



Kulinářská show Dalibora Navrátila
5.9.2008 od 17,00hod
GRILOVANÁ MASA

Co Vás čeká?

Grilovaná masa a domácí klobásy:

- grilovaný Jihoamerický Rib Eye steak z masného plemene „Hereford“
- grilovaná vepřová krkovice s kostí
- grilované vepřové kolínko křechčené
- grilovaná Dovenská vepřová žebírka „Spare ribs“
- grilovaná kachní prsa „Molard“
- grilovaná kuřecí prsíčka balená s domácí anglickou slaninou, špikovaná sušenými tomaty
- grilované kuřecí paličky „Louissaina“
- grilovaná pravá italská jemná klobása „Chipolata“
- grilovaná pravá italská pikantní klobása „Marquez“

Ke grilovaným masům jsme pro Vás připravili speciální marinády a omáčky, které ochutnáte jen v restauraci u Podkovy

- omáčka chilly willy
- americká majonéza
- omáčka pfeffer willy
- omáčka spare ribs
- smetanová omáčka z modrého sýru
- omáčka ravigotte
- omáčka shoffron
- domácí bazalkové pesto, pesto z rukolly a vlašských oříšků

Ke grilovaným masům Vám nabídneme lahodnou, sezónní zeleninu (saláty), kterou budete moci ochutnat čerstvou, ale i tepelně připravenou:

- řecký salát se zelenými a černými olivami, fetta sýrem a červenou cibulí
- jemný francouzský smetanový jablečný křen
- grilovanou balkánskou zeleninu na panenském olivovém oleji s parmazanovými hoblinami
- carpaccio z čerstvé řepy, chipsů z brusinek a semínek z fenyklů, ochucené redukce aceto balsamico
- pravé řecké tza-tziky s petta chlebem,

Ted' už nám chybí jen malá, ale ke steakům důležitá příloha:

- bílá francouzská bageta grilovaná na panenském olivovém oleji, provoněná třeným česnekem a čerstvými bylinkami
- grilované kukuřičné klasy v barbeque
- gratinované smetanové brambory s parmazánem
- jemné bramborové pyré s čerstvými bazalkovými lístky a medvědí česnekem
- nadívané žampióny modrým sýrem grilované v anglické slanině
- ragů z brambůrek „Grennaille“, pečeného česneku, cherry tomatek a panchetti



**vstupné
530,- Kč**