikantnejši španski Serrano, morebiti Iberico Legado ali odlični iberski pršut, imenovan tudi Pata Negra, ki ga strokovnjaki uvrščajo prav na vrh lestvice najboljših pršutov na svetu.

Pri nas lahko okusite več kot 30 različnih vrhunskih izdelkov iz Slovenije, Hrvaške, Italije in Španije, ki so različno zorjeni in so na voljo v najrazličnejših oblikah.

Pršut vam pravilno
na tanko narežemo,
da se rezine raztopijo
v ustih.

Pršut Parma je dragulj v italijanski kulinarični tradiciji, ki je zorjen na ozko geografsko omejenem področju. 100 % naravni izdelek, dodana je samo morska sol. Vsebuje malo holesterola in veliko proteinov. Na oddelku delikatese sveže narezana rezina se bo kar stopila v ustih.

**Pršut krškopoljski
s kostjo Kodila**
zorjen min. 18 mesecev

35⁹⁹ €
za kg celega
pršuta s kostjo

59⁹⁹ €
za kg ročno
narezanega
pršuta

Kodila premium pršut
krškopoljskega prašiča,
soljen s piransko soljo
in naravno sušen.

Pri pršutu se narave
ne da prehiteti, le z
dolgotrajnim zorenjem
v čistem okolju
neokrnjene narave
Krasa dozori v vrhunski
izdelek, zato 20 mesecev
zorjen kraški pršut zaradi
njegove prehranske in
gastronske vrednosti
uvrščamo v sam vrh
kulinarične ponudbe.



**Pršut Parma
s kostjo Citterio**
zorjen min. 24 mesecev

19⁹⁹ €
za kg celega
pršuta s kostjo

29⁹⁹ €
za kg ročno
narezanega
pršuta



**Kraški pršut s kostjo
Prestige line Kras**
zorjen min. 20 mesecev

18⁹⁹ €
za kg celega
pršuta s kostjo

34⁹⁹ €
za kg ročno
narezanega
pršuta



ZORJENO MESO

Še bogatejša izbira
zorjenega mesa

KAJ POMENI SUHO ZORJENO?

Za suho zorenje uporabljamo posebej izbrane
goveje hrbte z več vraščene maščobe v mišičnini,
zato je meso marmorirano in sočno. Cele
hrbte suho zorimo več kot 4 tedne v posebnih
zorilnicah. Meso se pri stalni nizki temperaturi in
kontrolirani vlagi suši, zaradi delovanja encimov
zmehča in okus se intenzivira.



Zorjeni goveji hrbet s kostjo
ledveni del, zorjeno meso,
postreženo, Kodila

20⁹⁹ €
za kg

ŠIMBAS

Šimbass, meso, ki se nahaja v ledenem
delu goveda ali v ledjih, je znan po lepo
marmorirani strukturi in odličnem okusu.



*Meso zorimo
v posebnih zorilnicah
v naših trgovinah!*



Zorjeni goveji hrbet s kostjo
vratni del, zorjeno meso,
postreženo, Kodila

20⁹⁹ €
za kg

GOVEJI HRBET S KOSTJO

Pri nakupu upoštevajte, naj bo za 3 prste
debel in ga pecite bolj na "medium" kot na
"rare," tako bo najokusnejši.

Bržole Black Angus

Tomahawk, s kostjo,
zorjeno meso, postreženo

39⁹⁹ €
za kg

BRŽOLA

Kuharski mojstri po vsem svetu so ji nadelali naziv
popolnega mesa. Bržolo odlikujeta razkošno
marmoriranje in naravno »aromatično jedro«.

BLACK ANGUS

Zorjen roastbeef goveda Black Angus je razkošno
marmoriran, prvovrstno vzorčast, mehak, izjemno
sočen, nežne teksture in osupljivo aromatičen.

Rib-eye steak
postrežen

43⁴⁹ €
za kg



Mercator ŠIŠKA

CVETLIČARNA

VAŠE DARILO bo še lepše,

če bo okrašeno s cvetnim
aranžmajem. Svetujemo
vam pri izbiri cvetja in
šopek izdelamo takoj.

NAŠE
CVETLIČARKE
OBLIKUJEJO BUJNE
ŠOPKE IN PO VAŠI
ŽELJI ZAVIJEJO
DARILO



Vrtnice

od 2⁹⁹ € naprej

Orhideje

od 4⁹⁹ € naprej



Čokoladna tortica
brez moke in sladkorja

28⁹⁹ €
cela

2⁸⁹ €
za kos



Sadna tortica
brez moke in sladkorja

28⁹⁹ €
cela

2⁸⁹ €
za kos

V februarju SI PRIVOŠČITE SVEŽE OCVRTE KROFE

V avli Supernove
Mercator Šiška
in v pasaži
blagovnice Maxi

ZA PUSTA SI
PRIVOŠČITE
NEPONOVLJIV
MAXI KROF



Vabljeni na PUSTNO RAJANJE

22. 2.
ob 11. uri
v Supernovi
Mercator Šiška.

25. 2.
ob 17. uri
v Maxi pasaži.



maxi
GOURMET MARKET

DELOVNI ČAS:

PON - PET
9.00-21.00

SOB
8.00-20.00

NED
8.00-13.00

ODPRTO
TUDI OB
NEDELJAH

Mercator
ŠIŠKA

DELOVNI ČAS:

PON - PET
8.00-22.00

SOB
8.00-22.00

NED
8.00-15.00

Produkcija: Mercator d.d., Dunajska cesta 107, Ljubljana. Vse slike so simbolične. Cene so v EUR z všteti DDV. Cene veljajo v času akcijske ponudbe le za omejene količine blaga oziroma do razprodaje zalog. Pridržujemo si pravico do sprememb. Dekoracije na slikah niso vključene v ceno izdelkov, ki so predstavljeni v letaku. Za morebitne napake se opravičujemo in vas prosimo, da nas pokličete na brezplačno telefonsko številko 080 2 080. Obiščite našo spletno stran www.mercator.si in www.facebook.com/Mercator. Ponudba velja za Maxi gourmet market in hipermarket Mercator Šiška. Veljavnost letaka je od 5. 2. 2020 do 29. 2. 2020.