

ROCK & TASTE

# DAVID ŠAŠEK & SPECIÁLNÍ MENU

Morgan Freeman, Dee Dee Bridgewater, Charlotte Le Bon, Gérard Depardieu. Ti všichni už ochutnali kulinářské umění Davida Šaška. A 12. 3. budete mít jedinečnou příležitost vychutnat si jeho mistrovskou gastronomii během koncertu Lennyho Kravitze v O2 areně i vy. Přijdete?

David Šašek patří mezi špičku české gastronomie. Zkušenosti sbíral v prestižních pražských i světových pětihvězdičkových hotelech a luxusních restauracích. Učil se od uznávaných šéfkuchařů, jakou jsou Siefried Vidovic, Zdeněk Pohlreich, nebo Lauret Gras.

Dnes Davida a jeho skvělý tým nadšenců najdete v MOLO Restaurantu, zážitkové restauraci na hladině Lipenské přehrady. Na exkluzivním místě, kde se snoubí prvotřídní gastronomie s přátelskou atmosférou, luxusním designem a výhledem na nekonečnou vodní hladinu.

David používá hlavně lokální suroviny nejvyšší kvality, bio suroviny a maso z malých volných chovů. Většinu mas připravuje pomalým dušením, nebo metodou „Sous Vide“, jejímž výsledkem je stále růžové, naprosto křehké a šťavnaté maso. Je průkopníkem této metody vaření u nás, se kterou začal již před 20-ti lety.

Hudba a jídlo mají jedno společné – obojí dokáže vyvolat emoce, které si pamatujete celý život. Naladte své chuťové pohárky speciálním menu a nechte se unášet rockovými tóny Lennyho Kravitze.



RESTAURANT  
MOLO LIPNO



# MENU

## PŘEDKRM

---

Tatarák z bio jalovice  
z Květušina / žloutkový krém  
s lanýžovou solí / bramborový  
crumble

alergeny 1a, 3, 6, 10

## TEPLÝ CHOD

---

Telecí váleček 56°C /  
jus s lanýžovým máslem /  
pastinákové pyré / jeruzalémský  
artyčok

alergeny 7, 9

## DEZERTY

---

REPUBLIKA / pečené švestky,  
rum, tvarohová pěna, makové  
cremeux, perníček

alergeny 1a, 3, 7



# LIVE COOKING!

## TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

### POKE LIVE!

TUŇÁK, SUSHI RÝŽE, OKURKA, ŘEDKEV, AVOKÁDO, MANGO, MOŘSKÉ ŘASY, KLÍČKY A VIETNAMSKÝ DRESINK 🌾🥛

### TACOS LIVE!

KUŘECÍ PRSA S CHIPOTLE, ZELNÝ SALÁT S LIMETKOU, KORIANDR

### CARVING STATION LIVE!

POMALU PEČENÁ KRUTÍ PRSA, RELISH Z NAŤOVÉ CIBULKY 🌾🥛

ROZPEČENÉ HOVĚZÍ ŽEBRO S KOUŘOVOU BBQ OMÁČKOU 🌾🥛

KUKUŘIČNÉ KLASY S MÁSLEM A SOLÍ 🌾🥛

PEČENÉ BAREVNÉ MRKVE S GRANÁTOVÝM JABLKEM A MANDLEMI 🌾🥛🥑

### DEZERT LIVE!

SOUS-VIDE KOŘENĚNÝ ANANAS, MALIBU A KOKOSOVÝ SORBET S LIMETOU 🌾🥛🥑

### FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 🌾🥑

# OPEN BAR

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO, FRIZZANTE MILLESIMATO, DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO DVA KOPCE CUVÉE, KOLBY POUZDRĚANY CZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

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

ČERVENÉ VÍNO CUVÉE ARENA, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTE, FR

PIVO STAROPRAMEN, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

FUZE LEDOVÝ ČAJ

NEPERLIVÁ A JEMNĚ PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

# MENU

## STUDENÉ PŘEDKRMY

PYRÉ Z DÝNĚ HOKKAIDO A OLIVOVÉHO OLEJE,  
ZELENINOVÉ CRUDITÉ, KUKUŘIČNÉ TORTILLY   

MOZZARELLA S GRILOVANÝM LILKEM, MINI RAJČATA, RUKOLA,  
PESTO ZE SUŠENÝCH RAJČAT  

POŠÍROVANÝ LOSOS V BOUQUET GARNI, SALÁT Z PEČENÝCH  
BRAMBOR A BÍLÉ CIBULE, KOPROVÝ CRÈME FRAÎCHE 

POMALU PEČENÁ KUŘECÍ PRSA S KŮŽÍ, QUINOA SE ZELENINOU  
A BYLINKAMI, SALSA VERDE  

VEPŘOVÁ PANENKA, HNĚDÉ ŽAMPIÓNY, TYČINKY GRISSINI  
S ROZMARÝNEM, OMÁČKA Z MODRÉHO SÝRA

## SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ   

FAZOLKOVÝ SALÁT S HRÁŠKEM, ČERVENOU CIBULÍ  
A ESTRAGONEM   

PIKANTNÍ LISTY PAK CHOI S GIZRNOU  
A SÝREM PECORINO  

## TEPLÉ POKRMY

RAVIOLI SE ŠPENÁTEM A RICOTTOU, BAZALKOVÉ VELOUTÉ 

VEPŘOVÁ PANENKA S OMÁČKOU Z BÍLÉ CIBULE,  
NAKLÁDANÝM HOŘČIČNÝM SEMÍNKEM A PÓRKEM 

POMALU DUŠENÉ HOVĚZÍ ADOBO S CHILLI  
A ČERSTVÝM KORIANDREM 

## PŘÍLOHY

BRAMBOROVÉ NOKY  

JASMÍNOVÁ RÝŽE S KEŠU OŘECHY   

## DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

KOŘENĚNÝ KRÉM Z HOŘKÉ ČOKOLÁDY S VIŠNĚMI  

HRUŠKOVÝ KOLÁČ NA MANDLOVÉM KRÉMU  
S KEŠU OŘECHY 

PÂTE DE FRUITS   



2 | 2

\*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN