



YOUNG CHEF
2023

VERY SPECIAL GUESTS

ŠÉFKUCHAŘI JAN HORÁK, ZDENĚK KŘÍŽEK, VOJTA PETRŽELA & TÝM SOUTĚŽE KU YOUNG CHEF LIVE!

Menu 3 známých šéfkuchařů vám připraví ti nejlepší z gastronomických škol
z celé České republiky

KU Young Chef je nejnáročnější kulinářská soutěž v ČR pro mladé talentované kuchaře
a budoucí hvězdy oboru, kterou pořádá vzdělávací portál Kulinářské umění určený pro všechny,
kteří to myslí s gastronomií vážně.

You wanted the best, you got the best!

MENU LIVE!

Langoš s uzeným vepřovým kolenem a křenový krém

Jan Horák, Executive chef, Augustine hotel, Luxury collection

Jeseter, paprikové velouté, nakládané zelí a hlíva královská

**Jeseter pochází z Rybí zahrady – aquaponické ekofarmy v Hostomicích*

Zdeněk Křížek, šéfkuchař, Sensa Fine Food Bistro

Konfitované králíčí stehno, krupicové noky, chřestové ragout
a omáčka s citrónovým tymiánem a jablky Granny Smith

Vojta Petržela, šéfkuchař, Výčep

Tak se za námi stavte & Lick It Up!



RYBÍ ZAHRADA
Aquaponická farma

KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ



MENU

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

CHEDDAR BURGER LIVE!

HOVĚZÍ BURGER, SLANINA, SÝR ČEDAR, LEDOVÉ LISTY, KYSELÁ OKURKA, RAJČE, CIBULE A JALAPEÑOS MAJONÉZA /1, 3, 7, 10, 12/

UDON NOODLES LIVE!

UDON NUDLE, VEPŘOVÉ MASO, HOUBY SHIITAKE, BÍLÁ CIBULE, PAK-CHOI, ÚSTRICOVÁ OMÁČKA A TMAVÁ SÓJOVÁ OMÁČKA /1, 6, 14/

BROWNIES & GUINNESS LIVE!

BROWNIES S PIVEM GUINNESS, VANILKOVÁ ZMRZLINA A ČERSTVÉ JAHODY /1, 3, 5, 6, 7, 8/ V

CARVING STATION LIVE!

VYKOSTĚNÉ KUŘE S HRUBĚ MLETÝM BAREVNÝM PEPŘEM A BYLINKOVÝM ZAUZENÝM MÁSEM /7/ GF

DO RŮŽOVA PEČENÝ TELECÍ HŘEBÍNEK SE SALSOU CHIMICHURRI /12/ GF

GRATINOVANÉ BRAMBORY SE SMETANOU /7/ V GF

GRILOVANÁ KUKUŘICE S MÁSEM A HRUBOZRNNOU SOLÍ /7/ V GF

STUDENÉ PŘEDKRMY

PLÁTKY RAJČAT, TAPENÁDA Z ČERNÝCH OLIV, SLANÝ SÝR VIOLIFE, PRAŽENÁ PINIOVÁ SEMÍNKA A MIZUNO KLÍČKY /4, 7, 8/ V GF

CEVICHE Z LOSOSA S MANGEM, BÍLOU CIBULÍ, KORIANDREM, CHILLI PAPRIČKAMI A LIMETKOU /4/ GF

POMALU PEČENÁ KACHNÍ PRSA, BADYÁNOVÁ OMÁČKA, SALÁT Z NUDLÍ SHIRATAKI, OKUREK, ARAŠIDŮ A DRESINKU ZE SEČUÁNSKÉHO PEPŘE /1, 4, 5, 6, 11, 14/

SUSENÁ VEPŘOVÁ KRKOVICE, MARINOVANÉ ARTYČOKY, PEČENÉ PAPIKY A VENKOVSKÝ CHLÉB /1, 12/

DO RŮŽOVA PEČENÝ HOVĚZÍ DIAMOND MUSCLE, DIP ZE ZAUZENÉHO LILKU A ČESNEKU, GRILOVANÉ HNĚDÉ MINI ŽAMPIONY /7, 11/ GF

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ V GF

FAZOLKOVÝ SALÁT S HRÁŠKEM, CUKROVÝMI LUSKY, ČERVENOU CIBULÍ A ESTRAGONEM /10/ V GF

COBB SALÁT /3, 7/ GF

TEPLÉ POKRMY

CIZRNOVÉ RAJČATOVÉ CURRY S OKROU A KORIANDREM /2/ V GF

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY S OMÁČKOU Z BÍLÉ CIBULE A PÓRKU, DROBENKA ZE SLANINY A LÍSKOVÝCH OŘECHŮ /1, 7, 8, 9/

HOVĚZÍ CHUCK TENDER S ČESNEKEM, ROZMARÝNEM A SVRCHNĚ KVAŠENÝM PIVEM /1, 9/

PŘÍLOHY

JASMÍNOVÁ RÝŽE V GF

VAŘENÉ TĚSTOVINY PENNE RIGATE /1, 3/ V

PEČENÉ BRAMBŮRKY GRENAILLE S BYLINKAMI V GF

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ /1, 3, 5, 6, 7, 8/ V

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU, ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE /6, 7/ V GF

TRADIČNÍ CHEESECAKE S MANDLEMI /1, 3, 5, 7, 8/ V

MOUSSE Z HOŘKÉ ČOKOLÁDY S RUMEM A MAKOVOU GRANOLOU /1, 6, 7/ V

VANILKOVÉ PROFITEROLKY /1, 3, 7/ V

NÁPOJE (OPEN BAR)

CUBA LIBRE, BEEFEATER & TONIC

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRECANICO SIBILIANA, SICÍLIE IT

BÍLÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS BLANC, CHARLES BROTTÉ, FR

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04% ALK.)

ČERVENÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN LEŽÁK, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA, RÔMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE NEBO VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM

* ČÍSLA UVEDENÁ ZA POKRMY OZNAČUJÍ SKUPINY ALERGENŮ, KTERÁ POKRM MŮŽE OBSAHOVAT. INFORMATIVNÍ TABULE S JEDNOTLIVÝMI SKUPINAMI ALERGENŮ NALEZNETE V DOSAHU MÍSTA PODÁVÁNÍ.



PREMIER
CLUB

CENA: 1 800 Kč



Bestsport
CATERING