angusfarm

26. 11. GASTRO 19:00

SOMMELIERSKÝ VEČER

Patrika Bečváře a Davida Krále

Zveme vás na další gastro mejdan,
ve kterém o dobroty rozhodně nebude nouze!

Kuchyni Angusfarm ovládne skvělý kuchař a člen Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR Patrik Bečvář. Jeho parťákem bude sommelier David Král, trojnásobný vítěz soutěže Bohemia Sekt Trophée.

MENU

Hovězí carpaccio s lanýžovým olejem, žampionová majonéza, nakládané shimeji houby

Vittorio Innocenti Rosso di Montepulciano

Vejce Meurette

Domaine Francois Lamarche Bourgogne Hautes Cotes de Nuits

Celerové velouté s roquefortem a šalvějí

Michel Arnould Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Brut

Smažený selečí hřbet, little gem salát s francouzským dresingem, granátové jablko

Markus Molitor Riesling Haus Klosterberg trocken

Steak z loupané plece, topinambur, marinovaná šalotka, karamelizovaná mrkev

Marqués de Murrieta Rioja Reserva Finca Ygay

Tvarohové knedlíčky s makovou espumou, marinované sušené švestky, strouhaný perník

Willi Schaefer Riesling Graacher Domprobst Kabinett

Cena menu ***1 850,-*** *Kč / osoba*

Menu párované s víny ***2 650,-*** *Kč / osoba*

Počet míst je omezen, rezervujte si své místo včas:

Hana Šulcová, tel.: +420 770 164 200, hana.sulcova@angusfarm.cz

WWW.ANGUSFARM.CZ