

Restaurace V Růžové zahradě

si Vás dovoluje pozvat na večer
molekulární gastronomie

dne 24.února 2011 v 18:00 hod.

Molekulární gastronomie

je směr v přípravě pokrmů, který je založen na souvislosti vnímání chutí a struktury pokrmů.

To znamená, že pokrmy připravené ze stejných surovin použitých ve stejném poměru budou vaše chuťové buňky vnímat rozdílně, pokud bude rozdílná jejich struktura. Tyto poznatky jsou známé již několik desetiletí, ale až v 80tých letech minulého století se na základě těchto poznatku začíná vyvíjet nový směr, který postupem času dostal název **molekulární gastronomie** nebo také **avantgarde cooking**.



MENU

Caprese naruby – cherry rajčátka v bůvolí mozzarelle s archivním octem balsamico a bazalkovým olejem s rukolovým salátkem a mladé klíčky
Müller Thurgau QbA, Weingut Heinz Schreieck, Pfalz, Německo

*

Hráškový krém s pěnou z kokosového mléka s chutí máty se špízem ze šunky marinované v medu a chilli se sezamem
Riesling QbA 2009, Weingut Lorenz H. Kunz, Rheingau, Německo

*

Vlažný filet ze skotského lososa čerstvě douzený v rozmarýnovém kouři s tapiokovým kaviárem, limetkovou pěnou, barevným salátem a omáčkou Bernaise

Chardonnay 2004, Winery 1847, Barossa, Austrálie

*

Marinovaný filet z novozélandského jehněčího na špenátovo- sýrovém suflé s bramborovou kaší s chutí lanýže a a cuketo-česnekovým strips a tymiánové glasé

Edulis Crianza 2006 ,Bodegas Altanza, La Rioja, Španělsko

*

Mango emspuma a opečené marinované mango prokládané anýzovými oplatkami s karamelovou ozdobou a tamarrilo omáčkou
Gewurtztraminer 2009, Domaine Neumayer, Alsasko, Francie

Menu pro vás připravili šéfkuchaři
Vladimír Šmejkal a Karel Dušek

rezervace tel: 274 777 717

Cena MENU 750,- Kč