

RESTAURACE MODERNA

harmonie detailů

„Smyslem naší práce je odkrýt pro Vás vášeň, eleganci a modernu gastronomie v té nejvyšší kvalitě.“

Krzysztof Sajdok

Executive Chef hotelu Vitality



Dny francouzské kuchyně a degustace koňaků

pátek 26. – neděle 28. 9. 2014 od 11:30 do 22:00 hod.

Dovolujeme si Vás pozvat na vybrané speciality francouzské kuchyně - haute cuisine, tedy gastronomie vysoké úrovně. Nenechte si ujít příležitost ochutnat slávky na víně Moules Marinière, kachní paštiku Foie gras, polévku Bouillabaisse či kachní prso a l'Orange. Koňaky skvěle dotvářejí obraz francouzské gastronomie. V rámci degustace budou nabízeny koňaky nejvýznamnějších značek různého stáří.

Menu francouzské kuchyně

Studený předkrm

Kachní paštika Foie gras servírovaná s vinným želé, listovým salátem
a domácím cibulovým chlebem

110 Kč

Teplý předkrm

Slávky na víně Moules Marinière se smetanou, šalotkou a bylinkami

120 Kč

Polévka

Polévka Bouillabaisse z ryb a darů moře podávaná se safránovým rouille a česnekovými krutóny

130 Kč

Hlavní chod

Kachní prso a l'Orange servírované s gratinovanými bramborami na tymiánu

295 Kč

Slávky na víně Moules Marinière se smetanou, šalotkou, bylinkami a česnekovou bagetou

250 Kč

Restované kukuřičné kuřecí filé Fricassée de Poulet podávané s liškami, šalotkou,
slaninovým chipsem a bramborovým pyré

195 Kč

Dezert

Třešňové gateau s kávovou náplní podávané s vanilkovo-skořicovou zmrzlinou

95 Kč

Degustace koňaků

Set I.

Hennessy V.S.

Hennessy V.S. je nejmladší koňak této společnosti. Má jemnou ovocnou vůni, která prozrazuje dřevité a lehce lískooříškové alkoholové tóny. Chuť je po ovoci a dubu.

Martell V.S.

Martell V.S. je velmi lehký koňak, s ovocnými tóny. Ve vůni ucítíme tropické ovoce, zlené jablko, chuť je přitom zaoblená, lahodná a svěží. Ideální v kombinaci s uzenými sýry.

Armagnac Janneau VSOP

Tento elegantní Armagnac je směsí 7 až 14 letých Armagnaců. Průměrné stáří je tedy výrazně vyšší než pro VSOP zákonem požadované 4 roky. Jednotlivé destiláty před smícháním zrají odděleně obvykle v limousinských dubových sudech. Výsledný produkt má vysokou viskozitu a výraznými tóny vanilky. Chuť je strukturovaná, jemná s tóny vanilky a lékořice, v závěru s dotekem sušených švestek.

Cena setu 150 Kč | 3 x 0,02 l

Set II.

Hennessy V.S.O.P.

Hennessy Fine de Cognac má měkce jemnou ovocnou vůni s dřevem a nepatrně vanilkou. Chuť je lehce alkoholová, dřevitá, ovocná, středně dlouhá a má alkoholový závěr.

Otard V.S.O.P.

Otard VSOP 0,7l. Otard V.S.O.P. se vyrábí z horznů dvou předních oblastí kraje Cognac (50% Grande Champagne + 50% Petite Champagne). V jeho vůni převažují ovocné tóny s pozadím aroma lípy a tabáku. V chuti objevíte náznak vanilky se záblesky koření.

Martell V.S.O.P.

Martell V.S.O.P je hladký a lahodný, skvěle chutná na ledu nebo v koktejlu. Na láhvi je zlatá medaile s vyrytým portrétem Ludvíka XIV., za jehož panování Martell vznikl.

Cena setu 200 Kč | 3 x 0,02 l

Set III.

Martell Cordon Bleu

Martell Cordon Bleu byl vytvořen v roce 1912 Eduardem Martellem a stal se legendou. Jeho unikátní láhev, která zůstává stejná od doby jeho vzniku, z něj dělá klasiku mezi velkými koňaky. Je to koňak s osobitým charakterem určený pro náročné zákazníky, kteří dokáží ocenit jeho výjimečné kvality.

Hennessy X.O.

Hennessy X.O. má tmavé tříslivé jádro s výrazným okrovým lemem. Vůně je ovocná s měkkými dřevitými tóny. Je kouřová a stylová. Chuť lehounce odráží ovoce, s dobrým vlivem dřeva, je středně dlouhá, na závěr mírně drsnější.

Cena setu 300 Kč | 2 x 0,02 l