



Milí gurmáni, dovolujeme si Vás touto cestou pozvat na příjemný kulinářský zážitek ve formě degustační večeře.

V HLAVNÍ ROLI MASO QUALIVO

Režie: šéfkuchař Vladimír Šmejkal a kolektiv Restaurace Hotel Octárna

Aranžmá vína: sommeliér Daniel Keřlík, www.vinnyujezd.cz

Moderátor: David Qualivo Dvorský

Více informací o špičkovém mase Qualivo lze nalézt na adrese www.qualivo.cz

Datum, místo a čas: středa 15. června 2016 od 18:00

Restaurace Hotel Octárna, Tovačovského 318, Kroměříž, www.octarna.cz
poprosíme o dochvilnost s ohledem na výklad, řízenou degustaci a ochutnávku

Cena: **999,- Kč/osobu**

Rezervace na: restaurant@octarna.cz nebo telefonicky na 573 505 650, počet míst omezen!

MENU

Amuse-bouche

Tataki s hovězího srdce se zázvorovou omáčkou teriyaki a marinovaná okurka v chilli a zázvoru

Hacienda Valvares 2011 crianza, Bodegas Altanza, La Rioja, Španělsko

Studený předkrm

Trio z roastbeefu z nízkého roštěnce s avokádovou majonézou, mango omáčkou a pikantním džemem z červené papriky s domácím pečivem

Domaine Carobelle BIO 2013, Rhonea, Côtes du Rhône, Francie

Polévka

Carpaccio z kulaté plece v bylinné krustě s konfitovanými kapary, čerstvým koriandrem, mladým špenátem a křepelčím vajíčkem zalité silným hovězím consommé

Teplý mezichod

Konfitovaný bok z bavorského vepřového se špičatým zelím s vanilkou a chorizem a tymiánovými nočky

Tempranillo Edulis semicrianza 2013, Bodegas Altanza, La Rioja, Španělsko

Hlavní chod

Hovězí steak maminha (tažená v másle metodou sous-vide) s domácí raviolkou plněnou ragú ze zadělávaných dršťek na omáčkovém duetu s baby zeleninkou

Cuvée Shyrus 2012, Domaine Fond Croze, Côtes du Rhône, Francie

Dezert

Jahodová granita s překvapením, jahodový řez s mascarpone a jahodové semifredo

Riesling sweet 2014, Weingut Guntrum, Rheinhessen, Německo

